

Pizza

Le Classiche/**The Classic**

1	Focaccia: olio, sale e rosmarino/ Oil, salt and rosemary	120 thb
2	Marinara: salsa di pomodoro ed aglio/ Tomato sauce and garlic	190 thb
3	Solo Rossa: salsa di pomodoro e basilico/ Tomato sauce and basil leaf	190 thb
4	Margherita: salsa di pomodoro e mozzarella/ Tomato sauce and mozzarella cheese	210 thb
5	Napoli: salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe/ Tomato sauce, mozzarella cheese, capers and anchovies	220 thb
6	Roma: salsa di pomodoro, mozzarella, olive, acciughe/ Tomato sauce, mozzarella cheese, olives and anchovies	220 thb
7	Cotto: salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto/ Tomato sauce, mozzarella cheese and ham	260 thb
8	Diavola: salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante/ Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami	270 thb
9	Cotto e Funghi: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi/ Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms	270 thb
10	4 Stagioni: salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto ed olive/ Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, ham and olives	320 thb
11	4 Formaggi: Provola affumicata, Gorgonzola, Mozzarella, Grana/ Smoked cheese, gorgonzola, mozzarella and parmesan	320 thb
12	Wurstel: salsa di pomodoro, mozzarella e Wurstel/ Tomato sauce, mozzarella cheese and hot dog	260 thb
13	Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla/ Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion	290 thb
14	Parma: salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo/ Tomato sauce, mozzarella cheese and Parma ham	340 thb

- | | | |
|----|--|---------|
| 15 | Vegetariana: salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, cipolle/ Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, pepper bell, eggplant | 320 thb |
| 16 | Americana: salsa di pomodoro, mozzarella cheese, patatine fritte e Wurstel/ Tomato sauce, mozzarella cheese, french fries and hot dog | 350 thb |
| 17 | Regina: salsa di pomodoro, mozzarella di bufala/ Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese | 320 thb |
| 18 | Frutti di mare: salsa di pomodoro, vongole, calamari, gamberi e cozze/ Tomato sauce, clams, calamari, shrimps and mussels | 390 thb |

Le Speciali/**The specials**

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 31 | Nice to “Meat” you: salsa di pomodoro, mozzarella cheese, salame piccante, prosciutto cotto, wurstel/ Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, ham and hot dog | 390 thb |
| 32 | Bresaola: salsa di pomodoro, mozzarella cheese, bresaola e pomodorini/ Tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola and cherry tomatoes | 390 thb |
| 33 | Ciccio Pasticcio: salsa di pomodoro, panna, salame piccante, peperoni/ Tomato sauce, cream, spicy salami and bell pepper | 340 thb |
| 34 | Bufalosa: salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini/ Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes | 340 thb |
| 35 | Burrata: salsa di pomodoro, Burrata, pomodorini/ Tomato sauce, Burrata cheese, cherry tomatoes | 390 thb |
| 36 | Zena: crema al pesto, patate bollite, grana/ Basil cream, boiled potatoes, parmesan cheese | 340 thb |
| 37 | Carbonara: Mozzarella, Bacon, grana e uovo/ Mozzarella cheese, bacon, parmesan and egg | 320 thb |

Variazioni/Variants

Salsa di pomodoro/**Tomato sauce:40 thb**-Extra mozzarella/**Extra Mozzarella:70 thb**-Pollo grigliato/**Grilled Chicken: 100 thb**-Tonno/**Tuna:50 thb**-Salame Italiano/**Italian salami:60 thb**-Salame Piccante/**Spicy Salami:60 thb**-Prosciutto cotto/**Ham:60 thb**-Prosciutto Crudo/**Parma Ham:70 thb**-Salsiccia/**Italian Sausage:60 thb**-Pancetta/**Bacon:50 thb**-Wurstel/**Hot dog:60 thb**-Salmone Affumicato/**Smoked Salmon:120 thb**-Gorgonzola/**Gorgonzola cheese:60 thb**-Grana/**ParmesanCheese:60thb**
 Burrata/**Burrata cheese:140 thb**-Mozzarella di Bufala/**Buffalo Mozzarella:100thb**
 Frutti di Mare/**Seafood:120thb**-Patatinefritte/**FrenchFries:60thb**Cipolla /**Onions:30thb**-Pomodorini/**Cherry tomatoes:40 thb**-Verdure Grigliate/**Grilled Vegetables:60 thb**-Funghi/**Mushroom:40thb**-Olive/**Olives:40 thb**-Uovo/**Egg:20 thb**-Carciofi/**Artichokes: 50 thb**-Aglio/**Garlic:30thb**
 Acciughe/**Anchovies:30thb**-Capperi/**Capers:30thb**

Antipasti/Starters

Bruschetta con pomodoro e mozzarella/Bruschetta with fresh tomato and mozzarella cheese	140 thb
Bruschetta con Philadelphia e Salmone/Bruschetta with Philadelphia cheese and Salmon	210 thb
Bruschetta con prosciutto crudo e mozzarella/Bruschetta with Parma ham and mozzarella cheese	210 thb
Bresaola con pomodorini e mozzarella di bufala/Bresaola with cherry tomatoes and Buffalo's mozzarella	380 thb
Carpaccio di Angus con pomodorini e scaglie di grana/Angus carpaccio with cherry tomatoes and parmesan cheese	380 thb
Prosciutto crudo, pomodoro fresco e Burrata/Parma ham, fresh tomato and Burrata cheese	490 thb
Carpaccio di Ricciola/Amberjack fish carpaccio	360 thb
Cozze alla Marinara/Mussels with garlic, olive oil and lemon	290 thb
Gamberi alla catalana/Shrimps salad with olives, tomatoes, and celery	290 thb
Capesante gratinate/scallops au gratin	340 thb

Pasta

Linguine-Rigatoni-Gnocchi

Pomodoro fresco e basilico/fresh tomato sauce and basil leaf	190 thb
Panna, prosciutto e piselli/Cream, ham and green peas	270 thb
Bolognese “solo manzo”/Beef Bolognese	230 thb
Original Carbonara/Original carbonara (pork cheek, eggs, Parmesan cheese)	230 thb
“Amatriciccia”: pomodoro fresco, cipolla, guanciale, salsiccia/fresh tomato, onion pork cheek and homemade sausage	270 thb
Vongole e Bottarga/Clams and bottarga	270 thb
PVG: Pesto, vongole e gamberi/basil sauce, clams and shrimps	270 thb
“Peperonara”: crema di peperone giallo, guanciale e grana/yellow bell pepper cream, pork cheek and Parmesan	270 thb
Pomodoro fresco e Burrata/fresh tomato and Burrata	320 thb

Secondi/Main course

Carne/Meat

Scaloppine di pollo o maiale con provola affumicata e pancetta/escalope of chicken or pork with smoked cheese and bacon	180 thb
Scaloppine alla senape/escalope of chicken or pork with mustard sauce	180 thb
Scaloppine con crema di 'nduja/escalope of chicken or pork with 'nduja cream	180 thb
Filetto di Maiale al gorgonzola/Pork tenderloin with Gorgonzola sauce	270 thb
Filetto di Manzo al Pepe verde/Beef tenderloin with green pepper sauce	320 thb

Secondi/Main course

Pesce/Fish

Fritto di calamari e verdure con salsa agrodolce piccante/fried calamari and vegetables with sweet and sour spicy sauce	250 thb
Filetto di Branzino con pomodoro e capperi/Sea Bass fillet with tomatoes sauce and capers	260 thb
Fritto di Gamberi impanati/Deep fried breaded shrimps	290 thb
Fritto misto gamberi, calamari e straccetti di pesce/fried mix of shrimps, calamari and stripes of fish	290 thb
Tonno in crosta di sesamo/sesame crusted tuna	490 thb

***I secondi verranno serviti con un contorno a vostra scelta**

***Main courses will be served with your favorite dish side**

Griglia/Grill

Carne/Meat

90	Spiedini di pollo alla Piastra/BBQ Chicken Skewers	230 thb
91	Spiedini di maiale alla Piastra/BBQ Pork Skewers	250 thb
92	Salsiccia alla Piastra/BBQ Italian Homemade sausage	270 thb
93	Svizzerà (Burger) di Manzo alla piastra (200 gr)/Homemade Beef Burger	290 thb
94	Costine di Agnello alla piastra/BBQ Lamb ribs	590 thb
95	**Grigliata Mista: (Spiedino di pollo, spiedino di maiale, braciola di maiale, salsiccia, wurstel, bistecca di manzo) **Mix BBQ Meat: (Chicken Skewer, Pork Skewer, Pork Chop, homemade sausage, hot dog, Beef steak, Beef burger 100 gr)	460 thb
96	**Maxi Grigliatona Mista: (2 spiedini di Maiale, 2 spiedini di pollo, salsiccia, braciola di maiale, costina di agnello, Burger di Manzo 200 gr, bistecca di manzo, hot dog) **MAXI BBQ Meat: (2 Chicken Skewers, 2 Pork Skewers, Homemade sausage, Hot dog, Beef steak, Beef Burger 200 gr, Lamb rib, Pork chop)	890 thb

Griglia/Fish

Pesce/Fish

100	Filetto di branzino alla piastra/BBQ sea bass fillet	260 thb
101	Salmone alla piastra/BBQ Salmon Steak	330 thb
102	Calamari alla piastra/BBQ Calamari	330 thb
103	Gamberoni alla piastra/BBQ Prawns	390 thb
104	Grigliata mista di pesce: (filetto di branzino, gamberone, calamari, salmone) Mix Seafood BBQ: (Seabass, Prawn, Calamari, salmon steak)	890 thb

Contorni/Side Dish

Insalata Verde/Green lettuce salad	90 thb
Insalata di pomodoro/Tomatoes salad	90 thb
Insalata Mista/Mix salad	120 thb
Insalata di pomodorini/Cherry tomatoes salad	140 thb
Patate al forno/Baked Potatoes	110 thb
Patate bollite/Boiled Potatoes	110 thb
Spinaci al burro ed aglio/Sauteed spinach with butter and garlic	110 thb
Patatine fritte/French fries	120 thb
Purè di patate/Mashed potatoes	130 thb
Ratatouille di verdure/Baked mix vegetables	150 thb
Verdure grigliate/Grilled vegetables	150 thb

Dolci/Dessert

Tiramisù	120 thb	Panna Cotta/Creamy sugary pudding	120 thb
Crema Catalana/Catalan Cream	120 thb	Torta al cioccolato/Chocolate cake	120 thb

Thai food/อาหารไทย

ผัดกะเพราผัดข้าวหมูหรือไก่/Pollo o maiale saltato con peperoncino e basilico Thai e riso bianco/Chicken or pork with Thai basil and chili served with steam rice	150 thb
ผัดกะเพราทะเลผัดข้าว/Gamberi e Calamari saltati con peperoncino e basilico Thai e riso bianco/Shrimps and Squid sauteed with Thai basil and chili served with steam rice	180 thb
ยำวุ้นเส้นทะเล/Insalata di mare piccante con spaghetti di soia/Spicy seafood salad with noodle	180 thb
ข้าวผัดหมูหรือไก่ /Riso saltato con maiale o pollo e verdure/Fried rice with Chicken and Pork with vegetables	150 thb
ข้าวผัดทะเล/Riso saltato con gamberi e calamari/Fried rice with shrimps and calamari	180 thb
กระเพราหมูหรือไก่/Pollo o maiale saltati con peperoncino e basilico/Chicken or pork sauteed with thai basil and chili	150 thb
ผัดกระเพราทะเล/Gamberi e calamari saltati con basilico e peperoncino/Shrimps and squid sauteed with Thai basil and chili	180 thb
ต้มยำทะเล/Zuppa piccante con gamberi e latte di cocco/Spicy soup with shrimps and coconut milk	220 thb
ต้มข่าไก่/Zuppa di pollo in latte di cocco/Chicken soup in coconut milk	190 thb
ผัดผักรวม/Verdure saltate in padella/Sauteed mix vegetables	150 thb
ข้าวเปล่า/Riso Bianco al vapore/Steam Rice	30 thb

Bevande/Drinks

Acqua naturale/Still water	20 thb	Soda o Minerè	30 thb
Coca cola, Fanta, Sprite	50 thb	Ice Tea Lipton	50 thb
Acqua Panna/San Pellegrino cl. 50	120 thb	Spremuta di arance/Fresh orange juice	120 thb
Chang Beer cl. 33	80 thb	Leo Beer cl. 33	80 thb
Singha Beer cl. 33	80 thb	San Miguel light cl. 33	90 thb
Heineken Beer cl. 33	90 thb	Tiger Beer cl. 33	90 thb
Menabrea cl. 33	190 thb	Peroni cl. 33	190 thb

Il vino/The wine

A calice/By glass

Calice di Vino o Spumante Glass of wine or Prosecco	190 thb	¼ lt. Vino della casa ¼ lt. House wine	230 thb
½ lt. Vino della casa ¼ lt. House wine	390 thb	1 lt. Vino della casa 1 lt. House wine	760 thb

In bottiglia/By bottle

Chardonnay Pugliese	790 thb	Primitivo di Puglia	790 thb
Pinot grigio	890 thb	Montepulciano d'Abruzzo	990 thb
Spumante Astoria	890 thb	Nero D'Avola	990 thb

Caffetteria e digestivi

Cooffe and Liquor

Caffetteria

Espresso	50 thb	Latte macchiato	80 thb
Espresso macchiato	50 thb	Tè caldo (Lipton)/Hot tea	50 thb
Americano/Black coffee	70 thb	Doppio espresso/Double espresso	90 thb
Cappuccino	70 thb	Espresso Corretto (Grappa/sambuca/Bayles ecc.)	90 thb

Liquori

Rum Sangsom	120 thb	Red Label	160 thb
Gordon's Gin	160 thb	Absolut Vodka with mixer	160 thb
Martini White or Red	150 thb	Cynar	150 thb
Bayles	150 thb	Jack daniels	150 thb
Limoncello	100 thb	Montenegro	150 thb
Sambuca Matti	100 thb	Sambuca Molinari	150 thb
Jagermeister	150 thb	Fernet branca	180 thb

I nostri Aperitivi

Americano: Martini Rosso, Campari, Soda	190 thb	Negroni: Martini Rosso, Campari, Gin	220 thb
Spritz: Aperol o Campari, Prosecco e soda	220 thb	Screwdriver: Vodka e succo di arancia	220 thb

