

ANTIPASTI/ STARTER

Bruschetta con pomodorini, pesto e bufala	350
<i>Roasted Bread with Tomato, Pesto and Bufalo Cheese</i>	
Burratina alla caprese	400
<i>Italian Burrata Cheese with Cherry Tomato, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	
Tartar di tonno agli agrumi	430
<i>Tuna Tartar with Citrus Dressing and Citrus Wedges</i>	
Carpaccio di manzo con rucola, grana padano, porcini e mostarda digione	450
<i>Beef Carpaccio with Rocket, Porcini Mushroom, Parmesan Shaved and Mustard Dressing</i>	
Vitello Tonnato con Verdurine di stagione e capperi	450
<i>Slow Cooked Italian Veal with Tuna Dressing, Capers and Season Salad</i>	
Polipo grigliato su crema di porri, pomodorini secchi, taggiasche e carciofi	450
<i>Grilled Octopus on Leek Purée, Grill Artichoke, Olives, Sundried Tomato and Gremolata</i>	
Capesante scottate con puree di sedano rapa e porcini	460
<i>Seared Scallop with Celery Root Purée and Sautéed Porcini Mushroom</i>	
Battuta di manzo, su crema di castagne, funghi, grana padano, balsamico	480
<i>Australian Beef Tartar, Chestnut Purée, Mushroom, Grana Padano, Balsamic</i>	
Tagliere di affettati misti	750
<i>Selection of 5 Italian Charcuterie Served with Focaccia Bread</i>	

INSALATE/ SALAD

Insalata mista con balsamico	320
<i>Mixed Green Salad with Seasonal Vegetable and Modena's Balsamic Dressing</i>	
Rucola con caprino alle olive nere, noci e funghi portobello	320
<i>Rocket Salad with Black Olive Goat Cheese, Caramelized Walnuts, Mushroom, Lemon Dressing</i>	
Spinacelle con tonno scottato e pomodorini	390
<i>Baby Spinach Salad with Seared Saku Tuna, Cherry Tomato and Modena's Balsamic Dressing</i>	

ZUPPE / SOUP

Panzanella	350
<i>Roast Tomato Soup with Creamy Mozzarella and Grilled Bread</i>	
Zuppa al tartufo e funghi porcini	380
<i>Porcini Mushroom Soup with Black Summer Truffle</i>	
Zuppa di pesce	400
<i>Seafood Soup with Grilled Bread</i>	

RISOTTO

Risotto con speck dell'Alto Adige e burrata Italiana	530
<i>Risotto with Crispy Tyrol Speck and Italian Burrata Cheese</i>	
Risotto al nero di seppia con calamari, capesante Hokkaido e fave verdi	780
<i>Risotto with Squid Ink, Calamari, Hokkaido Scallop and Green Broad Bean</i>	

PASTA

Maccheroni alla norma	400
<i>Maccheroni with Tomato Sauce, Eggplant and Ricotta Cheese</i>	
Spaghetti alla carbonara	450
<i>Spaghetti with Crispy Guanciale, Organic Egg and Pecorino Cheese</i>	
Linguine all' aragosta	950
<i>Linguine with ½ Phuket Lobster and Cherry Tomato Sauce</i>	

*all prices are quoted in thai baht
all prices are subject to 10% service charge and 7% vat*

PASTA FATTA IN CASA/ HOME-MADE PASTA

Ravioli ai spinaci saltati al burro con stracciatella, pesto e spinacelle	450
<i>Spinach Ravioli, Butter Noisette, Fresh Stracciatella Cheese and Pesto</i>	
Tagliatelle alla bolognese	450
<i>Tagliatelle with Wagyu Beef Bolognese Sauce</i>	
Scialatielli allo scoglio	550
<i>Scialatielli Pasta with Seafood and Tomato Sauce</i>	
Tagliatelle al nero di sepia con vongole e calamari	550
<i>Black Tagliatelle with Clams, Calamari and Cherry Tomato</i>	

FORNO PIZZA / Artisan Pizza

Margherita <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	400
Acciughe di Recco <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Sicilian Marinated Anchovies and Wild Caper</i>	440
Salame picante <i>Tomato Sauce, Mozzarella and Italian Spicy Salami</i>	440
Lombarda <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Sausage and Roasted Onion</i>	450
Vegetariana <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Zucchini, Eggplants, Capsicum and Asparagus</i>	450
Scamorza e prosciutto <i>Tomato Sauce, Smoked Mozzarella and Honey Ham</i>	460
Tricolore <i>Tomato Sauce, Cherry Tomato, Stracciatella Cheese and Baby Spinach</i>	480
Quattro formaggi <i>Tomato Sauce, Gorgonzola Cheese, Asiago Cheese, Grana Padano Cheese and Scarmoza Affumicata Cheese</i>	480
Frutti di mare <i>Tomato Sauce, Mix Seafood and Rocket</i>	480
Prosciutto di San Daniele <i>Tomato Sauce, Mozzarella, San Daniele Ham and Rocket</i>	480
Affumicata porcini <i>Tomato Sauce, Smoked Mozzarella, Porcini Mushroom and Truffle</i>	480
Di bufala <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Buffalo Mozzarella, Extra Virgin Oil and Basil</i>	480

SECONDI/ MAIN COURSE

Stinco di agnello con puree di patate	660
<i>Slow Cooked Lamb Shank with Mashed Potato</i>	
Polletto grigliato con puree di broccoli, salsa alla birra, pomodorini, scalogno	660
<i>Grilled Spring Chicken with Beer Sauce, Broccoli Purée, Comfit Tomato, Shallot</i>	
Merluzzo con finocchietto e cipolle saltate	690
<i>Seared Cod Fish with Braised Onion, Fennel, Raisin and Marsala Reduction</i>	
Filetto di orate Italiana, con melanzana arrostita, pomodirni e scalogno comfit	690
<i>Italian Sea Bream Fillet with Roasted Eggplant, Tomato, Shallot and Capper</i>	
Gamberi scottati con lenticchie al rosmarino, insalata di crescione di mare	820
<i>Seared King Prawns with Lentils, Rosemary, Sea Cress Citrus Salad</i>	
Petto d'anatra con puree carotee arance, radicchio scottato, aglio comfit	990
<i>Grilled Duck Breast, Orange-Carrot Purée, Sautéed Radicchio, Garlic Comfit</i>	
Costolette di agnello in crosta di grissini con caponata e salsa balsamico	1,300
<i>Crumbed New Zealand Lamb Chop, Caponata and Balsamic Juice</i>	
Filetto di manzo con patate arrosto e funghi porcini	1,400
<i>Wagyu Beef Tenderloin 220g with Roasted Potato and Porcini Sauce</i>	
Tagliata di manzo con rucola, grana padano e balsamico di Modena	1,600
<i>Grilled Australian T-bone Served on Himalayan Rock Salt, Rocket and Parmesan</i>	

all prices are quoted in thai baht
all prices are subject to 10% service charge and 7% vat

