

# PREGO

TRATTORIA

## APPETIZERS

### Antipasto Platter 399

Tasty slices of prosciutto, salami & chorizo with feta, grilled vegetables and green & black olives to share

อร่อยกับแอนติพาสโตนานาชาติอย่าง แฮมดิบโพรชุตโต้ ซาลามี ไส้กรอกโชริโซเคียงด้วยเฟต้าชีส พักย่าง และมะกอก

### Fritto Misto 299

Lager battered crispy calamari, shrimps, mussels & salmon served with homemade dips and spicy marinara sauce

ทะเลรวมทอดกรอบเช่น ปลาหมึก กุ้ง หอยแมลงภู่ แซลมอน เสิร์ฟพร้อมซอส 2 สไตล์

### Crispy Gorgonzola Ravioli 259

A tasting plate of deep fried gorgonzola filled ravioli served with marinara sauce

ราวีโอลี่ไส้ชีสกอกร่อนโชลาทอด ราดซอสมะเขือเทศมารินารา

### Seared Scallops 499

Accompanied by grilled shrimps on warm, soft polenta with black olive tapenade & balsamic reduction

หอยเชลล์กับกุ้งย่างบนกระทะเสิร์ฟบนเกล็ดข้าวโพดบดสไตล์อิตาเลียน พร้อมมะกอกดำบด และซอสบัลซามิกแบบเข้มข้น

### Caprese Salad 289

Classic fresh buffalo mozzarella coupled with fragrant basil and sliced tomatoes

สลัดชีสมอสซาเรลล่า และมะเขือเทศ

### Caesar Salad 269

Romaine lettuce tossed in Caesar dressing, served with soft poached egg and bacon

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมไข่ดาวน้ำ และเบคอน

Add: grilled chicken **289** or bacon wrapped shrimp **299**

เพิ่ม อกไก่ย่าง 289 หรือ กุ้งพันเบคอน 299

### Mushroom Medley 209

Served warm, olive oil & herb grilled marinated mushroom selection

เห็ดย่างสมุนไพรน้ำมันมะกอก

### Beef Carpaccio 389

Australian beef carpaccio topped with shaved celery and parmesan, rocket and a drizzle of truffle oil

เนื้อออสเตรเลียหั่นไส้มันฝรั่งฝอยด้วยน้ำมันทรัฟเฟิลเสิร์ฟกับผักชีสและผักโขม และพริกขี้หนู

### Prego Signature Salad 239

Organic mesclun with artichoke, cherry tomatoes & capsicum with

focaccia crouton in tortilla basket with balsamic vinaigrette

สลัดผักรวมกับอาร์ทิโชกเสิร์ฟในตระกร้าแป้งทอร์ทิลล่า พร้อมน้ำสลัดบัลซามิก

### Beetroot Salad 289

House poached beetroot combined with candied walnuts, pickled grapes, rocket & goat cheese with citrus vinaigrette

สลัดบีทรูทมาพร้อมกับผักชีสและวอลนัทเคลือบน้ำตาล องุ่น และชีสมะนาว

## SOUPS

### Pumpkin Soup 219

Roasted pumpkin soup with pumpkin and ricotta cheese tortellini

ซूपักทอง เสิร์ฟด้วยทอร์เทลลินี่ไส้ชีสคอตตา

### Fisherman's Stew 309

Sea bass, prawns, scallop and mussels in a tomato crustacean broth

ซूपทะเลรวมในน้ำซूपักและมะเขือเทศเข้มข้น

### Classic Minestrone 209

Classic Italian vegetable soup served with warm rosemary bread

ซूपักรวมสไตล์อิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมขนมปังโรสแมรี่

### Cream of Wild Mushroom 219

Wild mushroom soup scented with truffle oil

ซूपเห็ดป่ารวม หยอดด้วยน้ำมันทรัฟเฟิล



: Chef recommended



: Vegetarian


All price are inclusive of 10% service charge and 7% government tax

ราคาตั้งกล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

# PREGO

TRATTORIA

## PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti Livornese</b>	279
Spaghetti with spicy Italian sausage, broccoli florets in a light tomato sauce สปาเกตตีพัดในซอสมะเขือเทศใส่กรอกอิตาเลียนพีด และบร็อกโคลี่	
<b>Lamb Rigatoni</b> 	429
Rigatoni with rich lamb ragout topped with shaved pecorino ริกาตอนีพัดกับสตูเนื้อแกะ และชีสเพอร์คินี	
<b>Spaghetti Vongole</b>	279
Spaghetti with fresh cooked clam, garlic, dried chili and extra virgin olive oil สปาเกตตีหอยลายกระเทียม	
<b>Squid Ink Fettuccine</b>	329
Crispy calamari nestled on squid ink fettuccine tossed in olive oil, garlic and basil เฟตตูชินี่หมีกดำพัดกระเทียมพริก เสิร์ฟพร้อมกับปลาหมึกทอด	
<b>Fettuccine Carbonara</b>	359
Classic carbonara with bacon, egg and parmesan cheese เฟตตูชินี่คาร์บอนาร่าแบบดั้งเดิม	
<b>Spinach Paccheri</b>	329
Paccheri stuffed with spinach and ricotta, served with tomato sauce and seared salmon พาสต้าแพคเชอริยัดไส้ผักโขม, ชีสริคอตต้า และแซลมอนในซอสมะเขือเทศ	
<b>Mushroom Ravioli</b> 	449
Topped with braised duck leg in red wine jus ราวีโอลี่ไส้เห็ดเสิร์ฟพร้อมเบ็ดตุ๋นซอสไวน์แดง	
<b>Chicken Ravioli</b>	369
Roasted chicken and capsicum filling in parmesan white wine sauce ราวีโอลี่ไส้ไก่ ซอสไวน์ขาวพาร์เมซานเชีส	
<b>Classic Lasagna</b>	369
Pasta sheets layered with meat sauce, mozzarella and parmesan ลาซานญาซอสเนื้อ	
<b>Risotto Ai Funghi</b> 	359
Cooked to order with wild porcini mushrooms ข้าวอิตาเลียนพัดกับเห็ดพอร์ซินี่	
<b>Chicken Risotto</b>	399
Creamy aborio rice dish infused with grilled chicken and pancetta in a white wine cream sauce ข้าวอิตาเลียนพัดกับไก่ และหมูอบแห้งในครีมซอส	

## FUSION MAINS

<b>Massaman Beef Lasagna</b> 	259
Fresh lasagna sheets layered with slow cooked beef massaman with béchamel, baked golden มีสมันลาซานญาเนื้อ	
<b>Spaghetti Tom Yum Koong</b> 	339
Garlic prawns in a Tom Yum peanut cream sauce สปาเกตตีกุ้งในต้มยำครีมซอสถั่ว	
<b>Phad Kra Pao Ravioli</b>	389
Pasta pockets stuffed with beef short ribs, garnished with a fried quail egg, Thai basil and oyster sauce ราวีโอลี่พัดกะเพราเนื้อ เสิร์ฟคู่กับไข่ต้มยางมะตูม	
<b>Laab Pizza</b>	369
Spicy minced pork with mint พิซซ่าน้ำลาบหมู	
<b>Yam Talay Pizza</b>	449
Prawns, mussels, squid, chili flakes, fresh mango and mint พิซซ่าน้ำยำทะเล	



: Chef recommended



: Vegetarian

All price are inclusive of 10% service charge and 7% government tax

ราคาตั้งกล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

# PREGO

## TRATTORIA

### MAIN COURSE

<b>Veal Osso Buco</b> 	<b>499</b>
Braised veal shank in red wine sauce served with grilled asparagus & mashed potato บาลูกว๊วตุ้นซอสไวน์แดง เสริฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งย่าง และมันบด	
<b>Pork Chop</b>	<b>469</b>
Served with wild mushroom ragout, grilled artichokes, peach puree and basil gnocchi พอร์คชอปเสริฟพร้อมซอสเห็ด / อาร์ติโชคย่าง / พาสต้าเนียนอกกี้	
<b>Baked Snow Fish</b> 	<b>889</b>
Glazed with kalamata tapenade, finished with a corn salsa, grilled vegetables & citrus emulsion foam ปลาหิมะอบมาด้วยมะกอกดำบดเสริฟพร้อมซลซ่าข้าวโพด, มันฝรั่งพุดเนย และผักย่าง	
<b>Sea Bass Fillet</b>	<b>499</b>
Pan seared sea bass fillet with mushrooms, new potatoes and truffled spring pea garnish ปลากระพงย่างทานคู่กับมันอบเสริฟคู่กับซอสถั่วลิสง	
<b>Beef Rossini</b>	<b>949</b>
Australian Angus tenderloin with needle beans, baby carrots, smashed potatoes and truffle jus เนื้อสันในนำเข้าจากออสเตรเลียเสริฟพร้อมพวกราส์ ถั่วแขก แครอท และมันฝรั่ง	
<b>Chicken Laminato</b>	<b>469</b>
Chicken escalope bursting with ricotta spinach filling on tangy lemon risotto ไก่ยัดไส้ด้วยพริกขี้หนูและชีสกับข้าวอิตาเลียนกลิ่นมะนาว	
<b>Veal Masala</b>	<b>899</b>
Butter fried sliced veal cutlets in masala wine sauce, with mushrooms and mashed potato เนื้อลูกว๊วราดซอสมาซาล่าไวน์เสริฟกับเห็ด และมันฝรั่งบด	
<b>Rack of Lamb</b> 	<b>949</b>
Herb crusted rack of New Zealand lamb served with roasted potatoes, grilled vegetables and lamb jus ซี่โครงแกะย่างกับสมุนไพรกรอบเสริฟพร้อมมันอบ, พักย่าง และน้ำซอสเกรวี่แกะ	
<b>Salmon Prosciutto</b>	<b>689</b>
Prosciutto wrapped salmon on a lemon butter cream sauce with gnocchi and baby carrots แฮมดิบโพรซุตโต้พันรอบแซลมอนย่างราดซอสเนยแฮมอบ เสริฟพร้อมพาสต้าเนียนอกกี้กับแครอท	
<b>Kinu Tofu</b> 	<b>469</b>
Pan seared with portobello mushroom, leek and scallions, finished with an orange dressing เต้าหู้ย่างกับเห็ดพอร์โทเบลโล ราดด้วยซอสยูซุ	

### FROM THE PIZZA OVEN

<b>Margherita</b> Tomato, basil and olive oil ซอสมะเขือเทศ / โหระพา / น้ำมันมะกอก	<b>319</b>
<b>Four-Cheese</b> Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan มอสซาเรลลา / กอร์กอนโซลา / ตาเลกจิโอ / พาร์เมซานชีส	<b>449</b>
<b>Vegetarian</b> Grilled vegetables and black olives พักย่าง / มะกอกดำ	<b>339</b>
<b>Salmon</b> Smoked salmon, ricotta, capers, olive oil and fresh rocket แซลมอนรมควัน / ริคอตต้า / คาเปอร์ / น้ำมันมะกอก / พริกหรือคเก็ต	<b>459</b>
<b>Calzone</b> Salami, mushrooms and tomato sauce ซาลามี่ / เห็ด / ซอสมะเขือเทศ	<b>359</b>
<b>Mediterranean</b> Artichoke, sun-dried tomatoes, goat cheese, black olives and basil อาร์ติโชค / มะเขือเทศอบแห้ง / ชีสนมแพะ / มะกอกดำ / โหระพา	<b>399</b>
<b>Parma</b> Parma ham, rocket and shaved parmesan พาร์มาแฮม / พริกหรือคเก็ต / พาร์เมซานชีส	<b>449</b>
<b>Pepperoni Mushroom</b> Spicy Italian sausage and mushrooms ไส้กรอกอิตาเลียนรสเผ็ด / เห็ด	<b>449</b>
<b>Meat Lovers</b> Meat balls, salami, ham, chorizo and chicken มีทบอล / ซาลามี่ / หมูแฮม / ไส้กรอกรมควัน / ไก่	<b>459</b>
<b>Make Your Own</b> Garlic tomato sauce base and mozzarella with choice of any 3 toppings from the above! คุณสามารถออกแบบพิซซ่าในแบบของคุณได้ โดยเลือกหน้าพิซซ่าได้ 3 อย่าง เครื่องปรุงหลักๆ จะเป็นซอสมะเขือเทศเข้มข้นกับชีสมอสซาเรลลา	<b>399</b>



**: Chef recommended**



**: Vegetarian**

All price are inclusive of 10% service charge and 7% government tax

ราคาดีจกักล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

# PREGO

TRATTORIA

## SIDE DISHES

Steak fries มินฝรั่งเฟรนช์ฟราย	89
Gratin potatoes มินฝรั่งอบชีส	89
Mashed potatoes มินฝรั่งบด	89
Medley of vegetables พักรวมย่าง	89
Spinach gratin พักโขมอบชีส	89
Sautéed mushrooms เห็ดผัดเนย	89
Ratatouille สตูว์พักรวม	89

## DESSERT

<b>Warm Chocolate Soufflé (*)</b> 	339
ช็อกโกแลตซุฟเฟล้เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่รวม	
<b>Baked Thin Apple Tart</b>	309
With vanilla ice cream (*) ทาร์ตแอปเปิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	
<b>Zabaglione</b>	379
With biscotti crumble ขนมหวานอิตาลีทำจากไข่แดง, น้ำตาล และครีมเสิร์ฟกับคุกกี้กรอบ	
<b>Strawberry Yoghurt Panna Cotta</b>	279
พานาคอตต้าสตอเบอร์รี่เยลลี่	
<b>Tiramisu</b>	279
ทิรามิสุ	
<b>Red Bean and Green Tea Crème Brulée</b>	289
And coffee ice cream ครีมบลูส์ชาเขียวราดทั่วแดง เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสกาแฟ	
(*) Those desserts require 15 minutes of preparation	
<b>Ice Cream and Sorbets</b>	229
Please select two from the following ice creams and sorbets: Chocolate, vanilla, strawberry or coffee ice cream Coconut, lemon, passion fruit or raspberry sorbet ไอศกรีมรสช็อกโกแลต วานิลลา สตอเบอร์รี่ หรือกาแฟ ไอศกรีมผลไม้รสมะพร้าวอ่อน มะนาว เสาวรส หรือ ราสเบอร์รี่	



: Chef recommended



: Vegetarian

All price are inclusive of 10% service charge and 7% government tax

ราคาตั้งกล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%