

Limoncello

ITALIAN RISTORANTE



APERITIVI

Alcoholic Aperitifs & Pre-Dinner Drinks

APERITIVO CLASSICS 360



1.

Negroni

Campari, gin,
sweet vermouth
คัมพารี ยิน สวีตเวอร์มูท



2.

Rosso Velluto

Aperol, gin, lime juice,
syrup, bitters
อาเปรอล ยิน น้ำมะนาว น้ำเชื่อม บิตเทอร์ส



3.

Limonretto

Amaretto, limoncello,
lime juice, foamer
อะมาเรตโต เหล้าลิมอนเซลโล น้ำมะนาว โฟมเมอร์



4.

Americano

Campari, sweet
vermouth, soda
คัมพารี สวีตเวอร์มูท โซดา

COCKTAIL FRIZZANTI 380



5.

Hugo

Prosecco, elderflower
syrup, mint, lime, soda
โพรเซคโก น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์
ใบมินต์ มะนาว โซดา



RECOMMENDED

6.

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol,
orange, soda
โพรเซคโก อาเปรอล
ส้ม โซดา



7.

Malfy Tonic

Malfy Italian Gin,
botanical tonic
ฟรีเมียมอิตาเลียนยีน
กับโบทานิคอล โทนิค

APERITIVI

Alcohol-Free Aperitifs & Pre-Dinner Drinks



8.

Sicilian Citrus 250

Orange juice, lemon juice, wild honey, soda, mint syrup
น้ำส้มสด น้ำเลมอน น้ำผึ้งป่า โซดา น้ำเชื่อมมินต์



9.

Lemonlight 250

Krabi honey, lemon juice, apple juice, sprite
น้ำผึ้งป่าโขงทางกระบี่ น้ำมะนาว น้ำผึ้งป่า สไปรท์



10.

Limonretto-Zero 250

Non-alcoholic Amaretto, limoncello syrup, lime, foamer
อะมาเรตโตไม่มีแอลกอฮอล์ น้ำเชื่อมลิมอนเซลโล น้ำมะนาว โฟมเมอร์



11.

Limonade 180

Lemon juice, sugar, mineral water
น้ำมะนาวสด น้ำเชื่อม น้ำแร่

MINERAL WATER & SOFT DRINKS

ITALIAN MINERAL WATER

San Benedetto 750 ml. 300

(Sparkling)

น้ำแร่ ซานเบเนดโตแบบอัดก๊าซ

Chang Mineral Water 700 ml. 160

(Still / Sparkling)

น้ำแร่ตราช้าง / น้ำแร่ตราช้างแบบอัดก๊าซ

Soft Drinks 325 ml. 90

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Tonic Water, Ginger Ale, Soda Water

โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนตาส้ม โทนิกวอเตอร์ จินเจอร์เอล น้ำโซดา

BRUSCHETTA

A taste of Italy, two toasts at a time

Born in the Italian countryside, bruschetta was originally toasted bread rubbed with garlic and drizzled with freshly pressed olive oil. What began as a humble way to taste the season's first oil became one of Italy's best-loved appetisers.

At Limoncello, each bruschetta order includes two pieces of your selected variety.



1. Classic Bruschetta 180 🍴

Fresh diced tomatoes, Italian basil, garlic and olive oil.

มะเขือเทศสดหั่นเต๋า โหระพาอิตาลีสด กระเทียม และน้ำมันมะกอก เสิร์ฟบนขนมปังจอบกรอบ

2. Ricotta & Parma Ham Bruschetta 260 🍴🥛

Creamy ricotta and Parma ham with fresh Italian basil and olive oil.

ริคอตต้าชีสเนื้อครีม พาร์มาแฮม และโหระพาอิตาลีสด น้ำมันมะกอก เสิร์ฟบนขนมปังจอบกรอบ

3. Mango Salsa & Parma Ham 240 🍴

Fresh mango salsa with Italian basil, garlic and olive oil, topped with delicate Parma ham.

ซอสผลไม้สดคูลูกเคล้ากับโหระพาอิตาลีสด กระเทียม และน้ำมันมะกอก ท็อปด้วยพาร์มาแฮม เสิร์ฟบนขนมปังจอบกรอบ

4. Tomato & Mozzarella Bruschetta 250 🍴🥛

Fresh tomatoes and mozzarella with Italian basil and pesto, finished with olive oil.

มะเขือเทศสด ชีสมอสซาเรลลา เสิร์ฟพร้อมโหระพาอิตาลีสด และโสมเมตเพสโต้ น้ำมันมะกอก เสิร์ฟบนขนมปังจอบกรอบ

5. Garlic Bread 120 🍴

Toasted bread with garlic, butter, and fresh parsley.

ขนมปังกระเทียม

SALUMI

Chef's Selection of Italian Cured Meats

Italian salumi (traditional Italian cured meats) reflect centuries of craftsmanship, regional tradition and patient ageing. Their distinctive flavours come from carefully selected meats, precise seasoning and traditional curing methods.

At Limoncello Restaurant, we serve only premium salumi imported from Italy, selected for their authenticity, quality and true Italian character.



MUST-TRY 6. Grande (300g) 1,590 🍖

A generous selection of four chef-selected premium Italian cured meats, ideal for sharing.

รวมเนื้อหมักบ่มสไลซ์อิตาเลียนระดับพรีเมียม 4 ชนิด คัดสรรอย่างพิถีพิถันโดยเชฟ เหมาะสำหรับแบ่งปัน



7. Classico (150 g) 890 🍖

Four chef-selected premium Italian cured meats, offering a variety of flavours and textures.

เนื้อหมักบ่มสไลซ์อิตาเลียนระดับพรีเมียม 4 ชนิด คัดสรรโดยเชฟ มอบรสชาติและสัมผัสที่หลากหลายอย่างลงตัว

ANTIPASTI E INSALATE



8

8. Italian Burrata Cheese 560

Creamy burrata cheese served with chilled capellini, dressed in a refreshing tomato emulsion and fresh Italian basil.

ชีสบูราตาเสิร์ฟพร้อมสลัดคาเปลลินีเย็น
ซอสมะเขือเทศเนื้อเนียน และใบโหระพาอิตาลีสด

9. Tenderloin Beef Carpaccio 580

120-day Australian grain-fed Angus beef tenderloin, thinly sliced and served with balsamic and Parmesan emulsion, confit vegetables and crispy garlic chips.

เนื้อแองกัสเทนเดอร์ลอยน์จากประเทศออสเตรเลีย เลี้ยงด้วยธัญพืช 120 วัน สไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมซอสบัลซามิกและพาร์เมซาน ผักคอนไฟ และกระเทียมทอดกรอบ



9



10

10. Vitello Tonnato 560

Slow-cooked veal loin served with a delicate tuna, caper emulsion, fresh Italian parsley and caper berries.

เนื้อลูกวัวสันในตุ๋นเสิร์ฟพร้อมทูน่าและเคเปอร์เอมัลชัน
พาร์สลีย์อิตาลีสด และเคเปอร์เบอร์รี่



11

11. Caesar Salad 350 🐷🌾🌊

Crunchy romaine lettuce with croutons, Parmesan cheese, bacon, anchovies, tossed with exquisite Caesar dressing.

สลัดซีซาร์ ผักโรเมน คลุกเคล้ากับขนมปังกรอบ ชีสพาร์เมซาน เบคอน และปลาแอนโชวี ราดด้วยน้ำสลัดซีซาร์สูตรพิเศษ

Add a grilled free-range organic chicken breast 80
อกไก่ออร์แกนิกย่าง เพิ่ม 80

12. Vegetarian Limoncello Salad 290 🌾🌿

Crunchy romaine lettuce with croutons, Parmesan cheese, shaved organic vegetables, cherry tomatoes, and artichokes, served with a Caesar dressing without anchovies.

สลัดลิมอนเซลโลมังสวิรัต ผักกาดโรเมนกรอบ เสิร์ฟพร้อม ขนมปังกรอบ ชีสพาร์เมซาน ผักออร์แกนิกสไลซ์บาง มะเขือเทศเชอร์รี่ และอาร์ติโชค พร้อมน้ำสลัดซีซาร์สูตร ไม่มีแอนโชวี



12



13

13. Sicilian Vegetable Salad 290 🌿🌾

Sicilian aubergine and vegetable caponata, served with seasonal vegetables, toasted almonds, and a whole-grain mustard tomato dressing.

สลัดผักสโตร์ซิชี ซูกินีหมักและคาปอนาตา เสิร์ฟพร้อม ผักตามฤดูกาลกรอบสด อัลมอนด์อบ และน้ำสลัดมะเขือเทศ พสมมัสตาร์ดโฮลเกรน

SAPORI DELLE ANDAMANE

Fresh from our Andaman Sea



14

14. Andaman Risotto Nero 1,950 🍷🌊🌱

Creamy squid ink risotto with white wine, tiger prawns, stuffed baby calamari, sea bass fillet, and clams.

ริซอตโตหมึกดำเนื้อครีมจากหมึกสดทะเลอันดามัน ประดับด้วยไวน์ขาว
เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือ ปลาหมึกกล้วยตัวเล็กยัดไส้ เนื้อปลากระพงขาว และหอยตลับ

🐷 Pork 🌱 Gluten Free 🌊 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌿 Vegetarian

Please inform us of any food allergies or intolerances. All prices are net. Photos are for illustration purposes only.

SAPORI DELLE ANDAMANE

Fresh from our Andaman Sea



33. Pizza Andamana ai Frutti di Mare 1,950 🌊🌶️

Pizza topped with tiger prawns, stuffed baby calamari, sea bass fillet, and clams, with white wine, tomato sauce, and mozzarella.

พิซซ่าชีฟู้ดจากทะเลอันดามัน ท็อปด้วยกุ้งลายเสือ ปลาหมึกกล้วยตัวเล็กยัดไส้ เนื้อปลากระพงขาว และหอยตลับ พร้อมไวน์ขาว ซอสมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลลา

SAPORI DELLE ANDAMANE

Fresh from our Andaman Sea



15. Andaman Seafood Spaghetti 1,950 🌐

Spaghetti with tiger prawns, stuffed baby calamari, sea bass fillet and clams, tossed with white wine, lemon confit, garlic, olive oil, fresh Italian basil, and tomatoes.

สปาเกตตีชีฟูดจากทะเลอันดามัน เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือ ปลาหมึกกล้วยตัวเล็กยัดไส้ เนื้อปลากะพงขาว และหอยตลับ คลุกเคล้าด้วยไวน์ขาว เลมอนคอนฟี กระเทียม น้ำมันมะกอก ใบโหระพาอิตาเลียนสด และมะเขือเทศ

🐷 Pork 🌾 Gluten Free 🌊 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌱 Vegetarian

Please inform us of any food allergies or intolerances. All prices are net. Photos are for illustration purposes only.

PASTA

16

16. Seafood Lasagne 590 🐠🌱

Traditional Italian baked pasta layered with fresh lasagne sheets, rich tomato sauce, béchamel, a selection of fresh Andaman seafood and mozzarella.

ลาซานญ่าสโตร์อิตาเลียนแบบดั้งเดิม สลับชั้นด้วยแผ่นลาซานญ่าสด ซอสมะเขือเทศเข้มข้น เบชาเมล ชีฟูดสดหลากหลายชนิดจากทะเลอันดามัน และชีสมอซซาเรลลา อบจนหอมกรุ่น

17

17. Lasagna Bolognese 560 🍲

Traditional Italian baked pasta layered with fresh lasagne sheets, rich ragù alla beef Bolognese, béchamel and mozzarella.

ลาซานญ่าอบสโตร์อิตาเลียนแบบดั้งเดิม เรียงชั้นด้วยแผ่นลาซานญ่าสด ราгуโบโลเนสเข้มข้น ซอสเบชาเมล และชีสมอซซาเรลลา

18

18. Penne all'Arrabbiata 380 🌶️

Penne tossed in a spicy tomato sauce with garlic, dried red chilli, calamata, and olive oil.

เพนเนคลุกเคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด พร้อมกระเทียมพริกแห้ง, มะกอกดำและน้ำมันมะกอก



19

19. Genovese Pesto Ravioli 480 🍖🌱🌿

Ravioli filled with classic Genovese pesto, served with olive oil and butter emulsion infused with fresh Italian basil.

พาสต้าราวิโอลี่สอดไส้เพสโต้สโตร์เจโนเวเซ เสิร์ฟพร้อมซอสอิมัลชันจากน้ำมันมะกอกและเนย หอมกลิ่นโหระพาอิตาเลียนสด

20. Porcini Mushroom Tortelloni 720 🍖🌱

Tortelloni filled with porcini mushrooms, served with olive oil and butter emulsion infused with rosemary.

พาสต้าทอร์เทลโลนีสอดไส้เห็ดพอร์ซินี เสิร์ฟพร้อมซอสอิมัลชันจากน้ำมันมะกอกและเนย หอมกลิ่นโรสแมรี่



20

21. Spaghetti with Truffle & Parmesan Cream Sauce 750 🍖🌱

Spaghetti tossed in a rich, creamy Parmesan sauce, infused with the luxurious, earthy aroma of truffle.

สปาเกตตีคลุกเคล้าซอสครีมพาร์เมซานเข้มข้น หอมละมุนด้วยกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของทรัฟเฟิล



21



22

22. Fusilli with Pesto 380 🌿🥜🥗

Fusilli tossed in classic basil pesto with garlic, Parmesan cheese, olive oil and cashew nuts.

ฟูซิลลีคลุกเคล้าซอสเพสโตโรเซฟา กระเทียม ชีสพาร์เมซาน น้ำมันมะกอก เม็ดมะม่วงหิมพานต์

23. Farfalle with Clams 550 🌊

Farfalle with fresh clams from Krabi, garlic, olive oil, white wine and tomatoes.

เส้นพาร์ฟัลเลสดักกับหอยลายสดจากกระบี่ กระเทียม น้ำมันมะกอก ไวน์ขาว และมะเขือเทศ



23

24. Spaghetti Bolognese 550 🍖

Spaghetti served with slow-cooked beef ragù in a rich Italian tomato sauce.

สปาเกตตีเสิร์ฟพร้อมราгуเนื้อวัวตุ๋นเคี่ยวช้าในซอสมะเขือเทศ เข็มชั้นสโตร์อีตาเลียน

25. Spaghetti Carbonara "Limoncello Style" 490 🍖🥚🧀

Spaghetti tossed in a creamy Limoncello-style sauce with crispy bacon, egg yolk and Parmesan cheese.

สปาเกตตีคลุกเคล้าซอสครีมสโตร์ลิมอนเซลโล พร้อมเบคอนกรอบ ไข่แดง และชีสพาร์เมซาน



24



25

RISOTTO



26

26. Garden Risotto 450



Risotto tossed with green pea purée, green garden vegetables, carrots and butter.

ข้าวริซอตโต้คลุกเคล้ากับถั่วลันเตาพูเร ผักสีเขียว แครอท และเนย



28

28. Italian Truffle Risotto 790



Creamy risotto with Italian truffle and fresh herbs.

ข้าวริซอตโต้เนื้อกับทรัฟเฟิล และสมุนไพรสด



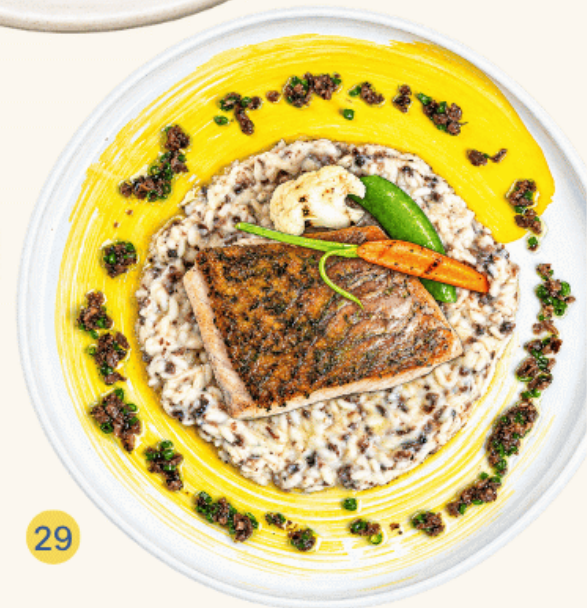
27

27. Porcini Risotto 750



Creamy risotto with caramelised porcini mushrooms, shallot confit, fresh almonds and Italian parsley.

ข้าวริซอตโต้เนื้อครีมกับเห็ดพอร์ซินีผัดจนหอมหวาน หอมแดงตุ๋น อัลมอนด์สด และพาร์สลีย์อิตาลี



29

29. Sea Bass with Truffle Risotto 780



Andaman pan-seared sea bass fillet served with creamy truffle risotto and grilled seasonal vegetables.

เนื้อปลากระพงย่างกระทะ เสิร์ฟพร้อมริซอตโต้ครีมทรัฟเฟิล และผักย่างตามฤดูกาล

CARNE

30. Lamb Shank 790 🍴

Slow-cooked Australian lamb shank with cauliflower gratin, porcini purée and a silky rosemary sauce.

น่องแกะออสเตรเลียตุ๋น นาน 8 ชั่วโมง
เสิร์ฟพร้อมดอกกะหล่ำอบกราแตง
สอด้ไล่เห็ดพอร์ซินีบด และซอสโรสแมรี่



31. Milanese Chicken Breast 490 🍴🌱

Chicken breast Milanese with mixed grilled vegetables, lemon and caper emulsion, tomato coulis, Caesar salad.

อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดสไตล์มิลาน เสิร์ฟพร้อมซีสาร์สลัด
ผักย่างรวม ซอสเลมอนและเคเปอร์ และซอสมะเขือเทศเนื้อละเอียด



32. Braised Beef Cheek 980 🍴🌱

Slow-braised Australian beef cheek served with creamy risotto and grilled seasonal vegetables.

แก้มวัวออสเตรเลียตุ๋นอย่างช้าๆ จนนุ่ม
เสิร์ฟพร้อมริซอตโต้เนื้อครีม และผักย่างตามฤดูกาล



PIZZA



33

33. Pizza Andamana ai Frutti di Mare 1,950

Andaman tiger prawns, stuffed baby calamari, seabass fillet and clams, with white wine, tomato sauce and mozzarella.

พิซซ่าซีฟู้ดจากทะเลอันดามัน ท็อปปิ้งกุ้งลายเสือ ปลาหมึกกล้วยตัวเล็ก ยัดไส้เนื้อปลากระพงขาว และหอยตลับ พร้อมไวน์ขาว ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา



34

34. Branzino 680

Sliced sea bass fillet, tomato carpaccio, rosemary and garlic-infused olive oil, with tomato sauce and mozzarella.

พิซซ่าปลากระพง มะเขือเทศคาร์ปาซโซ น้ำมันมะกอกอินฟิวส์ ด้วยโรสแมรี่ กระเทียม ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

35. Pizza ai Funghi 650

Porcini and oyster mushrooms, with tomato sauce and mozzarella.

พิซซ่าเห็ดพอร์ซินี เห็ดนางรม ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

35





36

36. Buffalina 620 🍷🥗🌱

Buffalo milk burrata, cherry tomatoes and basil pesto, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าบุราต้า ดี บูฟาลามะเขือเทศเชอร์รี่ เพลสโต้
ซอสมะเขือเทศ และชีสมอชซาเรลลา



37

37. Ortolana 390 🍷🌱

Eggplant, zucchini, tomatoes, and bell pepper, tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าหนามะเขือม่วง ซูกินี มะเขือเทศ พริกกระบัง
ซอสมะเขือเทศ และชีสมอชซาเรลลา



38

38. Quattro Formaggi 480 🍷🌱

Gorgonzola, Pecorino, Cheddar and mozzarella, with tomato sauce.

พิชซ่าหนาชีสกอร์กอนโซลา เปคอรินโน เชดดาร์
มอชซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

39. Pizza al Tartufo e Spinaci 780 🍄🌿

Truffle slices and creamy spinach, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าทรัฟเฟิล ผักโขมครีม ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา



39

40. Prosciutto e Funghi 620 🍄🥓

Parma ham and oyster mushrooms, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าพาร์มาแฮม เห็ดนางรม ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา



40

41. Pizza al Pollo BBQ 390 🍗

Smoked chicken, fresh pineapple and red onion, with tomato sauce, Gouda and mozzarella.

พิชซ่าไก่บาร์บีคิว ไก่รมควัน สับปะรดสด และหอมแดง ซอสมะเขือเทศ ชีสกูด้า และชีสมอซซาเรลลา



41



42. Hawaiian 430

Chicken ham and fresh pineapple, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าฮาวายเอียน แฮมไก่และสับปะรดสด
ซอสมะเขือเทศและชีสมอชซาเรลา

43. Diavola 490

Spicy salami and red chilli, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่าซาลามีรสเผ็ดและพริกแดงเม็ดใหญ่
ซอสมะเขือเทศ และชีสมอชซาเรลา



44. Margherita 320

Fresh basil and olive oil, with tomato sauce and mozzarella.

พิชซ่ามาร์เกอริต้าแบบคลาสสิก ท็อปด้วยใบโหระพาสด
และน้ำมันมะกอก ซอสมะเขือเทศและชีสมอชซาเรลา



YOUR DIGITAL GUEST DIRECTORY

Scan the QR code to explore resort information, restaurant menus, spa treatments and wellness activities, book restaurant tables, and discover immersive experiences and classes, including **Junior Pizza Chef**, where young chefs can learn to make and bake their very own pizza.



DOLCI



45. Lemon and Mango Tiramisu 290 🥗🌱

Light mascarpone cream topped with Mahajanaka mango, layered with ladyfinger biscuits dipped in lemon syrup.

เลมอน มะม่วง ทิรามิสุ ครีมมาสคาโปนเนื้อนุ่ม
เรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ ชูโซริปรสเลมอน
ท็อปด้วยมะม่วงมหาชนก

46. Limoncello Tiramisu 290 🥗🌱

Light mascarpone cream layered with ladyfinger biscuits dipped in Limoncello liqueur, topped with candied lemon.

ลิมอนเซลโล ทิรามิสุ ครีมมาสคาโปนเนื้อเบา
เรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบลีเคียวลิมอนเซลโล
ท็อปด้วยเลมอนเชื่อมหวานหอม

47. Traditional Tiramisu 290 🥗🌱

Light mascarpone cream layered with ladyfinger biscuits dipped in espresso, topped with cacao powder.

ทิรามิสุแบบดั้งเดิม ครีมมาสคาโปนเนื้อนุ่ม เรียงชั้น
กับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบกาแฟเอสเปรสโซ โรยหน้าด้วยผงโกโก้

DOLCI



50



49



48

48. Lemon and Mango Panna Cotta 320 🐷🌱🌊

Lemon and lime-sweetened cream panna cotta, served with silky mango jelly and fresh orange.

พานาคอตต้ารสเลมอนและมะนาว หอมหวานกลมกล่อม
เสิร์ฟพร้อมเจลลี่มะม่วงเนื้อนุ่มละมุนและส้มสด

49. Chocolate Lava Cake 320 🌱🌊

Warm chocolate lava cake served with vanilla ice cream, orange sauce, and crumble.

เค้กลาวาช็อกโกแลตร้อน เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
ซอสส้ม และครัมเบิล

50. Seasonal Fruit Platter 250 🌱🌊

Fresh tropical seasonal Thai fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

GELATO



Chocolate 🍫🌱
ช็อกโกแลต



Vanilla 🍫🌱
วานิลลา



Almond Caramel 🍫🌱🥜
อัลมอนด์คาราเมล



Rum Raisin 🍫🌱
(contains alcohol)
รัมลูกเกด



Mocha Almond Fudge 🍫🌱🥜
มอคค่าอัลมอนด์ฟัดจ์



Lemon Sherbet 🌱🌿
เลมอนเชอร์เบต



Mango Sherbet 🌱🌿
มะม่วงเชอร์เบต



Strawberry Sherbet 🌱🌿
สตรอเบอร์รี่เชอร์เบต

1 scoop 140 | 2 scoops 240 | 3 scoops 350
(optional complimentary whipped cream)

DIGESTIVI & CAFFÈ

End the evening the Italian way.

**Limoncello
Limondoro**

260



**ILLY
Cafe Liqueur**

390



**Amaretto
Disaronno**

350



**Di Moscato Passito
NES Carlo Pellegrino**

480



**Nonino Alla Ruta,
Ronchi di Percoto**

410



Cafe / Espresso
180

All prices are net.

A TASTE OF TUSCANY BY THE GLASS

VINI BIANCHI

Cantina Aretino Le Logge Chardonnay Tuscany IGT 360

Dry and round, with finesse and a well-balanced body.

Villa Sandi Pinot Grigio delle Venezie DOC 420

Dry, round, fresh and mineral-driven, with floral and fruity aromas.

VINI ROSSI

Cantina Aretino Tuscanone Tuscany IGT Sangiovese / Cabernet / Merlot 380

Slightly tannic, sapid, well-structured, warm, vinous and elegant.

La Piuma Chianti DOCG Sangiovese 420

An intense vinous bouquet with subtle tannic notes.

VINI SPUMANTI

Itinera Prosecco DOC Brut, Prima Classe 480

Gentle and harmonious, with notes of peach, green apple and white flowers.



All prices are net.

PROSECCO

Itinera Prosecco DOC Brut, Prima Classe 2,400

Gentle and harmonious, with notes of peach, green apple and white flowers.

Villa Sandi IL Fresco Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut, Glera, Pinot Noir 2,900

Fresh and lively, with delicate bubbles and vibrant red-fruit aromas.

V8+ Prosecco Brut Rosé Lele DOC 2,600

Intense pink in colour, crystalline and brilliant, with a fine, even stream of small bubbles.

ROSE WINE

Umani Ronchi Centovie Colli Aprutini IGT Rosato, Montepulciano 2,800

Floral and citrusy, with red cherry, pink grapefruit, fresh acidity and a complex finish.

WHITE WINE

Antinori Santa Cristina Bianco 2,200

Refined and elegant, with floral and fruity notes; well-balanced on the palate, with good acidity.

Melacce Montecucco DOC, Grattamacco Organic Certified Wine 2,900

Intense notes of grass and wildflowers, followed by deeper hints of the sea and spice.

Cantina di Soave Le Poesie Soave Classico DOC 2,300

Delicate aromas of white fruit and apple, and a balanced, harmonious palate.

Gavi DOCG, Ricossa 3,200

Delicate and fresh, with fruity and white floral notes, pleasant acidity and a dry, harmonious finish.

Cantina Aretino Le Logge Chardonnay Tuscany IGT 1,800

Dry and round, with finesse, a balanced body and a pleasant, lingering finish.

Villa Sandi Pinot Grigio delle Venezie DOC 2,100

Fresh and elegant, with fruity, floral notes and a smooth, balanced finish.

La Piuma Orvieto Classico DOC Grechetto, Trebbiano 2,200

Fresh and elegant, with floral and white-fruit aromas, ripe apple, citrus, refreshing acidity and a clean finish.

Itinera Pinot Grigio delle Venezie DOC 2,600

Fresh and fruity, with peach, pear, green apple and citrus, lively acidity and a crisp finish.

Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo DOC 2,500

Fresh and elegant, with peach and citrus aromas, balanced acidity and a clean, dry finish.

RED WINE

Artimino Chianti Montalbano DOCG 2,400

Fresh and fruity, with cherry, red plum, floral notes, soft tannins and a clean finish.

**Rigoletto Montecucco DOC, Castello Colle Massari
Organic Certified Wine 2,900**

A blend of Sangiovese and Montepulciano, with soft tannins and pleasant acidity.

Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo DOC 2,500

Fresh and fruity, with red berry aromas, soft tannins and a lingering finish.

Barbera D'Asti Sabri DOCG, Batasiolo 3,100

Rich ruby colour, with a medium-bodied palate, soft tannins and an elegant finish.

Valpolicella Classico DOC, Allegrini 3,200

Fruity aromas of cherry, with notes of herbs and pepper.

Cantina Aretino Tuscanone Tuscany IGT Sangiovese / Cabernet / Merlot 1,900

Slightly tannic, sapid, well-structured and elegant, becoming more harmonious with ageing.

La Piuma Chianti DOCG Sangiovese 2,100

An intense vinous bouquet, with balanced notes and dry, savoury, slightly tannic flavours.

Bertinga Porta di Ver Tine Chianti Classico, DOCG Tuscany 4,200

Brilliant ruby red colour, with aromas of violets and red fruit, enriched by mineral notes.

Ricossa Barbera d'Asti DOCG, Piedmont 2,300

Rich ruby colour, with aromas of blackberry and cherry.

Soprassasso Ripasso Valpolicella D, Veneto 2,800

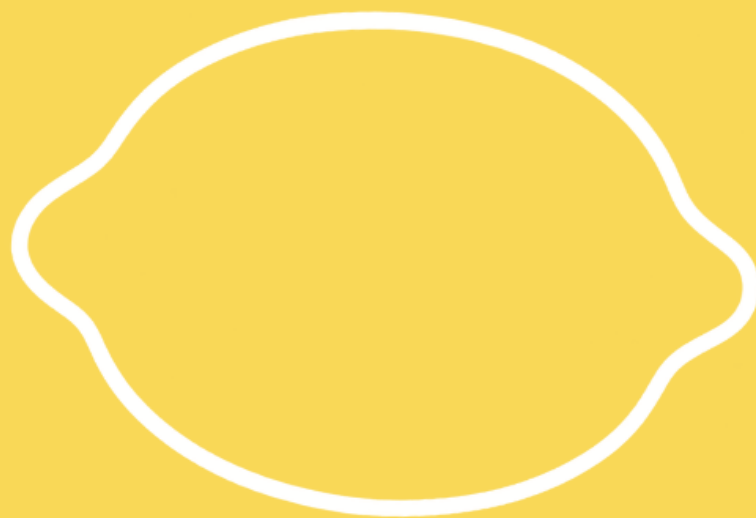
Bright, intense red colour, with a fragrant, delicate nose and hints of hazelnut.

Tommasi Graticcio Veneto IGT Appassionato, Veneto 2,600

Intense, deep ruby red colour, medium-bodied and full of flavour.

Pala Silenzi Rosso Isola dei Nuraghi IGT 2,700

Fresh and fruity, with red-fruit aromas, soft tannins, refreshing acidity and a smooth finish.



Limoncello Italian Restaurant

Dusit Thani Krabi Beach Resort