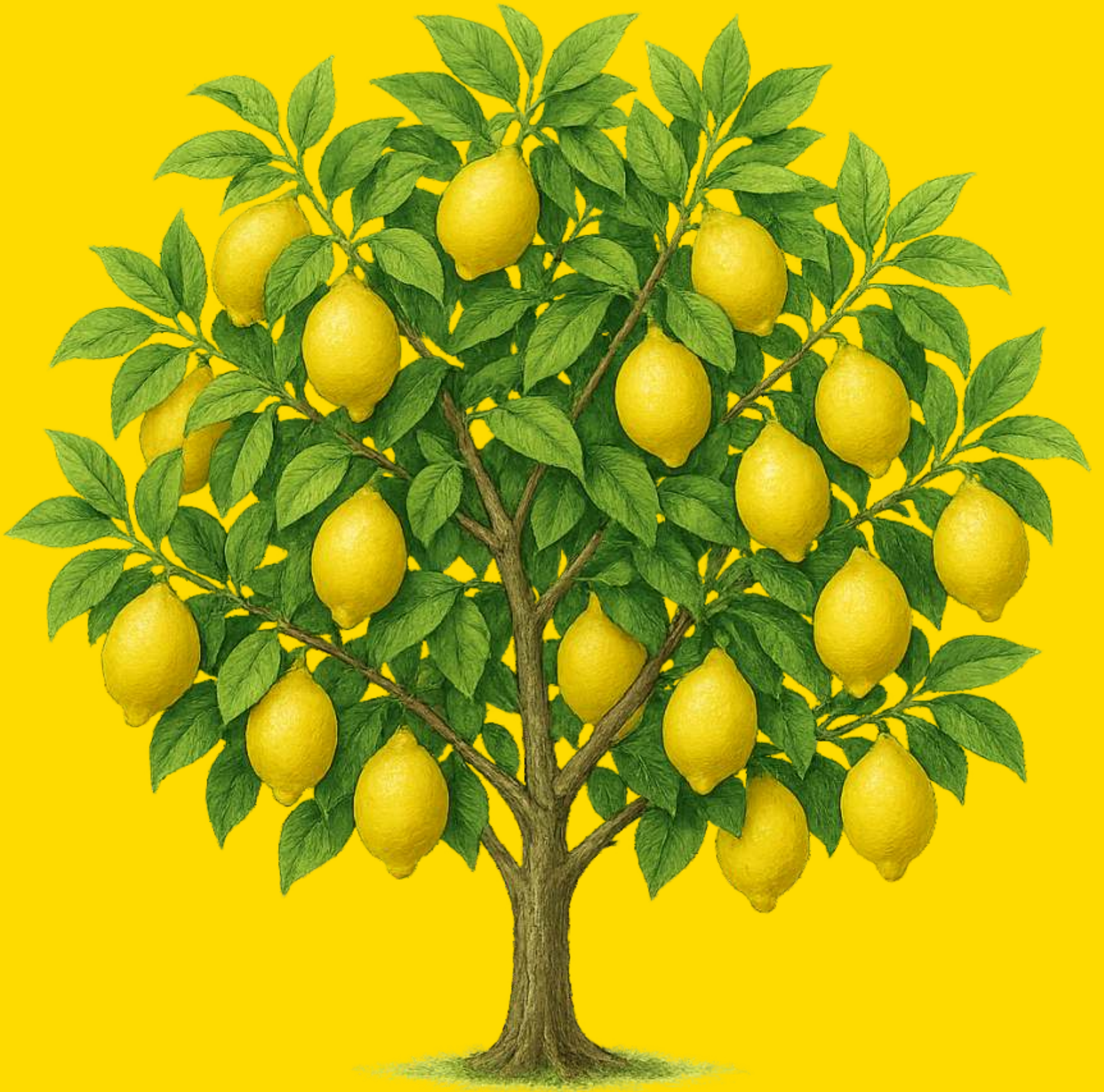


*Limoncello*

# Benvenuto!!



# Welcome to Limoncello

Inspired by the vibrant spirit of Italy and the zesty charm of its most iconic fruit-the lemon-Limoncello is more than just a name; it's a celebration of flavour, warmth, comfort, and Italian tradition. Just like the beloved Italian liqueur limoncello, which brings people together at the end of a good meal, our restaurant invites you to savour every moment.

From antipasti and fresh salads to handcrafted pasta, wood-fired pizzas, and hearty meat and Andaman seafood dishes, Limoncello's menu offers a rich selection of Italian favourites-along with unique creations inspired by the bounty of the Andaman Sea. Be sure to leave room for our indulgent desserts, each one made with love and a touch of la dolce vita.

Whether you choose the comfort of our air-conditioned indoor dining or the breezy charm of our al fresco terrace, we invite you to relax, indulge, and make every meal a moment to remember-the Limoncello way.



## CLASSIC APERITIF 320

Martini Rosso, Martini Bianco, Campari, Cynar Dubonnet, Ricard, Pimm's No.1  
มาร์ตินี รอสโซ มาร์ตินี เบียงโก คัมพารี ซินาร์ ดูบอนเนต ริคาร์ด พิม นัมเบอร์วัน

## APERITIF COCKTAILS 360



### 1. Negroni

Campari, gin, sweet vermouth  
คัมพารี ยิน สวีทเวอร์มูธ



### 2. Malfy Premium Italian Gin Martini

Your preference of olive or lemon peel / shaken or stirred  
พรีเฟอเรนซ์ของมะกอกเขียวหรือมะนาวหรือเปลือกเลมอน



### 3. Americano

Campari, sweet vermouth, soda  
คัมพารี สวีทเวอร์มูธ โซดา

## LEMON INSPIRED DRINKS 360



### 4. Limonretto

Amaretto, homemade limoncello, lime juice, pasteurized white egg  
เหล้าหวานกลั่นอัลมอนด์ เหล้าโฮมเมดลิมอนเซลโล่ น้ามะนาว ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์



### 6. Limoncello Spritz

Homemade limoncello, lemon sherbet, soda  
โฮมเมดเลมอนเซลโล่ เลมอนเชอร์เบต โซดา



### 7. Lemon Lush

Lemon sherbet, elderflower syrup, mint, soda  
เชอร์เบตเลมอน น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์ ใบมินต์ โซดา



### 5. Scroppino

Prosecco, vodka, lemon sherbet  
โปรเซคโค วอดก้า เลมอนเชอร์เบต



### 8. Lemonlight

Krabi honey, lemon juice, apple juice, sprite  
น้ำผึ้งป่าโกงกางกระบี น้ามะนาว น้ำแอปเปิ้ล สปริต





### 9. Tequila Passion

Tequila, passionfruit, sweet basil, lime, almond syrup, soda  
เหล้าเตกีล่า เสาวรส ใบโหระพา มะนาว น้ำเชื่อมอัลมอนด์ โซดา



### 10. Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, soda  
เหล้าบิทเทอร์กลีนส์ม โปรเซคโค โซดา

## COCKTAILS 380



### 11. Rosso Velluto

Aperol, gin, lime juice, syrup, bitter, pasteurized white egg  
แอฟโพรล ยีน น้ำมะนาว เหล้าบิทเทอร์ ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์



### 12. Malfy Tonic

Malfy Italian Gin: Original / Pink / Lemon / Orange with botanical tonic  
พรีเมียมอิตาเลียนยีนกับโบทานิคอลโทนิค



### 13. Hugo

Prosecco, elderflower syrup, soda, mint  
โปรเซคโค น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์ โซดา ใบมินท์

## NON-ALCOHOLIC DRINKS 250



### 14. Sicilian Citrus

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



### 15. Velvet Passion

Passionfruit, almond syrup, lime, sweet basil, soda  
เสาวรส น้ำเชื่อมอัลมอนด์ มะนาว ใบโหระพา โซดา



### 16. Mango Passion Creamsicle

Mango, passion fruit, vanilla ice cream, soda  
มะม่วง เสาวรส ไอศกรีมวานิลลา โซดา

## ITALIAN MINERAL WATER

### San Benedetto 750 ml. 300

(Still / Sparkling)

น้ำแร่ ซานเบเนดโตแบบมีหรือแบบไม่มีก๊าซ

### Soda Water 325 ml. 70

โซดา

## THAI MINERAL WATER

### Chang 700 ml. 160

(Still / Sparkling)

น้ำแร่ไทยตราช้างแบบมีหรือแบบไม่มีก๊าซ

### Soft Drink 325 ml. 90

Coke, Coke light, Sprite, Fanta orange, Tonic water, Ginger Ale  
โค้ก โค้กไม่มีน้ำตาล สไปรท์ แฟนต่าน้ำส้ม น้ำโทนิค จิงเจอร์เอล

## A Taste of Tuscany – By the Glass

Experience the timeless charm of Tuscany with our handpicked selection of red and white wines available by the glass. There's no better match for Italian cuisine than Italian wine, each glass is crafted to complement the rich flavours of our dishes.

### WHITE

#### **Cantina Aretino Le Logge Chardonnay Tuscany IGT 360**

Dry, round with finesse and balance of the body.

#### **Colle Massari Melacce Montecucco DOC Vermentino 420**

Great minerality and yellow fruits aromas. Perfect for a seafood meal.

### RED

#### **Cantina Aretino Tuskanone Tuscany IGT Sangiovese / Cabernet / Merlot 380**

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

#### **La Piuma Chianti DOCG Sangiovese 420**

An intense vinous bouquet is typical of this wine as well as a lively red color, balanced notes and dry, savory and slightly tannic flavours.

---

### SPARKLING WINE

#### **Itinera Prosecco DOC Brut, Proma Classe 2,400**

Gentle and harmonious, peach, green apple, and white flowers.

#### **V8+ Prosecco Brut Rose Lele DOC 2,600**

A shade of intense pink, crystalline and brilliant, homogeneously sprinkled with small bubbles.

### ROSE WINE

#### **San Marzano Tramari Rose di Primitivo Salento IGP 2,800**

Fresh and elegant, balanced on the palate and satisfying with good acidity and a very light persistence.

---

### WHITE WINE

#### **Antinori Santa Cristina Bianco 2,200**

It's fragrance is full, refined and elegant with floral and fruity notes. On the palate, the wine is rounded and well balanced with good acidity.

#### **Melacce Montecucco DOC, Grattamacco Organic Certified Wine 2,900**

Intense hints of grass and wild flowers, that leave space to deep sensations that recall sea and spices.

#### **Pinot Grigio Veneto DOC 2,600**

On the palate the taste is fruity, very well balanced and offers a juicy and acidic frame, as well as a nice, slightly tight grain.

#### **San Marzano Santoro Chardonnay, Puglia IGP 2,300**

Aroma of floral and enveloping bouquet with hints of jasmine and wild rose, followed by notes of pineapple and banana.

#### **Pinot Grigio DOC, Corte Giara Allegrini 2,700**

There are aromas of pear accompanied by wildflowers and a subtle, delicate smoky nuance.

#### **Gavi DOCG, Ricossa 3,200**

A delicate, fruity, fresh fragrance with hints of white flowers and a dry taste, with pleasant acidity, harmonious and well balanced.

#### **Cantina Aretino Le Logge Chardonnay Tuscany IGT 1,800**

Dry, round with finesse and balance of the body has good length and pleasantness.

#### **Colle Massari Melacce Montecucco DOC Vermentino 2,100**

Great minerality and yellow fruits aromas. Perfect for a seafood meal.

## RED WINE

### **San Marzano Santoro Primitivo, Puglia IGP 2,200**

Jammy with low acidity, black fruits and a sweet aftertaste make this dry wine.

### **Rigoletto Montecucco DOC, Castello Colle Massari**

#### **Organic Certified Wine 2,900**

A blend of Sangiovese and Montepulciano, soft tannin and nice acidity.

### **Castiglioni Chianti DOCG, Frescobaldi 3,300**

A blend of Sangiovese and Merlot, palate of light tannins with an impressive and luscious finish.

### **Barbera D'Asti Sabri DOCG, Batasiolo 3,100**

Rich ruby color with traditional ruby highlights.

The palate has a medium structure, soft tannins, and an elegant finish.

### **Valpolicella Classico DOC, Allegrini 3,200**

The fruity aroma with a predominance of cherry, notes of herbs and pepper.

### **Cabernet Sauvignon Neprica IGT Tormaresca, Antinori 2,500**

Pleasant aromas of raspberries, wild berries, with light balsamic notes and hints of cacao.

### **Cantina Aretino Tuskanone Tuscany IGT Sangiovese / Cabernet / Merlot 1,900**

Slightly tannic, sapid, well-structured, warm and vinous, elegant, its harmony is improved by ageing.

### **La Piuma Chianti DOCG Sangiovese 2,100**

An intense vinous bouquet, balanced notes and dry, savory and slightly tannic flavors.

### **Bertinga Porta di Ver tina Chianti Classico, DOCG Tuscany 4,000**

Brilliant ruby red color, the nose is expressed with aromas of violets and red fruit, enriched with mineral notes.

### **Ricossa Barbera D' Asti DOCG, Piemonte 2,300**

Rich ruby color with traditional ruby highlights, with a nose of blackberries and cherries.

### **Soprassasso Ripasso Valpolicella D, Veneto 2,800**

Bright intense red color, fragrant and pleasantly delicate to the nose with hazelnut scents.

### **Tommasi Graticcio Veneto IGT Appassionato, Veneto 2,600**

Intense, deep ruby red color, medium body with full of flavors.

### **Pala Silenzi Rosso Isola Dei Nuraghi IGT, Sardinia 2,300**

A vinous red with soft tannins, refreshing red fruits and enjoyable acidity.





1



4



2



3

# Classic

## Appetizer

### 1. Classic Bruschetta 200 🍴🍴

Marinated tomatoes with fresh basil, garlic and extra virgin olive oil

มะเขือเทศกับใบโหระพาสด, กระเทียม และน้ำมันมะกอกบนขนมปังอบ

### 2. Burrata Cheese Caprese 580 🍴🍴🍴

Burrata cheese served on a tomato carpaccio seasoned with an aromatic herb tartare, tapenade toast ซีลบูรต้าสดเสิร์ฟกับมะเขือเทศสดและซอสเพสต์โต้

### 3. Tenderloin Beef Carpaccio 550 🍴🍴🍴

Angus 120-days beef tenderloin sliced, parmesan shaves, pesto dressing and multigrain croutons

คาร์ปาสโซเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ เนื้อแองกัสเทนเดอร์ลอยน์อายุ 120 วัน สไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซานหั่นบาง น้ำสลัดเพสต์โต้ และขนมปังธัญพืชกรอบ

### 4. Vitello Tonnato 550 🍴🍴

Slow cooked veal loin, delicate caper and tuna emulsion fresh Italian parsley and caperberries

เนื้อลูกวัวสันในสุกกับเคเปอร์ ซอสทูน่า อิตาลีเลียนพาสลีย์



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# *Flavours of the Andaman*



5

## **5. Andaman Salad 480 🌿🐚🦑**

Andaman marinated calamari, tiger prawns and mussels, marinated zucchini,  
caponata salad, barley, almond, lemon olive oil dressing

สลัดสไตส์อันดามัน หมึก กุ้งลายเสือ และหอยแมลงภู่ เสิร์ฟคู่ซูกินีหมักน้ำมันมะกอก สลัดผักคาโปนาตา  
ข้าวบาร์เลย์ อัลมอนด์อบ ราดด้วยน้ำสลัดเลมอนและน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์





# Appetizer & Salad

## 6. Antipasti Misto (great for sharing) 1,140 🍴

Parma ham, Coppa, Salami, Mortadella, Affumicata Pancetta, Spianata Piccante, bruschetta, garlic pizza bread  
รวมโคลด์คัทพรีเมียม: พาร์มาแฮม คอปปา ซาลามี มอร์ทาเดลล่า แพนเชตตารมควัน (อัฟฟุมิกาด้า) สเปียนาต้ารสเผ็ด บรูเก็ตต้า ขนมปังกระเทียม

## 7. Antipasti Misto 570 🍴

Parma ham, Coppa, Salami, Mortadella, Affumicata Pancetta, Spianata Piccante, garlic pizza bread  
รวมโคลด์คัทพรีเมียม: พาร์มาแฮม คอปปา ซาลามี มอร์ทาเดลล่า แพนเชตตารมควัน (อัฟฟุมิกาด้า) สเปียนาต้ารสเผ็ด ขนมปังกระเทียม

## 8. Limoncello Caesar Salad 370 🍴🌱🐷

Crunchy romaine lettuce with croutons, parmesan cheese, bacon, anchovies tossed with exquisite Caesar dressing  
สลัดชีซาร์ลิมอนเซลโล ผักโรเมน คลุกเคล้ากับขนมปังกรอบ ชีสพาร์เมซาน เบคอน และปลาแอนโชวี ราดด้วยน้ำสลัดชีซาร์สูตรพิเศษ

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

## 9. Vegetarian Limoncello Salad 300 🍴🌱🌱

Crunchy romaine lettuce with croutons, parmesan cheese, organic vegetables shaves, cherry tomato, artichoke served with a non-anchovy Caesar dressing  
สลัดลิมอนเซลโลมังสวิรัต ผักโรเมน ขนมปังกรอบ ชีสพาร์เมซาน ผักออร์แกนิกหั่นบาง มะเขือเทศเชอร์รี่ และอาร์ติโชค เลิร์ฟพร้อมน้ำสลัดชีซาร์สูตรไม่มีปลาแอนโชวี

## 10. Mediterranean Vegetable Salad 300 🍴🌱🌱

Marinated zucchini, caponata salad, barley, almond, grain mustard tomato dressing  
สลัดผักเมดิเตอร์เรเนียน ซูกินี สลัดคาโปนาตา ข้าวบาร์เลย์ อัลมอนต์ ราดด้วยน้ำสลัดมะเขือเทศมัสตาร์ด

🌱 Gluten Free 🐠 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌱 Vegetarian 🐷 Pork 🍴 Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านมีอาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# *Flavours of the Andaman*



## **11. Loaded of Andaman Seafood Pasta 990 🍴🍷**

Andaman tiger prawn, stuffed baby calamari, seabass fillet, clams, mussels with white wine, yellow lemon confit, garlic, olive oil, basil and tomatoes

พาสต้ากับกุ้งลายเสือจากทะเลอันดามัน ปลาหมึกกล้วยยัดไส้ ปลากระพงขาว หอยดัลป์ และหอยแมลงภู่  
ปรุงรสด้วยไวน์ขาว เลมอนคองฟี กระเทียม น้ำมันมะกอก โหระพา และมะเขือเทศสด





12



15



13

14



# Pasta

Selection of Pasta: Penne, Farfalle, Spaghetti, Fusilli  
เส้นพาสต้าให้เลือก เพนเน่, ฟาร์ฟาเล่, สเปกเกตตี, ฟุซิลลี

## 12. Arrabbiata 370 🍴🌶️

A spicy Italian tomato-based sauce made with garlic, tomatoes and dried red chili peppers cooked in olive oil  
ซอสมะเขือเทศสไตล์อิตาลีรสเผ็ด ผัดกับกระเทียม มะเขือเทศ และพริกแห้งในน้ำมันมะกอก

## 13. Pesto 370 🍴🌿

A classic Italian sauce made with basil, garlic, parmesan cheese, olive oil, cashew nuts  
ซอสอิตาเลียนคลาสสิกที่ทำจากโหระพา กระเทียม ชีสพาร์เมซาน น้ำมันมะกอก และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

## 14. Truffle and Parmesan Cream Sauce 550 🍴🍴

A luxurious, savory sauce that combines the rich, earthy flavor of truffle  
ซอสรสชาติเข้มข้นของชีสที่ผสมกลิ่นรสอันล้ำลึกของทรัฟเฟิลเข้าไว้ด้วยกัน

## 15. Vegetarian Lasagna 480 🍴🌿

A classic Italian comfort dish made with layers of fresh lasagna sheets, vegetables, béchamel, tomato sauce and mozzarella cheese  
อาหารอิตาเลียนสุดคลาสสิก ทำจากแผ่นลาซานญาสดเรียงชั้นกับผัก ซอสเบซามิล ซอสมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลลา

🌿 Gluten Free 🐠 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌿 Vegetarian 🐷 Pork 🍴 Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# Pasta

Selection of Pasta: Penne, Farfalle, Spaghetti, Fusilli  
เส้นพาสต้าให้เลือก เพนเน่, ฟาร์ฟาเล่, สปาเก็ตตี้, พูซิลลี

## 16. Vongole 530 🌊

Krabi fresh clams, olive oil, garlic, white wine, tomato  
หอยลายสดจากกระบี่ ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม ไวน์ขาว และมะเขือเทศ

## 17. Seafood 550 🌊👨🍳

A flavourful Italian sauce made with fresh Andaman seafood  
simmered in a rich tomato base

ซอสรสชาติเข้มข้นสไตล์อิตาลี ทำจากซีฟู้ดสดจากทะเลอันดามัน  
เคี่ยวในซอสมะเขือเทศสูตรเข้มข้น

## 18. Lasagna Fruity di Mare 590 🌊👨🍳

A traditional Italian baked pasta with layers of fresh lasagna  
sheets with tomato sauce, béchamel, variety of fresh Andaman  
seafood, mozzarella cheese

อาหารอิตาลีแบบคลาสสิก เรียงชั้นด้วยแผ่นลาซานญาสด ซอสมะเขือเทศ  
ซอสเบซามิล ซีฟู้ดสดหลากชนิดจากทะเลอันดามัน และชีสมอซซาเรลลา



17



16



18



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.





19



20



21

# Pasta

Selection of Pasta: Penne, Farfalle, Spaghetti, Fusilli  
เส้นพาสต้าให้เลือก เพนเน่, ฟาร์ฟาเล่, สปาเก็ตตี้, ฟูซิลลี

## 19. Beef Bolognese 550 🍴

A rich and hearty Italian meat and tomato sauce  
ซอสเนื้อวัวปรุงรสสไตล์อิตาลีเคี้ยวและซอสมะเขือเทศ

## 20. Carbonara "Limoncello Style" 530 🍴🐷🥚🧀

A Limoncello pasta sauce made with cream, bacon, egg yolk, parmesan cheese  
ซอสพาสต้าลิมอนเซลโลที่ทำจากครีม เบคอน ไข่แดง และชีสพาร์เมซาน

## 21. Lasagna Bolognese 550 🍴🍴

A traditional Italian baked pasta layers fresh lasagna sheets with ragù alla Bolognese, béchamel, mozzarella cheese.  
พาสตาอบสไตล์อิตาลีแบบดั้งเดิม เรียงชั้นด้วยแผ่นลาซานญาสด ราгуโบโลเนส ซอสเบซามิล และชีสมอซซาเรลลา



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# *Flavours of the Andaman*



22

## **22. Andaman Seafood Pizza 990 🍷🍷**

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

พิซซ่ากุ้งลายเสืออันดามัน ปลาหมึก หอยแมลงภู่ ไวน์ขาว ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ





23



24



25

# Pizza

## 23. Garlic Olive Oil 220 🍷🍷

พิชซ่าขนมปังกระเทียม

## 24. Pizza Margarita 280 🍷🍷

Marinated cherries tomatoes, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่ามาการิต้า มะเขือเทศเชอร์รี่หมักชีสมอสซาเรลลา ซอสมะเขือเทศ

## 25. Ortolana 380 🍷🍷🍷

Eggplant, zucchini, bellpepper, pesto, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่ามะเขือม่วง ชูกินี พริกกระมั่ง เฟลโด้ ชีสมอสซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# Pizza

## 26. Buffalina 580 🍷🍷🍷

Burrata di bufala, cherries tomatoes, pesto, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่าบุรรัตต้า ดี บูฟาลา มะเขือเทศเชอร์รี่ เพสโต้ ซีสมอชซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

## 27. Quatro Fromage 400 🍷🍷

Gorgonzola cheese, pecorino cheese, cheddar cheese, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่าชีสกออร์กอนซอลา ชีสเปโครีโน ชีสเชดดาร์ ซีสมอชซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

## 28. Truffle and Spinach 650 🍷🍷

Truffle slices, creamy spinach, mozzarella cheese

พิชซ่าทรัฟเฟิล ผักโขมครีม และซีสมอชซาเรลลา



26



27



28



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.





29

30

31

# Pizza

## 29. Prosciutto e Fungi 600 🍷🍷

Parma ham, oyster mushroom, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่าพาร์มาแฮม เห็ดนางรม ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

## 30. BBQ Chicken 380 🍷

Smoked chicken, fresh pineapple gouda, red onion, tomato sauce & mozzarella Pizza

พิชซ่าไก่บาร์บีคิว ไก่รมควัน ชีสกูดา หัวหอมแดง ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

## 31. Hawaiian 420 🍷🍷

Smoked bacon, ham, fresh pineapple, mozzarella cheese, tomato sauce

พิชซ่าฮาวายเยียน เบคอนรมควัน แฮม สับปะรดสด ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# Pizza

## 32. Diavola 490 🍔🍷

Salami picante, red large chili, mozzarella cheese, tomato sauce  
พิซซ่าซาลามีรสเผ็ด พริกแดงใหญ่ ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ



32

33



## 33. Salsiccia 490 🍔🍷

Italian sausage, English spinach, mozzarella cheese, tomato sauce  
พิซซ่าไส้กรอกอิตาลี เฝือกโขมอังกฤษ ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ

## 34. Boscaiola 650 🍔🍷

Porcini, oyster mushroom, Italian sausage, mozzarella cheese, tomato sauce  
พิซซ่าเห็ดพอร์ซินี เห็ดนางรม ไส้กรอกอิตาลี ชีสมอซซาเรลลา และซอสมะเขือเทศ



34



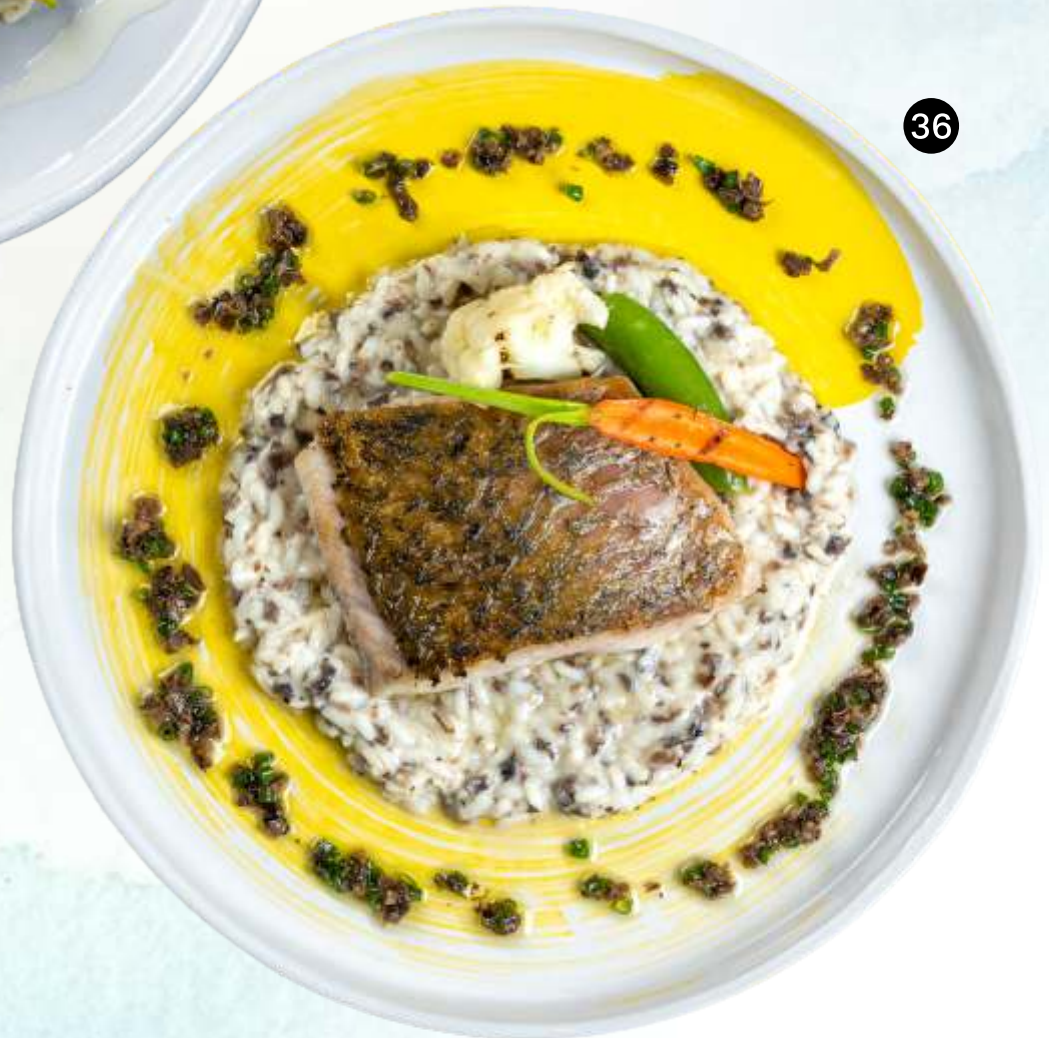
# Flavours of the Andaman



35

## 35. Limoncello Andaman Risotto 590

Risotto with Andaman prawns, clam and squid, young vegetables, lemon butter and rosemary sauce  
ริซอตโตเลมอนเชลโลอันดามัน ข้าวริซอตโตปรุงกับกุ้งอันดามัน หอยตลับ และปลาหมึก เสิร์ฟพร้อมผักอ่อน ราดซอสเลมอนบัตเตอร์ และโรสแมรี่



36

## 36. Filetto di Branzino alla Tartufo Bianco (180g.) 850

Pan seared seabass fillet, truffle creamy risotto, young vegetables  
เนื้อปลากะพงย่างในกระทะ  
เสิร์ฟกับข้าวริซอตโตครีมทรัฟเฟิล และผัก

 Gluten Free  Seafood  Nuts  Dairy  Vegetarian  Pork  Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.





37



38



39



40



41

# Risotto

## 37. Verde 480



Pan seared green garden vegetables, green peas puree  
ข้าวริซอตโต้กับผักสีเขียว ถั่วลันเตา แครอท เนย

## 38. Arrabbiata 480



Confit of Mediterranean vegetables, deep fried Italian basil and garlic with spicy tomato sauce  
ข้าวริซอตโต้กับผักเมดิเตอร์เรเนียน เสริฟพร้อมใบโหระพา และกระเทียมทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศรสเผ็ด

## 39. Porcini and Almonds 750



Caramelized porcini with shallot confits, fresh almonds and Italian parsley  
ข้าวริซอตโต้กับเห็ดพอร์ซินีเคลือบน้ำตาล พร้อมหอมแดงตุ๋น อัลมอนด์สด และผักชีอิตาลี

## 40. Piedmont 750



Marinated Italian truffle and fresh herbs  
ข้าวริซอตโต้กับทรัฟเฟิล และสมุนไพรสด

## 41. Andaman Seafood Risotto 590



Tiger prawns, sweet clams and baby squid with spicy tomato sauce  
ข้าวริซอตโต้ซอสมะเขือเทศรสเผ็ดกับกุ้งลายเสือ หอยหวาน และปลาหมึก



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# *Flavours of the Andaman*



42

## **42. Andaman Mix Seafood Grill 750 🍴**

Andaman tiger prawns, stuffed baby calamari, seabass fillet, grouper fillet,  
clams, mussels with white wine, tomato sauce

ซีฟู้ดย่างรวมจากทะเลอันดามัน รวมกุ้งลายเสือ ปลาหมึกกล้วยยัดไส้ เนื้อปลากะพงขาว ปลาเก๋า  
หอยตลับ และหอยแมลงภู่ ปิ้งด้วยไวน์ขาวและซอสมะเขือเทศสูตรพิเศษ





43



44

# Andaman Grill

## 43. Filetto di Branzino alla Siciliana 550 🌿🐟

Sicilian style oven baked deboned seabass fillet, slow cooked tomato in extra virgin olive oil, caper and black olives

ปลากระพงอบสไตล์ซิซิลีเนียนกับมะเขือเทศ

ผัดกับน้ำมันมะกอก เคเปอร์และมะกอกดำ

## 44. Gamberone alla Griglia 450 🌿🐟🥬🍋👨🍳

Grilled Andaman tiger prawn, garlic, mashed basil, lemon butter sauce

กุ้งลายเสืออันดามันย่าง กระเทียม เฟลโด

โหระพาเนื้อละเอียด และซอสเนยมะนาว



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



49



50



51

#### 49. Pollo Biologico alla Milanese 550

Chicken breast Milanese with mixed  
grilled vegetables, lemon and caper emulsion,  
tomato coulis, Lollo Rossa salad  
อกไก่สไตล์มิลานกับสลัดผัก เลมอน  
ซอสเนย เคเปอร์และอิตาเลียนพาสลีย์

#### 50. Pollo Disossato Agli Agrumi 590

Whole deboned spring chicken with roasted lemon,  
confit balsamic gravy and grazed carrot, coriander sauce  
ไก่อบไร้กระดูกย่างกับเลมอนพร้อมซอสบัลซามิค แครอท ซอสผักชี

#### 51. Coscia di Pollo ai Funghi 550

Roasted deboned stuffed chicken leg with mushrooms,  
root crushed mash and grilled mushrooms, brown creamy sauce  
น่องไก่ไร้กระดูกยัดไส้เห็ด นำไปอบจนหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมมันบดจากรากผัก  
เห็ดย่าง และซอสครีมสีน้ำตาลเข้มข้น

 Gluten Free  Seafood  Nuts  Dairy  Vegetarian  Pork  Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# Flavours of Lemon



52



53



54

## 52. Lemon and Mango Pana Cotta 280 🌱🌊

Lemon and lime sweetened cream and mango silky jelly, orange

พานาคอตต้ารสเลมอนและมะนาว หอมหวานกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมเจลลี่มะม่วงเนื้อนุ่มละมุน และส้มสดเพิ่มความสดชื่น

## 53. Lemon and Mango Tiramisu 280 🌱🌊

Light mascarpone cream topped with Mahajanaka mango, layered with lady finger biscuit dipped in lemon syrup

เลมอน มะม่วง ทิรามิสุ ครีมมาสคาโปนเนื้อนุ่มเรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบไซรัปรสเลมอน ท็อปด้วยมะม่วงมหาชนก

## 54. Limoncello Tiramisu 280 🌱🌊

Light mascarpone cream, layered with lady finger biscuit dipped in limoncello liqueur topped with candies lemon

ลิมอนเชลโล่ ทิรามิสุ ครีมมาสคาโปนเนื้อเบา เรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบลีควอร์ลิมอนเชลโล่ ปิดท้ายด้วยเลมอนเชื่อมหวานหอม



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



# Dessert

## 55. Traditional Tiramisu 280 🍴🍴

Light mascarpone cream layered with lady finger biscuit dipped in espresso coffee  
ทiramisuแบบดั้งเดิม ครีมมาสคาโปเนเนียนุ่ม เรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบกาแฟเอสเปรสโซ

## 56. Mango Tiramisu 280 🍴🍴

Light mascarpone cream topped with Mahajanaka mango salad, layered with lady finger biscuit dipped in Limoncello syrup  
ทiramisuมะม่วง ครีมมาสคาโปเนเนียนุ่มผสมน้ำมะม่วงมหาชนก เรียงชั้นกับบิสกิตเลดี้ฟิงเกอร์ชุบน้ำเชื่อมเลมอน

## 57. Affogato 280 🍴🍴🍴

Vanilla ice cream topped with espresso coffee  
อัฟโฟกาโตไอศกรีมวานิลลา ราดด้วยกาแฟเอสเปรสโซร้อน

## 58. Crostata di Mele 280 🍴🍴

Traditional rustic apple tart  
ครอสตาตา ดี เมเล ทาร์ตแอปเปิ้ลสูตรดั้งเดิมสไตล์โฮมเมด

## 59. Warm Chocolate Lava Cake 280 🍴🍴

Vanilla ice cream, orange sauce and crumble  
เค้กช็อกโกแลตร้อน เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา ซอสส้ม และครัมเบิล

## 60. Italian Cheese Platter 450 🍴🍴

Gorgonzola, Parmesan, Pecorino  
ชีสอิตาเลียน ชีสกอร์กอนโซลา ชีสพาร์เมซาน ชีสเปคอริน

## 61. Fruit Platter 250 🍴🍴

ผลไม้รวม

## Selection of Gelato 🍴🍴

Served with fresh fruits, sauce  
เจลลาสไตล์อิตาเลียนหลากรส เสิร์ฟพร้อมผลไม้สดและซอส  
1 scoop 140 | 2 scoops 240 | 3 scoops 350  
Chocolate, Vanilla, Almond Caramel,  
Rum Raisin, Mocca Almond Fudge  
ชีสโกแลต วานิลลา อัลมอนด์คาราเมล  
รัมลูกเกด มอคค่าอัลมอนด์ฟัดจ์

Lemon Sherbet, Mango Sherbet, Strawberry Sherbet  
เลมอนเชอร์เบต มะม่วงเชอร์เบต สตรอเบอร์รี่เชอร์เบต



## DIGESTIVE 40 ML

### Amaretto di Saronno 340

อมาเรตโต้เหล้าหวานแอลมอนด์

### Nocino 340

เหล้าหวานวอลนัท

### Fernet Blanca 420

แฟร์เนต บลิ่งก้าเหล้าช่วยย่อยอาหาร  
จากสมุนไพรและเครื่องเทศ

## GRAPPA 40 ML

### Cumaro di Rosso Conero 400

### Nonino Alla Ruta, 550

### Ronchi di Percoto

### Di Moscato Passito 550

### NES Carlo Pellegrino

## ITALIAN COFFEE COCKTAIL

### Amaretto Affogato 340

Amaretto, espresso, vanilla ice cream  
อมาเรตโต้ เอสเปรสโซ ไอศกรีมวานิลลา

### Espresso Notte 340

Espresso Nocino  
เอสเปรสโซ เหล้าหวานวอลนัท



Gluten Free



Seafood



Nuts



Dairy



Vegetarian



Pork



Chef's Recommendation

\*\*\* Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements \*\*\*

\*\*กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านแพ้อาหารชนิดไหน หรือมีข้อสงสัยใดๆ\*\*

All prices are net.



