

Ravello

Appetizer

- | | |
|--|---------|
| 1. Burrata di bufala salad | 590.- |
| Burrata cheese with cherry tomato olive oil and Italian basil
สลัดชีสบูราต้ากับมะเขือเทศเชอร์รี่และน้ำมันมะกอก | |
| 2. Prosciutto di Parma ham with melon | 450.- |
| Parma ham with fresh organic melon
พาร์มาแฮมสไลด์กับเมล่อน | |
| 3. Alici alla pepperoncino | 350.- |
| Deep fried chili with anchovies and tomato spicy sauce
พริกหนุ่มยัดไส้แองโชวีทอดกรอบ กับซอสมะเขือเทศ | |
| 4. Calamari fritti | 350.- |
| Deep fried squid with home lemon tartare sauce
ปลาหมึกทอดกรอบกับซอสทาฮาร์ | |
| 5. Bruschetta alla pomodoro | 350.- |
| Mixed Italian bruschetta with parma ham, spinach & cheese, smoked salmon
ขนมปังกรอบรวมหน้าต่างๆ : พาร์มาแฮม, ผักโขมและชีส, แซลมอลรมควัน | |
| 6. Spinaci alla mozzarella | 280.- |
| Baked spinach with cream & mozzarella cheese
ผักโขมอบชีส | |
| 7. Blue mussel tomato | 420.- |
| Blue mussel garlic with tomato sauce and Italian basil
หอยแมลงภู่ผัดซอสมะเขือเทศ | |
| 8. Duo carpaccio | 480.- |
| Carpaccio fresh tuna & salmon with lemon, olive oil and organic salad
ปลาทูน่าและปลาแซลมอลสไลด์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะนาวและน้ำมันมะกอก | |
| 9. Foie gras di rucola | 1,050.- |
| Pan fried foie gras with rocket salad and raspberry sauce
ตับห่าน เสิร์ฟพร้อมมร็อคเก็ตสลัดและซอสราสเบอร์รี่ | |

Ravello

Salad

- | | |
|---|-------|
| 10. Insalata mista di ravello
Ravello mixed salad selection
สลัดผักรวมราเวลโล่ | 350.- |
| 11. Insalata Caesar
Caesar salad with iceberg lettuce, bacon, crouton and parmesan cheese
ซีซาร์สลัด | 380.- |
| 12. Insalata di rucola salsiccia
Rocket salad with grilled Italian sausage and parmesan cheese
สลัดผักร็อคเก็ตกับไส้กรอกอิตาเลียนย่าง | 420.- |
| 13. Insalata dello chef
Mixed salad tuna, potato, organic salad, anchovies and Italian dressing
เชฟสลัด | 450.- |
| 14. Tartare di salmon
Fresh salmon with avocado, tomato and salmon roll
สลัดปลาแซลมอนกับอโวคาโดและไข่ปลา | 650.- |

Zuppe

- | | |
|---|-------|
| 15. Zuppa di tartufo
Truffle cream soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล | 380.- |
| 16. Zuppa di mare saffron
Mixed seafood soup with saffron
ซูปรวมซีฟู้ดกับซัฟฟรอนอิตาเลียน | 420.- |
| 17. Zuppa di pumpkin
Pumpkin cream soup
ซูปครีมฟักทอง | 220.- |
| 18. Zuppa minestrone
Vegetable soup
ซูปผักรวมอิตาเลียน | 220.- |

Ravello

Pasta

19. Tagliolini pomodoro alla burrata Tagliolini with tomato sauce and burrata cheese พาสต้าเส้นสดผัดซอสมะเขือเทศกับชีสบลูราด้า	460.-	26. Ravioli spinach esalsa ai burro Ravioli spinach with parmesan cheese sage butter sauce ราวิโอรีกับซอสเนย	480.-
20. Tagliolini al tartufo Tagliolini with porcini and truffle cream sauce พาสต้าเส้นสดกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล	520.-	27. Lasagna alla melanzane Eggplant lasagna ลาซานย่ามะเขือม่วงกับซอสมะเขือเทศ	350.-
21. Spaghetti alla puttanesca Spaghetti with garlic tomato sauce and anchovies เส้นสปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศและปลาแอนโชวี	420.-	28. Capellini pancetta Capellini garlic olive oil chili with bacon and Italian basil พาสต้าเส้นเล็กผัดเบคอนกระเทียมพริกแห้ง	360.-
22. Tagliatelle spinaci pesto sauce Tagliatelle with shrimps pesto sauce พาสต้าเส้นสดกับซอสสปีโรหระพาอิตาลี	480.-	29. Capellini salsiccia Capellini garlic olive oil chili with Italian sausage and basil พาสต้าเส้นเล็กผัดไส้กรอกพริกแห้ง	360.-
23. Tagliatelle all arrabiata salmon Tagliatelle with spicy tomato sauce and grilled salmon พาสต้าเส้นแบนผัดกับซอสมะเขือเทศและ ปลาแซลมอลย่าง	550.-	30. Tagliolini con gamberi burro Tagliolini with river prawn sage lemon butter sauce พาสต้าเส้นสดผัดซอสเนยเปรี้ยวกับกุ้งแม่น้ำ	960.-
24. Penne alla vodka di salmon Penne salmon vodka cream sauce พาสต้าเพนเน่ผัดปลาแซลมอลครีมซอสและเหล้าวอดก้า	550.-	31. Spaghetti alla carbonara Spaghetti with bacon egg yok cream sauce สปาเก็ตตี้ค้าโบนาร์่า	360.-
25. Ravioli di foie gras Ravioli foie gras with porcini and truffle cream sauce ราวิโอรีผัดเห็ดพอซันี่ทรัฟเฟิลครีมซอส	1,100.-	32. Tagliolini river prawn Tagliolini with butter butter sage sauce and river prawns พาสต้าเส้นสดผัดกับซอสเนยกระเทียม และกุ้งแม่น้ำ	950.-

Ravello

Risotto

33. Risotto ai frutti di mare saffron 680.-
Risotto with mixed seafood and saffron sauce
ข้าวริซอตโต้ผัดกับซีฟู้ดและซัฟฟรอน
34. Risotto al tartufo porcino 620.-
Risotto with porcini mushroom and truffle cream sauce
ข้าวริซอตโต้ผัดกับเห็ดพอร์ซินีทรัฟเฟิลครีมซอส
35. Risotto arrbbiata con salaiccia 500.-
Risotto with Italian sausage and spicy tomato sauce
ข้าวริซอตโต้ผัดกับไส้กรอกอิตาลีและซอสมะเขือเทศ

Main course

36. Pollo arrosto con salvia 520.-
Roasted chicken wing with sage and roasted potato
ไก่อบสมุนไพรอิตาลีและมันฝรั่งอบเนยกระเทียม
37. Salmon con salsa al limone 650.-
Salmon steak with lemon capper cream sauce served with mashed potato and spinach
สเต็กปลาแซลมอน ซอสครีมมะนาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและผักโขมผัดเนย
38. Sirloin steak 1,250.-
Australian sirloin steak grilled with Italian herb and garlic butter
sauce served with roasted potato and vegetable
สเต็กเนื้อออสเตรเลียสันนอก ซอสเนยกระเทียมสโตนอิตาลีเสิร์ฟพร้อมมันอบและผักย่าง
39. Beef tenderloin foie gras 1,950.-
Australian beef tenderloin grilled with porcini, truffle sauce and pan fried foie gras
สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียกับตับห่านทอดและซอสเห็ดทรัฟเฟิล
40. Rack lamb 1,500.-
Australian rack lamb grilled with herb served with red wine sauce
roasted potato and vegetable
เนื้อแกะย่างเครื่องเทศอิตาลีเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง มันฝรั่งอบกับผักย่าง

Ravello

Main course

- | | |
|---|-------|
| 41. Kurobuta pork chop | 690.- |
| Grilled Kurobuta pork chop with mushroom cream sauce served with roasted potato and vegetable | |
| เนื้อหมูติดซี่โครงย่างกับซอสครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบและผักย่าง | |
| 42. Italian sausage | 690.- |
| Grilled Italian sausage with mashed potato and sauerkraut | |
| ไส้กรอกอิตาลีย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและกะหล่ำปลีดอง | |
| 43. Pork belly crispy | 650.- |
| Pork belly crispy with rosemary red wine sauce and roasted potato | |
| หมูกรอบสไตล์อิตาลี ซอสไวน์แดง และมันฝรั่งอบ | |

Ravello

Pizza

44. Pizza bufala prosciutto cotto Tomato sauce mozzarella cheese cook ham and bufala mozzarella พิซซ่าแฮมและชีสบูฟาล่า	550.-	51. Pizza guattro Stagioni Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood, spicy salami, smoked salmon, parma ham พิซซ่า 4 ฤดู : ทะเล, ซาลามี่, แพลมอลรมควัน, พาร์มาแฮม	350.-
45. Pizza truffle Mozzarella cheese, porcini, truffle cream sauce พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล	400.-	52. Pizza prosciutto & funghi Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom and ham พิซซ่าหน้าแฮมและเห็ด	400.-
46. Pizza Hawaiian Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cron, pine nut พิซซ่าฮาวายเอียน	350.-	53. Pizza spicy salami Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami พิซซ่าหน้าซาลามี่	400.-
47. Pizza vegetarian Tomato sauce, mozzarella cheese with mixed vegetable พิซซ่าหน้าผักรวม	300.-	54. Pizza pescatora Tomato sauce, mozzarella cheese, with mixed seafood พิซซ่าหน้าซีฟู้ดรวม	450.-
48. Pizza Napoli Tomato sauce, mozzarella cheese, black olive, capper พิซซ่าหน้ามะกอกดำและแคปเปอร์	350.-	55. Pizza guatto formaggi Mozzarella cheese, smoked cheese, blu cheese, parmesan cheese พิซซ่าหน้ารวมชีส	400.-
49. Pizza rustica Ravello Tomato sauce, mozzarella cheese, Italian sausage, spinach and chili พิซซ่าหน้าไส้กรอก ผักโขม พริก	350.-	56. Pizza prosciutto di parma ham Tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม	450.-
50. Pizza funghi Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushroom พิซซ่าหน้าเห็ดรวม	350.-		

Ravello

Dessert

57. Lemon super meringue เค้กเลมอน	350.-
58. Italian tiramisu ทiramisuเค้ก	180.-
59. Italian cassata ice cream ไอศกรีมเค้ก	350.-
60. Chocolate lava served with ice cream ช็อคโกแล็ตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา	350.-

Ravello

B E V E R A G E

Soft Drink

61. Coke (250 ml.).....	40.-
62. Coke zero (325 ml.).....	40.-
63. Sprite (250 ml.).....	40.-
64. Ginger Ale (330 ml.).....	45.-
65. Tonic water (330 ml.).....	45.-
66. Soda water (325 ml.).....	26.-
67. Purra mineral water (600 ml.).....	20.-
68. Evain mineral water (500 ml.).....	80.-
69. Sanpellegrino (750 ml.).....	250.-

Beer

70. Peroni.....	280.-
71. Menabrea.....	350.-
72. Hoegaarden Rose' (248 ml.).....	360.-
73. Hoegaarden (330 ml.).....	360.-
74. Heineken beer (320 ml.).....	120.-
75. Singha beer (320 ml.).....	100.-

Ravello

B E V E R A G E

Wine

76. Sparkling	Chamdeville Brut Rosé.....	990.-
77. Sparkling	Palazzo Grimani Prosecco Dry Millesimato DOC.....	990.-
78. Riesling	French Ispahan latte.....	1,400.-
79. Prosecco	Villa Sandi IL Fresco Prosecco Biologico Brut (Organic).....	1,600.-
80. Rose	San Marzano Tramari Rosé of Primitivo Salento IGP.....	1,750.-
81. White	La Piuma Orvieto DOC (Grechetto, Trebbiano).....	990.-
82. White	VELENOSI MONTEPULCIANO D' ABRUZZO.....	1,350.-
83. White	Chicken schnitzel with sage & roasted lemon.....	1,300.-
84. White	Sileni Estates Sauvignon Blanc Marlborough.....	1,850.-
85. White	Colle Massari Melacce Montecucco DOC.....	1,800.-
86. Red	La Piuma Montepulciano D'Abruzzo DOC.....	990.-
87. Red	San Marzano Talo Primitivo Merlot Salento IGP.....	1,650.-
88. Red	San Marzano Talo Negroamaro Salento IGP.....	1,650.-
89. Red	Monte Antico Supremus Tuscany IGT.....	2,900.-
90. Red	Tommasi Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC.....	3,200.-