



APPETIZER

Calamari	320
deep-fried calamari, french fries, cocktail and tartare dipping sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไลด์อิตาเลียนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด ซอสจ็อกเทลและซอสทาร์ทาร์	
Beef Carpaccio 	350
finely sliced raw beef topped with truffle oil and parmesan cheese เนื้อสันในสไลด์บาง กับพาร์เมซานชีสและฝักร็อคเก็ตราดด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
Parma Ham Melon	380
Parma ham served with sweet melon พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมเมล่อนหวาน	
Pan-Seared Foie Gras 	980
pan-fried moulard duck foie gras served with small garden salad in raspberry sauce ตับเป็ดทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดราดด้วยซอสราสเบอร์รี่	
Deep Fried Mushroom	220
deep-fried mushroom served with caesar sauce เห็ดทอดกรอบกับซอสซีซาร์	
Tuna Tartare	280
fresh tuna with chopped shallot, lime zest and melba toast ทูน่าสดหั่นเต๋าคู่กับมายองเนส หอมแดง และผิวมะนาว เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ	
Blue Mussel White Wine Sauce	380
fresh blue mussels steamed in white wine sauce served with garlic toast หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกระเทียม	
Blue Mussel Tomato Sauce	380
fresh blue mussels steamed in spicy tomato sauce served with garlic toast หอยแมลงภู่ออบซอสมะเขือเทศรสจัด เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกระเทียม	
Scallop Quinoa Salad	480
grilled scallop with tomato, quinoa, grilled zucchini and lemon dressing หอยสเกลลอปย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด ควินัว ชูกินีย่าง และน้ำสลัดเลมอน	

Signature dish 



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant café & pizzeria

SALAD

House Salad	280
organic leaves, extra virgin olive oil and aged balsamic dressing สลัดผักรวมปลอดสารพิษ น้ำสลัดบัลซามิก	
Caprese Salad	280
buffalo mozzarella cheese, plum tomatoes and extra virgin olive oil สลัดมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับมอซซาเรลล่าชีสสด พริกหยวกย่าง ผักร็อกเก็ต และน้ำมันมะกอก	
Mushroom Salad	280
grilled mushrooms salad, roasted bell pepper, rocket leaves, parmesan cheese and balsamic dressing สลัดเห็ดย่าง พริกหยวกย่าง ผักร็อกเก็ต และพามาซานชีส เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก วิเนเกรท	
Caesar Salad	320
romaine lettuce, croutons, bacon and anchovies สลัดซีซาร์	
Grilled Italian Sausage Salad	380
grilled Italian sausage with rocket leaves, marinated bell peppers and spicy salami ไส้กรอกอิตาเลียนย่างรสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมผักร็อกเก็ต พริกหยวก ซาลามี และน้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น	
Rocket Salad with Rock Lobster 	720
rock lobster with rocket leaves, cherry tomato and crispy bacon with wild mushroom and balsamic dressing สลัดผักร็อกเก็ตเสิร์ฟพร้อมกุ้ง มะเขือเทศเชอร์รี่ เบคอนกรอบ และเห็ดป่ากับน้ำสลัดบัลซามิก	
Nicoise Salad	380
seared tuna, hard-boiled eggs, olives, mixed green salad, potatoes, tomatoes, green beans and anchovy vinaigrette dressing สลัดนิซัวส์กับน้ำสลัด และปลาเค็มแองโชวี	
Smoked Salmon Salad	320
mixed green organic leaves, shaved fennel, smoked salmon and lemon dressing สลัดแซลม่อนรมควันกับน้ำสลัดเลมอน	
Burrata Cheese Salad	420
burrata cheese, plum tomatoes, mixed green salad with balsamic vinegar dressing สลัดชีสบูราตา น้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น	

SOUP

Tomato Soup	240
rich tomato soup ซูปมะเขือเทศรสเข้มข้น	
Mushroom Soup	240
creamy mushroom soup with truffle oil ซูปครีมเห็ดกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
Minestrone Soup	280
mixed vegetable, pesto and pasta soup ซูปใสผักรวมใส่พาสต้า	
Lobster Bisque	280
rich creamy lobster bisque soup ซูปครีมกุ้งมังกร	
Consommé	280
diced summer vegetables infused with truffle essence ซูปใสคอนซอมเมผักตุ๋นกับเห็ดทรัฟเฟิล	
Truffle Soup 	320
our signature creamy truffle mushroom soup ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล	
Seafood Soup 	420
our signature mixed seafood in spicy tomato soup ซูปซีฟู้ดรสเข้มข้น	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

PASTA

Carbonara	320
spaghetti with diced bacon and egg in fresh cream sauce สปาเก็ตตี้พร้อมเบคอนคลุกเคล้าซอสครีมเข้มข้น	
Vongole	320
spaghetti with sautéed clams in olive oil with garlic and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้หอยลายและผักร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Marinara	420
imported black spaghetti with mixed seafood, zucchini and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดทะเล พร้อมซุกินีและผักร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Squid Ink 	350
black sauce spaghetti with squid สปาเก็ตตี้ซอสหมึกดำใส่ปลาหมึก	
Aglio Bacon	320
spaghetti with olive oil, garlic, chili and crispy bacon สปาเก็ตตี้ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และเบคอน	
Aglio Italian Sausage	380
spaghetti with olive oil, garlic, chili and Italian sausage สปาเก็ตตี้ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และไส้กรอกอิตาลี	
Aglio Seared Tuna	680
angle hair with olive oil, garlic, chili and seared tuna แองเจิลแฮร์ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกและปลาทูน่า	
Aglio Seared Scallop	850
spaghetti with olive oil, garlic, chili and pan-seared scallops. สปาเก็ตตี้ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และหอยสเกลลอป	
Aglio River Prawn 	1,450
river prawn pasta with garlic, chili, bacon and olive oil sauce สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้งในซอสโหระพาโรสเข้มข้น	
Pesto Prawn	480
spaghetti with prawn in pesto sauce สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้งในซอสโหระพาโรสเข้มข้น	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

PASTA

Truffle Sauce	380
spaghetti with porcini mushroom, truffle paste, truffle oil and cheese สปาเก็ตตี้ผัดกับเห็ดพอร์ซินี ทรัฟเฟิลเพส และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
Truffle Cream Sauce	380
linguine with creamy truffle sauce ลิงกัวินี ผัดกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล	
Bolognese	320
spaghetti with minced beef, onion and tomato sauce สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Bolognese Meatball	380
spaghetti with spiced meatball in bolognese tomato sauce สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อและมีทบอลในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Pescatora 	450
spaghetti with mixed seafood in spicy tomato sauce สปาเก็ตตี้ทะเลผัดกับซอสมะเขือเทศรสเข้มข้น	
Crab Meat	380
angel hair with crab meat, cherry tomatoes, and rocket leaves in tomato sauce แองเจิลแฮร์ผัดกับเนื้อปู มะเขือเทศ เชอร์รี่ และผักร็อกเก็ตในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Penne Smoked Salmon Pink Sauce	380
penne smoked salmon in twist tomato sauce and cream เพนเน่ผัดกับปลาแซลมอนรมควันในซอสสีชมพู	
Arrabiata	340
penne arrabiata sauce เพนเน่ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Arrabiata Rock Lobster	560
linguine with rock lobster with zucchini in spicy tomato sauce ลิงกัวินีผัดกับกุ้งในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Arrabiata River Prawn 	1,450
river prawn pasta with zucchini in spicy tomato sauce กุ้งแม่น้ำผัดกับพาสต้า ซุกคินี ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant café & pizzeria

PASTA

Arrabiata Blue Mussel	420
spaghetti tomato sauce with blue mussel สปาเก็ตตี้ผัดกับหอยแมลงภู่ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Puttanesca Hamachi	720
fettuccine in rich tomato sauce, anchovies, capers and black olives topped with pan-fried hamachi เฟตตูชินี่ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น ปลาเค็มแองโชวี เคเปอร์ เสิร์ฟพร้อมปลาฮามาจิย่าง	
Ebiko Prawn 	450
spaghetti with prawn tossed in shrimp roe and garlic สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้ง ไข่กุ้ง และไจ้กุ้ง	
Pumpkin Sauce Ravioli	320
homemade spinach ravioli, ricotta and mozzarella cheese in Japanese pumpkin sauce ราวิโอลี่ไส้ผักโขม และริคอตตาชีสในซอสฟักทองญี่ปุ่น	
Parma Ham Sauce Ravioli	360
homemade spinach ravioli, ricotta and mozzarella cheese, sun-dried tomato and Parma ham in a tomato sauce ราวิโอลี่ไส้ผักโขม ริคอตตาชีส มะเขือเทศอบแห้ง และซอสพาร์มาแฮมในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
Pink Sauce Ravioli	380
homemade spinach ravioli, mushroom in twist tomato sauce and cream ราวิโอลี่ไส้ผักโขม เห็ด ในซอสสีชมพู	
Lasagna	350
oven-baked layers of pasta with minced beef, tomato sauce and cheese ลาซานญ่าเนื้อกับซอสมะเขือเทศสไตล์อิตาลี	
Gnocchi 4 Cheese	380
fresh gnocchi with four kinds of Italian cheese น็อคกีกับชีสอิตาลี 4 ชนิด	

RISOTTO

Italian Sausage Risotto

380

risotto with Italian sausage in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับไส้กรอกในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Mixed Seafood Risotto

450

risotto with mixed seafood in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Truffle Risotto

380

risotto with truffle sauce
ข้าวอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิล

Mushroom Sea Bass Risotto

650

risotto with porcini mushrooms topped with grilled sea bass
ข้าวอิตาเลียนเห็ดพอร์ซินีกับปลาทะเลย่าง

Saffron Foie Gras Risotto

890

risotto with saffron sauce topped with pan-seared duck foie gras
ข้าวอิตาเลียนแซฟฟรอนกับตับเป็ดทอด

Salmon Green Pea Risotto

680

risotto with green pea topped with pan-fried salmon
ข้าวอิตาเลียนกรีนพีกับปลาแซลมอนทอด

Scallop Risotto

890

risotto with grilled scallop in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับหอยแครงย่างในมะเขือเทศเข้มข้น

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant café & pizzeria

PIZZA

Margherita tomato sauce, mozzarella cheese and basil พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีสและใบโหระพา	300
Montanara tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom and origano พิซซ่าหน้าแฮม เห็ด และมอซซาเรลล่าชีส	360
Calzone pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, ham, artichoke, mixed vegetables and origano พิซซ่าพับไส้แฮม และเห็ด	380
Hawaiian tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple and origano พิซซ่าหน้าสวาย แฮม สับปะรดกับซอสมะเขือเทศ	380
Regina Fresh cherry tomato, burratta cheese, basil, origano and parmasan cheese พิซซ่าหน้าเรจิน่า มะเขือเทศราชินี บูรตต้าชีส ใบโหระพาและพามาซานชีส	380
Super Mario Tomato sauce, mozzrella cheese, sausage and french fries พิซซ่าหน้าซูเปอร์มาริโอ ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีส ไส้กรอกและเฟรนช์ฟรายส์	380
Four Cheese tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, gorgonzola cheese, taleggio cheese and origano พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด	420
Spicy Salami spicy salami, tomato sauce, mozzarella cheese and origano พิซซ่าหน้าซาลามีรสจัดจ้าน	420
Mixed Seafood shrimp, squid, tomato sauce, bell pepper and origano พิซซ่าหน้าทะเลและพริกหวาน	450
Smoked Salmon 🍷 smoked salmon, tomato sauce, mozzarella cheese, basil and origano พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีสและใบโหระพา	480
Parma Ham 🍷 parma ham, mozzarella cheese, fresh tomato and basil พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม มะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีสและใบโหระพา	520
Bella Italia 🍷 truffle sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom, cherry tomato, parma ham, rocket leaves and fresh mozzarella cheese พิซซ่าหน้าเบลล่า อิตาลี มอซซาเรลล่าชีส เห็ดทรัฟเฟิลสด เห็ดพอร์ซินี มะเขือเทศราชินี พาร์มาแฮม ผักร็อกเก็ตและมอซซาเรลล่าชีสด	680

Signature dish 🍷

This price is excluded extra topping.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

FISH

Atlantic Salmon 680

pan-roasted salmon, crispy skin served with asparagus

ปลาแซลมอนอบหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง

Alaska Black Cod 920

pan-roasted Alaska black cod, summer black truffle and steamed vegetable

ปลาคอดอลาสกาในซอสเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมผักรวมหนึ่ง

Sea Bass 580

pan-fried sea bass with garlic, olive oil and porcini mushroom sauce

ปลาเกะพง เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดพอร์ซินี

Hamachi 880

pan-fried hamachi with lemon butter sauce and steamed vegetable

ปลาฮามาจิ เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอนบัตเตอร์ และผักรวมหนึ่ง

MEAT

Lamb Shank 750

slow-cooked lamb shank with truffle mashed potatoes

น่องแกะตุ๋นในไวน์แดงแบบเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมมันบดใส่ทรัฟเฟิล

Lamb Rack 1,350

grilled Australian rack of lamb with bell peppers, mixed vegetables

and pan-roasted potato served with rosemary sauce

ซี่โครงแกะออสเตรเลียกับพริกหยวก ผักรวม และมันฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมซอสโรสแมรี่

Pork Chop 580

grilled pork chop with garlic baby turnip, roasted bell pepper, marsala wine reduction

พอร์คชอปกับซอสไวน์มาซารา และพริกหยวกย่าง

Chicken Mushroom Cream Sauce 350

grilled chicken breast topped with mushroom cream sauce

อกไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ด

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

MEAT

Coq Au Vin 380

chicken thigh braised in red wine, onion and root vegetables

สะโพกไก่ตุ๋นไวน์แดง

Duck Breast 480

seared duck breast served with mixed berries sauce, mixed salad and pumpkin purée

อกเป็ดเสิร์ฟพร้อมกับซอสเบอร์รี่ สลัดผัก และครีมฟักทอง

Rossini 1,450

grilled beef tenderloin steak topped with seared foie gras and truffle mushroom sauce

เนื้อสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล และตับเป็ดทอด

Tournedos Steak 1,200

tournedos steak with gorgonzola cheese and green peppercorn sauce

สเต็กเนื้อนุ่ม ไรมัน เสิร์ฟพร้อมกับซอสคอร์กอนซอล่าชีส คุณกเคล้ากับพริกไทยสด

WAGYU BISTECCA

Wagyu Striploin 1,600

wagyu no.5 striploin (250 g.) served with porcini mushrooms,

caramelized balsamic onions and light wild mushroom sauce

เนื้อสันนอกวากิวย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดพอร์ซินี หอมใหญ่คาราเมล และซอสเห็ดป่า

Wagyu T-Bone 2,100

wagyu no.5 t-bone steak (500 g.) served with rocket salad and parmesan cheese

เนื้อวากิวติดกระดูกย่าง เสิร์ฟพร้อมกับผักร็อกเก็ตสลัด และพามาซานชีส

Wagyu Tenderloin 2,500

wagyu no.9 beef tenderloin (250g.) your choice of sauce:

(black peppercorn sauce, wild mushroom sauce or red wine reduction)

สเต็กเนื้อวากิว 200 กรัม เลือกเสิร์ฟซอสพร้อมกับซอสพริกไทยดำ ซอสเห็ดป่า หรือซอสไวน์แดง

Wagyu Rib Eye 1,500

grain-fed wagyu no.5 rib eye steak (250 g.) served with fresh green peppercorn sauce

เนื้อริบอายวากิว 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกไทยอ่อน

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant café & pizzeria

DESSERTS

Molten Chocolate Lava Cake 260

baked chocolate stuffed with molten-chocolate served with vanilla ice cream
เค้กช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

Crêpes Suzette 220

oven-baked crêpes covered with grand marnier, served with vanilla ice cream
เครปซูเซท เสิร์ฟพร้อมกับซอสส้มและไอศกรีมวนิลา

Tiramisu 220

layers of biscuit soaked in coffee and marsala liqueur filled with mascarpone cheese, topped with chocolate powder
เค้กกาแฟอิตาเลียนทiramisu

Panna Cotta 160

soft vanilla cream served with strawberry sauce
ครีมวนิลาอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมกับซอสสตอเบอร์รี่

Affogato 250

ice cream drowned in coffee and amaretto
ไอศกรีมวนิลาราดด้วยกาแฟ และเหล้าอิตาเลียน

Apple Crumble 220

baked chopped apples with sweetened crumbs, topped with a crisp streusel crust and vanilla ice cream
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล เสิร์ฟพร้อมกับ ไอศกรีมวนิลา

Cheesecake 220

freshly baked cheese cake served with berry sauce
ชีสเค้กเนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมกับซอสเบอร์รี่เข้มข้น

Ice Cream 100

strawberry sorbet / lemon sorbet / chocolate / vanilla / coconut / coffee
สตอเบอร์รี่ซอร์เบท / เลมอนซอร์เบท / ช็อคโกแลต / วนิลา / มะพร้าว / กาแฟ

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.