

PREGO

PREGO
ITALIAN RESTAURANT



OUR CHEF & RISOTTO ALLA MONTANARA

Since 2003, Prego has been a beloved destination for authentic Italian cuisine, growing from a single location into a renowned name with outlets in multiple cities. At the heart of Prego is Chef Marco Boscaini, a culinary expert whose passion and skill bring his family's recipes—cherished for over one hundred years—to life.

Our menu celebrates the essence of Italian gastronomy, featuring both timeless classics and all-time favorites. From fresh homemade pasta and woodfired pizza to the iconic Risotto alla Montanara, recognized as one of the 100 Best Risottos in the World, every dish reflects Chef Marco's commitment to quality and authentic flavors.

Prego is more than just a restaurant—it's a celebration of tradition, taste, and the enduring joy of Italian cooking. Buon appetito!

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 เปร์โก ก็ขึ้นชื่อว่าเป็นร้านอาหารอิตาลีที่มีรสชาติตามแบบฉบับดั้งเดิม เปร์โกเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมของใครหลาย ๆ คน จนกลายเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง และขยายสาขาไปยังหลายเมืองต่าง ๆ โดยมีเชฟมาร์โค บอสคาอีนี เป็นเบื้องหลังแห่งความอร่อย เชฟมาร์โคได้นำสูตรอาหารของครอบครัวที่สืบทอดกันมาร้อยปีมาใช้ในร้านเปร์โกจึงทำให้อาหารของเราอร่อยเหนือกาลเวลา

เมนูของเราถ่ายทอดแก่นแท้ของอาหารอิตาลี คงไว้ทั้งเมนูคลาสสิกและเมนูยอดนิยม ตั้งแต่พาสต้าเส้นสด พิชซ่าเตาฟืน ไปจนถึงจานเด็ดอย่างริซอตโต อัลลา มอนทานารา ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในหนึ่งร้อยริซอตโตที่ดีที่สุดในโลก ทุก ๆ จานสะท้อนถึงความมุ่งมั่นของเชฟมาร์โคเพื่อจะรักษาคุณภาพและรสชาติดั้งเดิมเอาไว้

เปร์โกเป็นมากกว่าแค่ร้านอาหารอิตาลี เพราะเป็นที่ยลลองประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานผ่านรสชาติอาหารที่เต็มไปด้วยความสุขสไตล์อิตาลี



Risotto alla Montanara 🍷

Recognised as one of the 100 Best Risottos in the World by the Gallo Guide. Combination of perfectly cooked rice, aromatic herbs, and savoury ingredients.

ริซอตโตที่ได้รับการยกย่องให้เป็น 1 ใน 100 ริซอตโตที่ดีที่สุดในโลก โดย Gallo Guide ความผสมผสานอย่างลงตัวของข้าวริซอตโตที่สุกกำลังดีพร้อมกับสูตรลับเฉพาะของเชฟมาริโอ

620

Recommended menu

🍷 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.



Ossobuco alla Milanese 👍

Traditional dish from Milan. Braised Slow Cooked Veal Shank that is slow-cooked to perfection, served with saffron risotto

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูก ที่ค่อยๆ ตุ่นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบนข้าวริซอตโตหยาบฝ้าน

980

👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

Il Tiramisu 🍷

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

ทิรามิซูสูตรมาร์คาลัว

340



*Recommended
menu*



6



15



1

ANTIPASTI

Starters



11



2

1
👍 **Perle di ricotta e tartufo**

Deep fried ricotta and truffle rice balls, parmesan fondue

ข้าวปั้นรีคอตต้าและทรัฟเฟิลทอด พร้อมฟองดูพาร์เมซาน

440

2
Calamari fritti

Crumbed and crispy fried calamari with tuna mayonnaise sauce

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด พร้อมซอสทูน่ามายองเนส

440

3
👍 🌿 🍃 **Burrata fresca**

Fresh burrata cheese on marinated tomatoes

บุรราต้าชีสบนมะเขือเทศ

490

4
Piatto di formaggi

Assorted Italian cheese boards with gorgonzola, taleggio, parmesan, toma, mozzarella cheese

อิตาลีชีสรวม

450

5
🌿 **Cozze e vongole all'arrabbiata**

Mussels and clams in spicy tomato sauce

หอยแมลงภู่และหอยลายผัดในซอสมะเขือเทศเผ็ด

390

6
🍃 **Bruschetta Pomodori & Mozzarella**

Grilled bread, garlic, fresh basil, cherry tomatoes, mozzarella cheese

ขนมปังปิ้งบรูสเก็ตต้า มะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส

280

7
Arancine siciliane

Deep fried rice balls with arrabbiata sauce

ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสอาราเบียตต้า

320

8
Polpette al sugo 👍

Slow cooked beef meatballs with Parma ham, mortadella, and arrabbiata sauce

มีทบอลเนื้อ พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาลีเลียน และซอสอาราเบียตต้า

340

9
Antipasto misto 👍 🌿

Assorted Italian cold cuts

แอนด์พาสโต มีสโต เมบูเรกน่าย่อยสโตลิอิตาลีเลียน

790

10
Carpaccio di manzo 🌿

Thin sliced raw beef tenderloin, pine nuts, olive oil, rocket leaves, parmesan cheese

เนื้อดิบสไลซ์บาง เสิร์ฟกับถั่วไพน์ พาร์เมซานชีส และผักสลัดร็อกเก็ต

440

11
Prosciutto di Parma 🌿

Parma ham, melon

พาร์มาแฮมและเมลอน

440

12
Bruschetta all' aglio 🍃

Grilled bread with garlic butter

ขนมปังปิ้งบรูสเก็ตต้ากระเทียม

240

Chef's Recommendation 👍

Vegetarian Dish 🍃

Gluten Free 🌿

INSALATE

Salads

13 🌿

Insalata di mare

Fresh daily seafood, cherry tomatoes, mix salad, basil pesto

ซีฟู้ดสลัดและซอสเพสโต

440



14 🌿

Insalata di rucola

Rocket, sundried tomatoes, walnuts, and truffle balsamic dressing

ผักร็อคเก็ต มะเขือเทศแห้ง วอลนัท และทรัฟเฟิลบัลซามิก

340



15

Prego insalata di cesare

Romaine lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan with smoked salmon and pancetta & bacon or chicken

ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควันและแพนเชตต้า (เบคอนรมควันแบบอิตาลี) หรือไก่

440



16 🌿

Insalata mediterranea

Green leaves, tomatoes, artichokes, olives, and mozzarella cheese

สลัดผัก อาร์ติโชคและมอสซาเรลล่าชีส

390



*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

17

🌿 Crema di zucca

Pumpkin soup, roasted almond,
extra virgin olive oil

ซุปผักทอง

290

18

🌿 Minestrone

Rustic Italian vegetable soup
with borlotti beans

ซุปผักรวมอิตาลี

290

LE ZUPPE
Soups

👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

PASTA FRESCA

Homemade pastas

19

Fettuccine nere ai sapori di mare

House-made squid ink fettuccine, local seafood, sundried tomatoes sauce

เฟตตูชินีเส้นหมึกดำและซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศแห้ง

390

20

Prego fettuccine alla Bolognese

Prego's famous fettuccine Bolognese

เปรโก้เฟตตูชินีซอสเนื้อ

340

21



Pici al sugo di manzo

Tuscan hand rolled pici pasta, red wine braised beef, and parmesan cheese

พิจิพาสต้าซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

390

22



Fettuccine al pesto pinoli e mascarpone

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เฟตตูชินีซอสเพสโตมาสคาร์โปเนชีสโรยด้วยถั่วพายนัท

340

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.



👍 Prego lasagna alla Bolognese ²³

Prego's famous lasagna Bolognese

เปรโก้ลาซานญาซอสเนื้อ

340

🌿 Parmigiana di melanzane ²⁴

Eggplants layered with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, and basil

มะเขือยาวทอด พร้อมซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาและพาร์เมซานชีส

290

👍 🌿 Ravioli ai 4 formaggi con tartufo ²⁵

Ravioli filled with four cheese served with parmesan, truffle sauce and fresh truffle

ราวิโอลี่ชีสอิตาลีเลียน 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

690

🌿 Gnocchi Sorrentina ²⁶

Hand-made baked potato dumplings, tomato sauce, mozzarella cheese, basil

ญ็อกกีมันฝรั่ง ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส

340

👍 Gnocchi al pesto e gorgonzola ²⁷

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese

ญ็อกกีมันฝรั่ง ซอสเพสโตและกอร์กอนโซลาชีส

340



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free



28

Fettuccine, funghi porcini e tartufo

Fettuccine, porcini mushrooms, Parmesan and fresh truffle.

เฟตตูชินี่เห็ดพอร์ซินี่และทรัฟเฟิลสด

490



29

Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

ราวิโอลี่ไส้ชีสรีคอตต้าผักโขม

390

LA PASTA

Pastas

30

Spaghetti carbonara

Spaghetti with smoked pork, egg yolk, parmesan and pecorino cheese

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

390



31

Penne arrabbiata

Penne with tomato sauce, garlic, chilli
เพนเน่ซอสมะเขือเทศเผ็ด

290



32

Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

290



33

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

สปาเก็ตตี้ซอสน้ำมันมะกอก
กระเทียม และพริกแห้ง

290



34

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with fresh clams, garlic, cherry tomatoes, white wine sauce

สปาเก็ตตี้หอยวองโกเล่

390

35

Linguine di Amalfi

Linguine with shrimp, lemon zest, and zucchini in a cherry tomato sauce

ลิงกวินีกุ้งสูตรอามาลฟี

440

36

Spaghetti Amatriciana

Spaghetti, spiced tomato sauce, smoked pork, and pecorino cheese

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศเผ็ด และชีสนมแกะเลิร์ฟกับหมูรมควัน

390

37

Penne al salmone

Penne with smoked salmon, cream, tomato sauce

เพนเน้แซลมอนรมควันในซอสครีม และซอสมะเขือเทศ

390

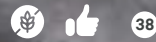
 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.



Risotto gamberi

Risotto with prawns and roasted cherry tomatoes

ริซอตโตกุ้งและมะเขือเทศย่าง

390



Risotto boscaiola

Risotto with Italian sausage, porcini mushroom, thyme and parmesan cheese

ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาลีเห็ดทรัฟเฟิลและชีสพาร์เมซาน

390



Risotto taleggio e tartufo

Risotto, black truffle and taleggio cheese

ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลชีสตาเลอจิโอ

440



Risotto ai formaggi

Risotto 4 cheeses : taleggio, gorgonzola, scamorza, and parmesan

ริซอตโตชีส 4 ชนิด

390



Risotto alla Montanara

Combination of perfectly cooked rice, aromatic herbs, and savoury ingredients.

ความผสมผสานอย่างลงตัวของข้าวริซอตโตที่สุกกำลังดีพร้อมกับสูตรลับเฉพาะของเชฟมาริโอ

620

CONTORNI

Sides

43



Spinaci e scamorza fusa

Baked spinach with scamorza cheese

ผักโขมอบกับชีส

290

44



Purea di ceci

Italian style hummus with lemon zest and rosemary

ฮัมมัสถั่วเลนทิลใส่ผิวมะนาวและโรสแมรี่

290

45



Purea di patate e tartufo nero

Black truffle potato puree

ครีมมันฝรั่งอบถัฟเฟิลดำ

290



Chef's Recommendation



Vegetarian Dish



Gluten Free

CARNE E PESCE

Meat & fish

46



Pollo ripieno

Roasted chicken roulade filled with spinach & smoked scamorza cheese, mustard potato puree
ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสออบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด

690



48

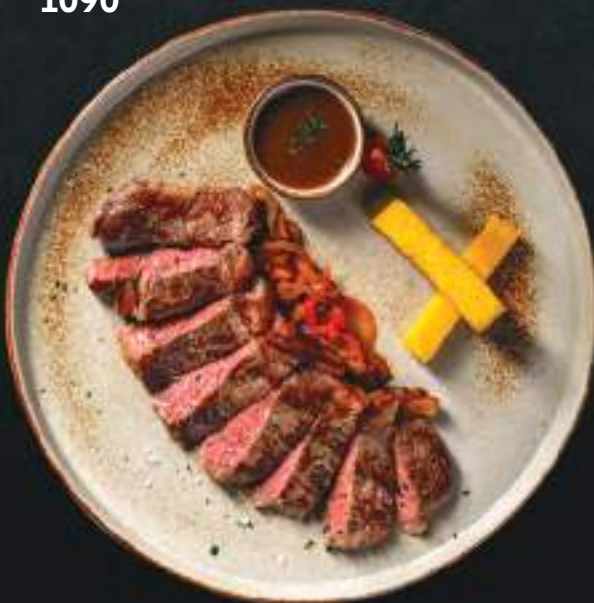


Tagliata di angus

Australian Angus beef sirloin, grilled polenta, roasted sweet peppers tossed in tomato sauce

เนื้อสันนอกสเต็กเสิร์ฟกับ โพลენტ้า และพริกหวานย่าง คลุกกับซอสมะเขือเทศ

1090



47



Ossobuco alla Milanese

Traditional dish from Milan.
Braised veal shank slow-cooked to perfection, served with saffron risotto

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูก ที่ค่อยๆ ตู้นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบนข้าว ไรซอตโตหุงด้วยฝรัง

980



49



Filetti di spigola

Pan-roasted seabass fillet, pumpkin mash, butter caperberry sauce

ปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมกับ พักทองบดและซอสเคเปอร์เบอร์รี่

690

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free



Filetto di manzo

Grilled Australian beef tenderloin, sautéed asparagus, truffle taleggio sauce

เนื้อสันในย่าง
เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง
และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

1290



Salmone grigliato

Grilled salmon fillet, baby spinach, lemon cream reduction

ปลาแซลมอนย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับผักโขม
และซอสครีมมะนาว

790

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

LE PIZZE

Pizzas



Tartufo

52

Tomato sauce, mozzarella,
truffle, parmesan flakes

พิซซ่าทรัฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
ทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยพาร์เมซาน

440

53

Bianca



Mozzarella, garlic, black pepper

พิซซ่าบิอันกา - มอสซาเรลลา
กระเทียม และพริกไทยดำ

310

54



Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

พิซซ่ามาร์เกริตา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และใบโหระพา

310

55

Pugliese



Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion, cherry tomatoes

พิซซ่าปูกิลีเซ่ -
ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
โรยหน้าด้วยหัวหอม และมะเขือเทศ

320

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

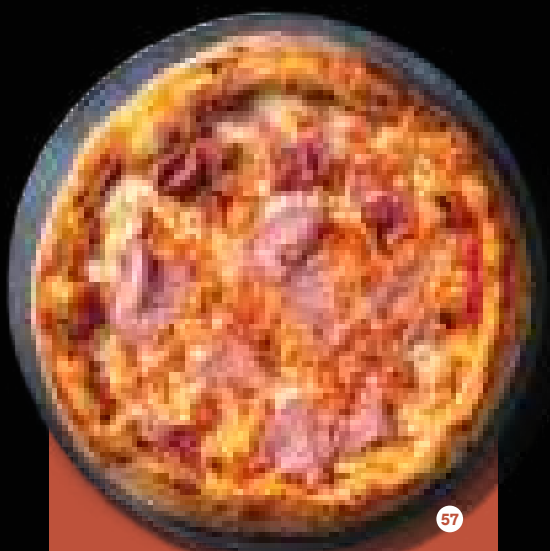
**All images are for illustration purposes only.



Pizza funghi porcini e tartufo

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, fresh truffle and parmesan flakes.
พิซซ่าเห็ดพอร์ซินีและทรัฟเฟิล

440



Prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

พิซซ่าแฮม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และแฮม

340

58

Frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, seafood
พิซซ่าซีฟู้ด - ซอสมะเขือเทศ และมอสซาเรลลา

390

59

Carbonara

White sauce, mozzarella, taleggio, egg, pancetta, parmesan
พิซซ่าคาร์บอนารา - ซอสขาว มอสซาเรลลา ทาเลจจิโอ ไข่ เบคอน และพาร์เมซาน

390

60

Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion
พิซซ่าทูน่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทูน่า และหัวหอม

340

61

Capricciosa 🍷

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms, artichoke, black olives
พิซซ่าคาปริซิโอซ่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แอม เห็ด อาร์ติโชก และมะกอกดำ

390

62

Tropicale

Tomato sauce, mozzarella, pineapple, cooked ham, bell pepper
พิซซ่าทรอปิคาล์ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา สับปะรด แอม และพริกหวาน

340

63

Calzone

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms
พิซซ่าคัลโซน - พิซซ่าพับครึ่งใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แอม และเห็ด

340

👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free



64

Occhio di bue

Tomato sauce, mozzarella,
cooked ham, egg

พิซซ่าแฮมและไข่ - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แฮม และไข่

390



65

Salmone

Tomato sauce, mozzarella,
smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แซลมอนรมควัน
และหน่อไม้ฝรั่ง

390



66



Parmigiana

Tomato sauce, mozzarella,
eggplant, parmesan, basil

พิซซ่าพาร์มิเจอานา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา มะเขือยาว พาร์เมซาน
และใบโหระพา

340



67



Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella,
mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และผักรวม

340



68

Romana

Tomato sauce, mozzarella,
capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมานา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี
และมะกอกดำ

360



69

Prosciutto e funghi

Tomato sauce, mozzarella,
cooked ham,
sautéed mushrooms

พิซซ่าแฮมเห็ด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

360



70

Diavola 🍕

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili

พิซซ่าดิอโวล่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ซาลามิรสเผ็ดและพริกสด

360



71

🍕 Prosciutto crudo e rucola

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, parmesan, rocket leaves

พิซซ่าพาร์มาแฮมและร็อคเก็ต - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา พาร์มาแฮม ผักร็อคเก็ต

440



72

Pizza 4 formaggi 🍕 🌿

Tomato sauce, mozzarella, taleggio, scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทาเลกจิโอ
สคามอร์ซา และกอร์กอนโซลา

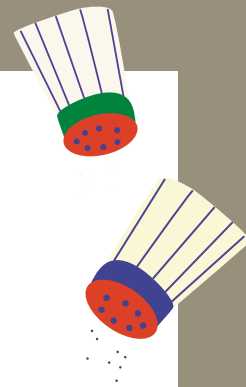
410



*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

KIDS MENU



73

Kids Pizza Tropicale

Tomato sauce, mozzarella,
pineapple, cooked ham

พิซซ่าทรอปิคาล์สดูหนุ

200

74

Kids grilled chicken pizza

Tomato sauce, mozzarella,
grilled chicken

พิซซ่าไก่ย่างสดูหนุ

200

75

Chicken nuggests and fries

Crispy chicken nuggets (5 pcs)
with French fries

นั๊กเก็ตและเฟรนช์ฟรายส์

180

76

Fish fingers and fries

Homemade fish fingers with French fries

ฟิชฟิงเกอร์และเฟรนช์ฟรายส์

170

77

Chicken tenders and fries

Homemade chicken fingers
with French fries

ไก่ทอดและเฟรนช์ฟรายส์

170

78

Kids mushroom sauce

Creamy mushroom and cheese sauce
with choice of spaghetti or penne

ซอสเห็ดสดูหนุ (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

79

Kids carbonara sauce

Creamy ham and cheese sauce
with choice of spaghetti or penne

คาโบนาราสดูหนุ (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

80

Kids tomato sauce

Tomato sauce
with choice of spaghetti or penne

ซอสมะเขือเทศสดูหนุ (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

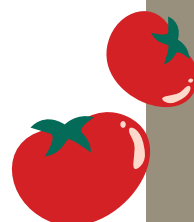
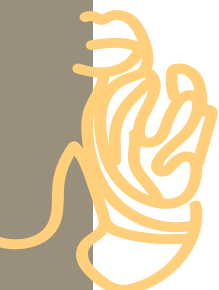
81

Kids Bolognese

Tomato and beef sauce
with choice of spaghetti or penne

โบโลเนสสดูหนุ (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170



*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

I DOLCI

Desserts

82

Il Tiramisu 🍷

Chef's secret tiramisu recipe with Marcolua
ทiramisuสูตรมาร์คาลัว

390

83

Panna cotta 🍷

พานาคอตต้า

340

84

Gelati & Sorbetti

Homemade ice creams :
vanilla, chocolate, strawberry,
coconut, lemon, pistachio

ไอศกรีมสโตร์โฮตาลีเยน

90

85

Cannoli 🍷

Tube-shaped shells, filled with homemade
ricotta cheese and pistachio coated

แป้งกรอบสอดไส้ครีมชีสรีคอตต้า
เคลือบด้วยถั่วพิสตาชิโอป่น

340

86

Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake with raspberry sauce
เค้กช็อกโกแลตฟองดู ราดซอสราสเบอร์รี่

340

88

Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream
พายแอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

340

87

Affogato 🍷

Espresso, Amaretto liqueur
with vanilla ice cream

เอสเพรสโซ
เหล้าอะมาเร็ตโต
และไอศกรีมวานิลลา

340

89

Crème Brûlée

A rich, creamy dessert made with vanilla custard,
topped with a crispy caramelized sugar crust

ขนมหวานรสละมุนจากคัสตาร์ดวานิลลา
ท็อปปิ้งด้วยน้ำตาลคาราเมล

340

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

**Chef's
Limoncello**

Chef's special
lemon liqueur

250

Kir Royal

Prosecco and
Crème de cassis

360

Rossini

Prosecco and
strawberry puree

360

Aperol Spritz

Prosecco and Aperol

360

Negroni

Gin, Campari,
and sweet vermouth

360

Campari Orange

Campari and orange juice

360

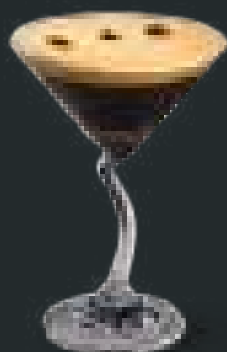
*Prego
signature*

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.



Bellini
Prosecco
and peach puree
360



Espresso Martini
Vodka, Marcolua,
and espresso
360



Dry Martini
Gin and
vermouth
360



Godfather
Bourbon
and Amaretto
360



Limoncello Spritz
Chef's limoncello
and prosecco
360



Americano
Sweet vermouth,
Campari, and Prosecco
360



Milano Torino
Campari and
sweet vermouth
360

COCKTAIL

The Hugo

Prosecco, elder flower, sparkling water and mint leaves

360

Caipirinha

Cachaça and fresh lime

360

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda water, garnish with orange peel

360

Long Island iced tea

5 spirits, lemon juice topped with Coke

360

Negroni Sbagliato

Sweet vermouth, Campari and Prosecco

360

Bloody Mary

Vodka, spicy tomato juice, and lime

310

Piña Colada

Light rum, Malibu, pineapple juice, and coconut cream

310

Singapore Sling

Gin, Cherry Heering, Benedictine, Cointreau, lime juice, and Angostura Bitters topped with soda

310

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, lime, and cranberry juice

310

Frozen Strawberry Margarita

Tequila, strawberries, Cointreau, pink salt, and lemon juice

310

Margarita

Tequila, Cointreau, lime juice, and pink salt

310

Old Fashioned

Jim Beam bourbon, Angostura Bitters, sugar cube, and orange

310

Moscow Mule

Smirnoff vodka, ginger beer, lime juice, and mint

310

Mimosa

Prosecco and orange juice

310

Amaretto Sour

Disaronno Amaretto, Jim Beam bourbon, lemon juice, and a touch of egg white

310



*Classic
cocktails*

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

Frozen Strawberry Daiquiri

White rum, strawberries, lemon juice

310



Sangria

Our special blend of red wine, dark rum and fresh fruit

370 Glass / 850 Carafe



Mojito

Bacardi, Captain Morgan rum, fresh lime, sugar, and mint

360



Tequila Sunrise

Tequila, orange juice, and a splash of grenadine

310



LIQUEURS



Premium Whisky

Johnnie Walker Black Label	290
Johnnie Walker Gold Label	460
Glenmorangie Original	460
Singleton	480

Vodka

Smirnoff	260
Absolut	260
Stolichnaya	260
Stolichnaya Vanilla	260
Belvedere	350
Grey Goose	410

Gin

Beefeater	260
Roku	260
Martin Miller's	260
Gordon's	260
Bombay Sapphire	260
Tanqueray	310
Hendrick's (Alcohol free blend)	360



Bourbon

Jack Daniels	310
Jim Beam	310
Wild Turkey	310

Rum

Mount Gay	260
Captain Morgan	260
Bacardi	260
Havana	260

Thai Rum

Chalong Bay Rum	240
Sangsom	240
Mekhong	240

Tequila

Mexicana	250
Olmecca	310
Patron Silver	410
Patron X.O. Café	410
Patron X.O. Café Dark	410

*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

LIQUEURS

Aperitifs & Digestifs

Martini – Dry, Rosso, or Bianco	250
Campari	250
Ricard	250
Pernod	250
Aperol	250
Averna	250
Jagermeister	250
Fernet Branca	250
Montenegro	250
Calvados	250
Disaronno	250
Pascall Poire william EAU DE VIE	250



Cognac & Brandy

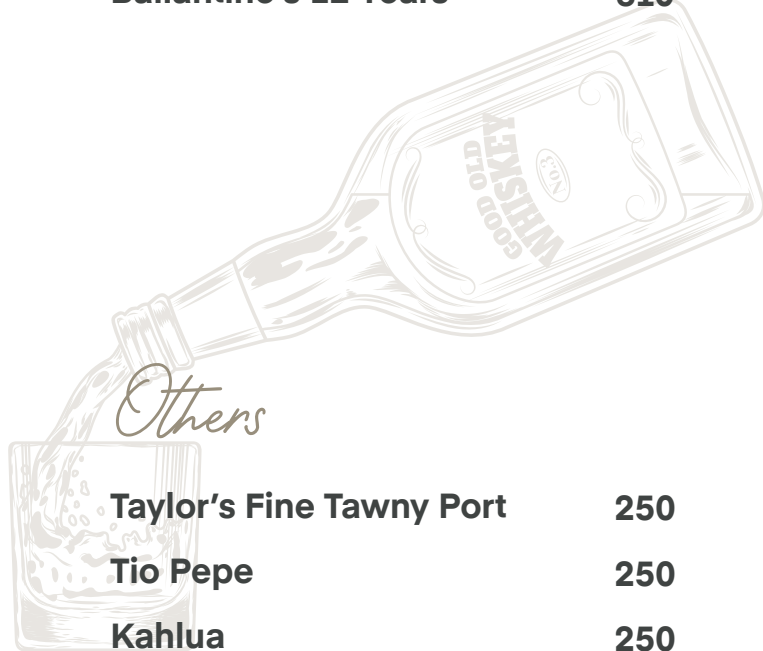
Regency V.S.O.P.	240
Courvosier V.S.O.P.	510
Hennessy V.S.O.P.	510
Martell V.S.O.P.	540
Remy Martin V.S.O.P.	560
Martell Cordon Bleu	650
Hennessy X.O.	920
Camus X.O.	920

Whisky

John Jameson	270
Johnnie Walker Red Label	270
Canadian Club	270
J&B Rare	270
The Famous Grouse	270
Chivas Regal	310
Ballantine's 12 Years	310

Others

Taylor's Fine Tawny Port	250
Tio Pepe	250
Kahlua	250
Baileys	250
Cointreau	250
Malibu	250
Grand Marnier	250
Southern Comfort	250
Sambuca - Black Sambuca	250
Midori	250
Drambuie	250



BEER

Local Beer



Heineken (320 ml)	170
Chang (320 ml)	170
Leo (320 ml)	170
Singha (320 ml)	170
Singha Draught (0.3L)	140
Singha Draught (0.5L)	230
Singha Draught (1.0L)	410

Italian Beer

Peroni Nastro Azzurro Draught (0.3L)	230
Peroni Nastro Azzurro Draught (0.5L)	390
Peroni Nastro Azzurro Draught (1.0L)	660
Menabrea Lager Bionda (Bottle 330ml)	260
Birra Viola Bianca Blanche (Bottle 750ml)	990
Birra Viola Bionda Lager (Bottle 750ml)	990

Imported Beer

San Miguel Light (Philippines)	220
Asahi (Japan)	220
Corona (Mexico)	220

DREGO



BAVERAGES



PREGO COFFEE



Hot Coffee

Espresso 140

Double Espresso 160

A double shot of rich, intense espresso.

Espresso Corretto with Grappa 260

Irish Coffee 260

Coffee mixed with Irish whiskey and topped with cream.

Black Coffee 160

Americano 160

Espresso diluted with hot water for a milder flavour.

Cappuccino 185

Equal parts espresso, steamed milk, and frothy foam.

Caffe Latte 185

Espresso combined with steamed milk, topped with a light milk foam.

Mochaccino 185

Caramel Macchiato 185

Espresso with steamed milk, caramel syrup, and foam.

Iced Coffee

Americano 170

Iced Americano with a smooth, refreshing taste.

Caffe latte 195

Chilled espresso with cold milk, lightly creamy.

Mocha 195

Iced espresso with cocoa and cold milk.

Caramel Macchiato 195

Iced cappuccino with a balance of cold milk and foam.

Thai Iced Coffee 165

Coffee - Based Trappe

Mocha 205

Mocha Double Chocolate Chip 205

White Chocolate 205

Caramel Coffee 205

Vanilla Coffee 205



*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

Peaches of me

Sabatini 0.0, peach jam,
lemon juice, ginger beer
and fresh thyme

220

Levante

Sabatini 0.0, lime juice
topped with Coca Cola,
fine salt and lime peel

220

Prego Punch

Orange juice, pineapple, apple juice,
lime juice, strawberry syrup,
and mint leaves

180

Pink me up

Sabatini 0.0, lemon juice,
raspberries, grapefruit
and syrup topped with
soda and lemon peel

220



*All prices are in Thai Baht, exclusive of a 10% service charge and applicable government tax.

**All images are for illustration purposes only.

Tea & Chocolate

TWG Tea Selections (Hot/Iced)	165
Thai Iced Tea	160
Chocolate (Hot/Iced)	160

Milk Shakes

Vanila, Chocolate, Strawberry, Banana	160
--	------------

Blended Fruit Juices & Shakes

Watermelon, Pineapple, Tangerine, Lemon, Cantaloupe, Papaya, Coconut, Orange, Apple, Mango, Cranberry	160
--	------------

Soft Drink

Coke, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Red Bull, Soda Water, Ginger Ale	85
---	-----------

Mineral Water

Prego Still	100
Prego Sparkling	100
OGEU Sparkling (S/L)	160/260
OGEU Mineral (S/L)	160/260

Mocktail

Sangria con frutta fresca	180
----------------------------------	------------

Mango juice, Sprite, and fresh fruits

Rinfrescante	180
---------------------	------------

Cranberry, lime juice, and Elder Flower Cordial topped with Sprite

Mango Tango	180
--------------------	------------

Mango and tropical juices with grenadine

Oriental Beauty	180
------------------------	------------

Apple, mango, pineapple and orange juices with wild berries

Piña Sangria	180
---------------------	------------

Apple, mango, pineapple, and orange juice topped with soda

Velvet	180
---------------	------------

Lychee and lime juice, strawberry and lychee syrup and soda water

Peach lemonade	180
-----------------------	------------

Apple and lime juice, peach syrup and sprite

Blue sky	180
-----------------	------------

Apple, lychee and lime juice with blue curacao syrup

Watermelon spritz	180
--------------------------	------------

Watermelon and lime juice, soda water, honey and basil



CONNECT WITH US

www.prego-italian.com

Koh Samui

Tel. : 077-300-317
Email : pregohost.samui@amari.com

Opening hours
12:00 hrs to midnight

 PregoSamui  PregoSamui

Bangkok

Tel. : 02-653-9000 Ext. 353
LINE : @amaribangkok
Email : prego.bangkok@amari.com

Opening hours
11:00 hrs to midnight

 PregoBangkok  PregoBangkok

Pattaya

Tel. : 038-418-419
Email : prego.pattaya@amari.com

Opening hours
Breakfast 7:30 hrs - 11.00 hrs
Lunch & Dinner 11.30 hrs - 23.00 hrs

 PregoPattaya  PregoPattaya

Kata

Tel. : 076-563-655
Email : prego.kata@ozohotels.com

Opening hours
11:00 hrs to midnight

 PregoKataPhuket  PregoKataPhuket

Colombo

Tel. : +94-117-285-285
Email : prego.colombo@amari.com

Opening Hours
17.00 hrs to 24.00 hrs

 PregoColombo  Prego.Colombo

Buriram

Tel. : 044-111-444 extended 4503
Email : prego.buriram@amari.com

Opening Hours
17.00 hrs to 24.00 hrs

 PregoBuriram  Prego.Buriram

PREGO

PREGO

ITALIAN RESTAURANT