PREGO

PREGO
BANGKOK

PREGO

# PREGO STORY

Since our grand opening in 2003 on Koh Samui, Prego has been a culinary gem, winning hearts and taste buds alike. Now, we are firmly rooted in Bangkok, Pattaya, and Phuket.

The secret to our timeless allure lies in Chef Marco Boscaini's family recipes, carefully preserved for over a hundred of years-a culinary heritage that invites patrons to 'taste the passion of Italy.' Fresh homemade pasta, woodfired pizza, Chef's signature antipasti, and the unforgettable tiramisu are the stars of Prego's gastronomic show.

“เปรโก้” เปิดตัวเป็นครั้งแรกบนเกาะสมุย เมื่อปี 2003 ด้วยอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติที่เยี่ยมยอดทำให้เปรโก้ได้รับความนิยมในเวลาอันรวดเร็ว ทำให้ในปัจจุบันได้มีการขยายสาขาเพิ่มมายังกรุงเทพฯ พัทยา และภูเก็ต

ทุกเมนูความอร่อยในร้านเปรโก้ มาจากสูตรอาหารที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นมายาวนานกว่า 100 ปี ในครอบครัวของเชฟมาร์โค ทำให้มั่นใจได้ถึงรสชาติของชาวอิตาเลียนแท้ ไม่ว่าจะเป็น เส้นพาสต้าที่ทำสดทุกวัน พิซซ่าเตาฟืน แอนติพาสโต และทีรามิสุสูตรลับเฉพาะของเชฟ

# OUR CHEF & RISOTTO ALLA MONTANARA

Chef Marco's culinary journey began when he was just seven years old, helping his grandmother make pasta from scratch. This early love for cooking led him to become a skilled chef. He eventually found himself in Thailand, sharing his Italian cooking secrets. He founded Prego Samui back in 2003 and it instantly became a restaurant loved by many. One of Chef Marco's most famous dishes is his Risotto alla Montanara. It's not just any risotto; it's one of the 100 best in the world by Gallo Guide! This special dish is like a tasty symphony of flavors. It's made with rice, herbs, and savory ingredients that make you feel like you're in Italy with every bite. Chef Marco's risotto is proof of his talent and his dedication to making amazing Italian food.

**Please book in advance for Risotto alla Montanara.

การได้ใช้เวลาในห้องครัวกับคุณยายเพื่อทำพาสต้าตั้งแต่อายุเพียง 7 ขวบ ได้เพาะบ่มความคุ้นเคยและความรักในการทำอาหารของเชฟมาร์โค หลังจากเข้าเรียนโรงเรียนทำอาหารและสะสมประสบการณ์อย่างยาวนาน เชฟมาร์โคได้นำสูตรอาหารที่เป็นมรดกของครอบครัวมากว่าร้อยปีมาสร้างเป็นร้านอาหารเปรโก้ ซึ่งได้กลายมาเป็นความสำเร็จอันยิ่งใหญ่ของเขา

เมนูที่มีชื่อเสียงที่สุดของเชฟมาร์โค คือ ริซอตโต้ อัลลา มอนทานาร่า ซึ่งไม่ใช่เพียงริซอตโต้ทั่วไป แต่เป็นริซอตโต้ที่ติดอันดับ 100 ริซอตโต้ที่ดีที่สุดในโลก จากการจัดอันดับของ Gallo Guide อีกด้วย

*Risotto alla montanara*

PREGO

## Ossobuco alla Milanese

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

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูกที่ค่อยๆ ตุ๋นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบนข้าวริซอตโตหญ้าฝรั่น

**980**

# Recommended menu

Chef's Recommendation
Vegetarian Dish
Gluten Free

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

## Grigliata di pesce

Grilled seafood platter

รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

**990/1990** (S/R)

## Il Tiramisu

Chef's secret tiramisu recipe with Marcolua

ทีรามิสุสูตรมาร์คาลัว

**340**

# ANTIPASTI
## *Starters*

1

### Antipasto misto

Assorted Italian cold cuts

แอนติพาสโต มิสโต
เมนูเรียกน้ำย่อย โคลด์คัต

**790/1400** (S/R)

2

### Carpaccio di manzo

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

เนื้อดิบสไลซ์บาง เสิร์ฟกับถั่วไพนัท พาร์เมซานชีสและผักสลัดร็อคเก็ต

**440**

### Burrata fresca

Fresh burrata cheese on marinated tomatoes

บูราต้าชีสบนมะเขือเทศ

**490**

3

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

PREGO

4
## Arancine siciliane
Deep fried rice balls on bolognese sauce, parmesan fondue
ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสเนื้อ
320

6
## Polpette al sugo
Slow cooked meatballs with beef, Parma ham, mortadella, and arrabbiata sauce
มีทบอล พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาเลียน และซอสอาราเบียตต้า
340

8
## Bruschetta all' aglio
Grilled bread with garlic butter
ขนมปังบรูสเก็ตต้ากระเทียม
220

10
## Bruschetta Pomodori & Mozzarella
Grilled bread, garlic, fresh basil, cherry tomatoes, mozzarella cheese
ขนมปังบรูสเก็ตต้า มะเขือเทศ และมอสซาเรลลาชีส
250

5
## Perle di ricotta e tartufo
Deep fried ricotta and truffle rice balls, parmesan fondue
ข้าวปั้นริคอตต้าและทรัฟเฟิลทอด พร้อมฟองดูพาร์เมซาน
440

7
## Salmone affumicato
Smoked salmon, artichoke, and caper berries
แซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอาร์ติโชค และเคเปอร์เบอร์รี่
490

9
## Calamari fritti
Crumbed and crispy fried calamari with tuna mayonnaise sauce
ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด พร้อมซอสทูน่ามายองเนส
440

11
## Prosciutto di Parma
Parma ham, melon
พาร์มาแฮมและเมลอน
440

Chef's Recommendation  Vegetarian Dish  Gluten Free

12
## Cozze e vongole all'arrabbiata
Mussels and clams in spicy tomato sauce
หอยแมลงภู่และหอยลาย ผัดในซอสอาราเบียตต้า
390

# INSALATE
## *Salads*

13

### Insalata di Cesare

Cos lettuce, caesar dressing,
pancetta, croutons, parmesan

ซีซาร์สลัด

**325**

With smoked salmon
เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน

**440**

14

### Insalata mediterranea

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

สลัดผัก อาร์ติโชคและมอสซาเรลลาชีส

**390**

15

### Insalata di mare

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

ซีฟู้ดสลัดและซอสเพสโต

**390**

16

### Insalata di rucola

Rocket, sundried tomatoes,
walnuts, and truffle balsamic dressing

ผักร็อคเก็ต มะเขือเทศแห้ง
วอลนัท และทรัฟเฟิลบัลซามิค

**340**

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

PREGO

17
## Crema di zucca

Pumpkin soup, roasted almond, extra virgin olive oil

ซุปฟักทอง

**290**

18
## Minestrone

Rustic Italian vegetable soup with borlotti beans

ซุปผักรวมอิตาเลียน

**290**

# LE ZUPPE
*Soups*

Chef's Recommendation
Vegetarian Dish
Gluten Free

19

## Ravioli ai 4 formaggi con tartufo

Four cheese ravioli served with parmesan and truffle sauce, fresh truffle

ราวิโอลีชีสอิตาเลียน 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

(S/R) **690/790**

20

## Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

ราวิโอลีไส้ชีสริคอตต้าผักโขม

(S/R) **390/440**

21

## Fettuccine nere ai sapori di mare

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

เฟตตูชินีเส้นหมึกดำและซีฟู้ด ในซอสมะเขือเทศแห้ง

(S/R) **390/440**

22

## Fettuccine al pesto pinoli mascarpone

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เฟตตูชินีซอสเพสโตและชีส

(S/R) **340/390**

23

## Pici al sugo di manzo

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

พิชีพาสต้าซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

(S/R) **390/440**

24

## Pappardelle allo zafferano ragú di agnello, funghi porcini

Saffron pappardelle pasta, roasted lamb ragu, porcini mushrooms, and parmesan cheese

ปัปปาร์เดลเลพาสต้า ซอสแกะย่างและเห็ดพอร์ชินี

(S/R) **390/440**

25

## Gnocchi sorrentina

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

ญ๊อกกี้มันฝรั่ง ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส

(S/R) **340/390**

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free

PREGO

# PASTA FRESCA
*Homemade pastas*

26
**Prego lasagna alla Bolognese**
Prego's famous lasagna Bolognese
เปรโก้ลาซานญ่าซอสเนื้อ
(S/R) **340/390**

27
**Parmigiana di melanzane**
Eggplants layered with tomato sauce,
mozzarella, parmesan cheese, and basil
มะเขือยาวทอด พร้อมซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลาและพาร์เมซานชีส
**290/320** (S/R)

28
**Prego fettuccine alla Bolognese**
Prego's famous fettuccine Bolognese
เปรโก้เฟตตูชินีซอสเนื้อ
(S/R) **340/390**

29
**Gnocchi al pesto gorgonzola**
Hand-made potato dumplings,
basil pesto, gorgonzola cheese
ญ๊อกกี้มันฝรั่ง ซอสเพสโตและกอร์กอนโซลาชีส
**340/390** (S/R)

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# LA PASTA
## *Pastas*

30
**Penne arrabbiata**
Penne with tomato sauce, garlic, chilli
เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า
**290/340** (S/R)

31
**Spaghetti alle vongole**
Spaghetti with fresh clams, garlic,
cherry tomatoes, white wine sauce
สปาเก็ตตี้หอยวองโกเล่
(S/R) **340/390**

32
**Spaghetti carbonara**
Spaghetti with smoked pork, egg yolk,
parmesan and pecorino cheeses
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
(S/R) **390/440**

PREGO

33

## Penne al salmone

Penne with smoked salmon, cream, tomato sauce

เพนเน่ซอสครีมและแซลมอนรมควัน

**340/390** (S/R)

34

## Spaghetti aglio & olio

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

สปาเก็ตตี้ซอสน้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง

**290/340** (S/R)

35

## Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

**290/340** (S/R)

36

## Spaghetti amatriciana

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

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศและชีส เสิร์ฟกับหมูรมควัน

**390/440** (S/R)

37

## Linguine di Amalfi con gamberi

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

ลิงกวินีกุ้งสูตรอามาลฟี

**440/490** (S/R)

Chef's Recommendation
Vegetarian Dish
Gluten Free

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

PREGO

# I RISOTTI
*Italian risottos*

**38 Risotto gamberi**
Risotto with prawns and roasted cherry tomatoes
ริซอตโตกุ้งและมะเขือเทศย่าง
**390/440** (S/R)

**39 Risotto ai formaggi**
Risotto 4 cheeses :
taleggio, gorgonzola, parmesan, mozzarella
ริซอตโตชีส 4 ชนิด
**390/440** (S/R)

**40 Risotto taleggio e tartufo**
Risotto, black truffle and taleggio cheese
ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลใส่ทาเลจจิโอชีส
**440/490** (S/R)

**41 Risotto boscaiola**
Risotto with Italian sausage, Porcini mushroom, Thyme and Parmesan cheese
ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาเลียนและเห็ดโปชินี
**390/440** (S/R)

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# CONTORNI
## *Sides*

42

**Crema di patate e tartufo nero**
Black truffle potato puree
ครีมมันฝรั่งบดทรัฟเฟิลดำ
**290**

43

**Spinaci e scamorza fusa**
Baked spinach with scamorza cheese
ผักโขมอบกับชีส
**290**

44

**Crema di ceci**
Italian style hummus
with lemon zest and rosemary
ฮัมมัสถั่วเลนทิลใส่ผิวมะนาวและโรสแมรี่
**290**

Chef's Recommendation  Vegetarian Dish  Gluten Free

45

## Filetto di manzo

Grilled Australian beef tenderloin,
sautéed asparagus, truffle taleggio sauce

เนื้อเทนเดอรอยด์ย่าง เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง
และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

**1190**

46

## Costolette di agnello

Roasted New Zealand lamb chops,
fresh herbs, sauteed spinach, and grilled tomato

เนื้อซี่โครงแกะย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศย่างและผักโขมผัด

**1290**

# CARNE E PESCE

*Meat & fish*

48

## Grigliata di pesce

Grilled seafood platter

รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

**990/1990** (S/R)

49

## Filetti di spigola

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

ปลากะพงย่าง เสิร์ฟพร้อมกับฟักทองบดและซอสเคปเปอร์

**690**

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

PREGO

47

## Tagliata di angus

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

เนื้อเซอรอยด์สเต็ก เสิร์ฟกับโพเลนต้าและพริกหวานย่าง

**990**

50

## Aragostelle

Grilled slipper lobster, garlic chilli pesto linguine, parmesan chips

กั้งกระดานย่าง เสิร์ฟพร้อมกับเส้นพาสต้า

**990**

52

## Salmone grigliato

Baked salmon fillet, baby spinach, lemon cream reduction

ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมและซอสครีมมะนาว

**790**

51

## Pollo ripieno

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

ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสอบ เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบด

**690**



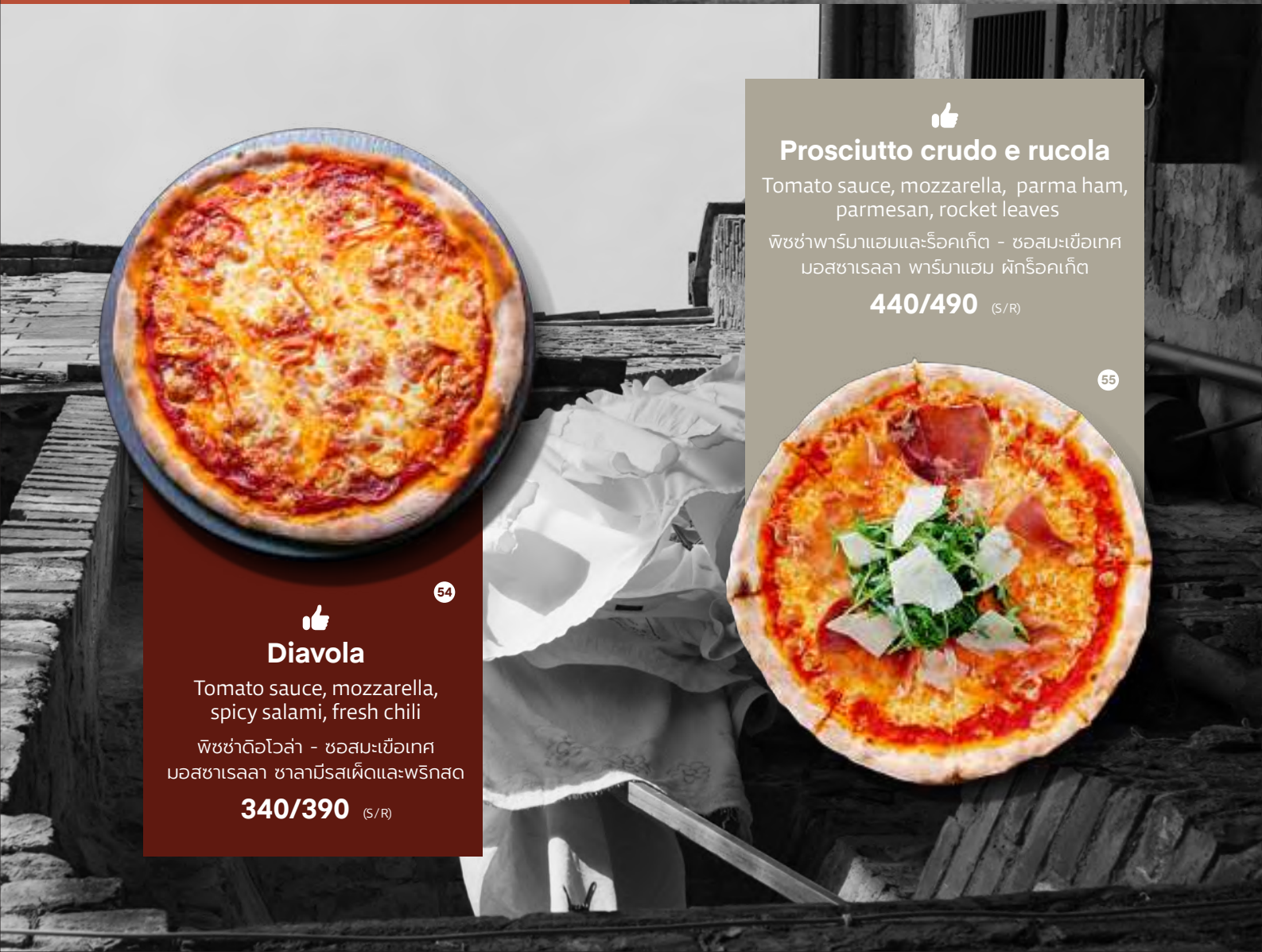
Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free

# LE PIZZE
*Pizzas*

53
**Capricciosa**
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms, artichoke, black olives
พิซซ่าคาปริซิโอซ่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม เห็ด อาร์ติโชกและมะกอกดำ
**390/440** (S/R)



54
**Diavola**
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili
พิซซ่าดิอโวล่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ซาลามีรสเผ็ดและพริกสด
**340/390** (S/R)

**Prosciutto crudo e rucola**
Tomato sauce, mozzarella, parma ham, parmesan, rocket leaves
พิซซ่าพาร์มาแฮมและร็อคเก็ต - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา พาร์มาแฮม ผักร็อคเก็ต
**440/490** (S/R)

55

PREGO

56
## Tartufo
Tomato sauce, mozzarella, truffle, parmesan flakes
พิซซ่าทรัฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยพาร์เมซาน
(S/R) **440/490**

57
## Bianca
Mozzarella, garlic, black pepper
พิซซ่าบิอังกา - มอสซาเรลลา กระเทียม และพริกไทยดำ
(S/R) **290/340**

58
## Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
พิซซ่ามาร์เกริต้า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และใบโหระพา
(S/R) **290/340**

59
## Parmigiana
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, basil
พิซซ่าพาร์มิจิอานา - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา มะเขือยาว พาร์เมซาน และใบโหระพา
(S/R) **390/440**

60
## Occhio di bue
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg
พิซซ่าแฮมและไข่ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และไข่
**340/390** (S/R)

61
## Tropicale
Tomato sauce, mozzarella, pineapple, cooked ham, bell pepper
พิซซ่าทรอปิคาเล่ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา สับปะรด แฮม และพริกหวาน
**340/390** (S/R)

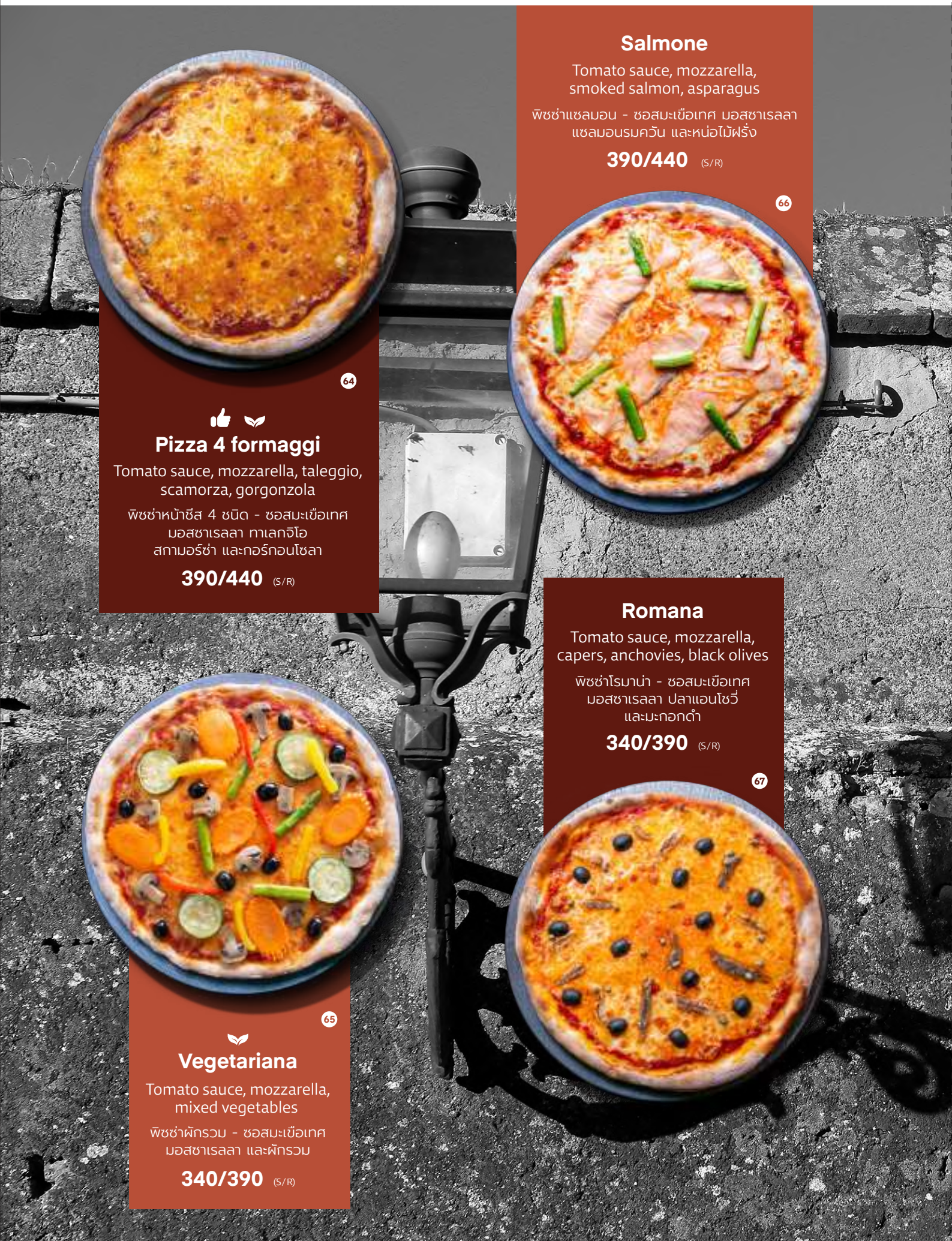
62
## Prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham
พิซซ่าแฮม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และแฮม
**340/390** (S/R)

63
## Calzone
Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms
พิซซ่าคัลโซเน - พิซซ่าพับครึ่งใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลลา แฮม และเห็ด
**340/390** (S/R)

Chef's Recommendation
Vegetarian Dish
Gluten Free

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax



## Salmone

Tomato sauce, mozzarella,
smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
แซลมอนรมควัน และหน่อไม้ฝรั่ง

**390/440** (S/R)

66

64

## Pizza 4 formaggi

Tomato sauce, mozzarella, taleggio,
scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทาเลกจิโอ
สกามอร์ซ่า และกอร์กอนโซลา

**390/440** (S/R)

## Romana

Tomato sauce, mozzarella,
capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมาน่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี่
และมะกอกดำ

**340/390** (S/R)

67

65

## Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella,
mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และผักรวม

**340/390** (S/R)

PREGO

68

## Pugliese

Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion,
cherry tomatoes

พิซซ่าปูกลิเซ่ - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา
โรยหน้าด้วยหัวหอม และมะเขือเทศ

**290/340** (S/R)

69

## Prosciutto funghi

Tomato sauce, mozzarella,
cooked ham, sautéed mushrooms

พิซซ่าแฮมเห็ด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

**340/390** (S/R)

70

## Carbonara

White sauce, mozzarella, taleggio, egg,
pancetta, parmesan

พิซซ่าคาร์โบนารา - ซอสขาว มอสซาเรลลา
ทาเลกจิโอ ไข่ เบคอน และพาร์เมซาน

**390/440** (S/R)

71

## Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

พิซซ่านาโปลีตานา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และปลาแอนโชวี่

**340/390** (S/R)

72

## Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

พิซซ่าทูน่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทูน่า และหัวหอม

**340/390** (S/R)

73

## Frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, seafood

พิซซ่าซีฟู้ด - ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลา

**390/440** (S/R)

Chef's Recommendation
Vegetarian Dish
Gluten Free

# I DOLCI
## *Desserts*

74
**Il Tiramisu**
Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua
ทีรามิสุสูตรมาร์คาลัว
**340**

75
**Panna cotta**
พานาคอตต้า
**340**

76
**Affogato**
Espresso, Amaretto liqueur with vanilla ice cream
เอสเพรสโซ่ เหล้าอะมาเร็ตโต และไอศครีมวนิลา
**340**

77
**Gelati**
Homemade ice creams :
Vanilla, chocolate, strawberry,
coconut, lemon, pistachio
ไอศครีมสไตล์อิตาเลียน
**90**

78

## Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream

พายแอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศครีมวนิลา

**340**

79

## Macaron al cioccolato con gelato al pistacchio

Chocolate macaron with pistachio ice cream

มาการองช็อคโกแลตเสิร์ฟพร้อมไอศครีมพิสตาชีโอ

**340**

80

## Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake

with raspberry sauce and passion fruit

เค้กช็อคโกแลตฟองดู ราดซอสราสเบอร์รี่และเสาวรส

**340**

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# COCKTAIL

**Espresso Martini**
Vodka, Kahlua, and espresso
**310**

*Prego signature*

**Aperol spritz**
Prosecco and Aperol
**360**

**Dry Martini**
Gin and vermouth
**310**

PREGO

**Bellini**
Prosecco and peach puree
**360**

**Negroni**
Gin, Campari, and sweet vermouth
with a mist of fresh orange oil
**360**

**Chef's limoncello**
Chef's special lemon liqueur
**250**

**Negroni Sbagliato**
Gin, sweet vermouth, Campari, and Prosecco
**360**

**Americano**
Campari and sweet vermouth
**360**

**Campari orange**
Campari and orange juice
**360**

**Rossini**
Prosecco and strawberry puree
**360**

**Godfather**
Bourbon and Amaretto
**360**

**Kir Royal**
Prosecco and Crème de cassis
**360**

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# COCKTAIL

**The Hugo** 360
Prosecco, elder flower, sparkling water, and mint leaves

**Caipirinha** 360
Cachaça and fresh lime

**Mojito** 360
Bacardi, Captain Morgan rum, fresh lime, sugar, and mint

**Sangria** 370 glass / 850 carafe
Our special blend of red wine, dark rum and fresh fruit

**Long Island iced tea** 360
5 spirits, lemon juice topped with Coke

**Piña Colada** 310
Light rum, Malibu, pineapple juice, and coconut cream

**Tequila Sunrise** 310
Tequila, orange juice, and a splash of grenadine

**Singapore Sling** 310
Gin, Cherry Heering, Benedictine, Cointreau, lime juice, and Angostura Bitters topped with soda

**Margarita** 310
Tequila, Cointreau, lime juice, and pink salt

**Bloody Mary** 310
Vodka, spicy tomato juice, and lime

**Cosmopolitan** 310
Vodka, Triple Sec, lime, and cranberry juice

**Frozen Strawberry Margarita** 310
Tequila, strawberries, Cointreau, pink salt, and lemon juice

**Frozen Strawberry Daiquiri** 310
White rum, strawberries, lemon juice

**Old Fashioned** 310
Jim Beam bourbon, Angostura Bitters, sugar cube, and orange

**Moscow Mule** 310
Smirnoff vodka, ginger beer, lime juice, and mint

**Mimosa** 310
Prosecco and orange juice

**Amaretto Sour** 310
Disaronno Amaretto, Jim Beam bourbon, lemon juice, and a touch of egg white

*Classic cocktails*

PREGO

# BEVERAGES

## Aperitifs & Digestifs

| | |
|---|---|
| Martini – Dry, Rosso, or Bianco | 250 |
| Campari | 250 |
| Ricard | 250 |
| Pernod | 250 |
| Pimm's No.1 | 250 |
| Aperol | 250 |
| Averna | 250 |
| Jagermeister | 250 |
| Fernet Branca | 250 |
| Montenegro | 250 |
| Calvados | 250 |
| Disaronno | 250 |
| Pascall La Vieille Poire William Eau-De-Vie | 250 |

## Ligueurs

| | |
|---|---|
| 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 |

## 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 |

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# BEVERAGES

## Premium Whisky

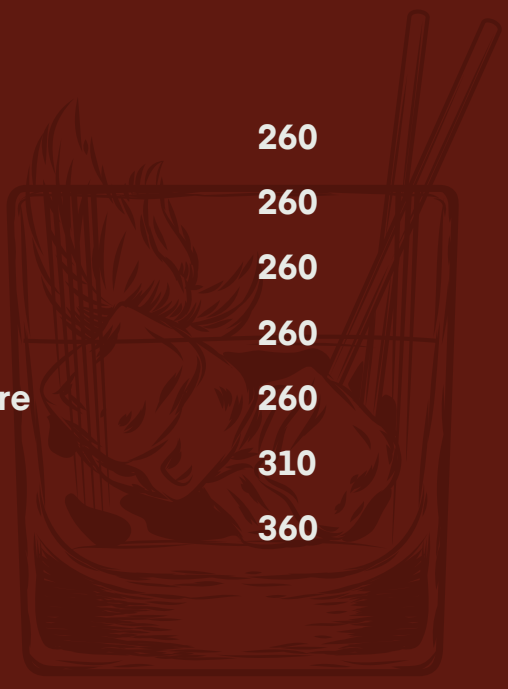
| | |
|---|---|
| Johnnie Walker Black Label | 290 |
| Johnnie Walker Gold Label | 460 |
| Glenmorangie original | 460 |
| Singleton | 480 |

## 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 | 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 |
| Olmeca | 310 |
| Patron Silver | 410 |
| Patron X.O. Café | 410 |
| Patron X.O. Café Dark | 410 |

# 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 |
| ISAAC (Bottle 330ml) | 310 |
| NORA (Bottle 330ml) | 310 |
| NAZIONALE (Bottle 330ml) | 310 |
| ROCK'N'ROLL (Bottle 330ml) | 310 |

## Imported Beer

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

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable govenment tax

# NON-ALCOHOLICS

## PREGO COFFEE

*We proudly serve Prego Champion Blend (Single Origin, 100% Arabica from Chiang Mai), winner of Espresso Italiano Championship 2017 Thailand and top 3 for Espresso Italiano competition in Milan, Italy 2017.*

### Hot Coffee

| | |
|---|---|
| Espresso | 140 |
| Double Espresso | 160 |
| Irish Coffee | 260 |
| Espresso Corretto with Grappa | 260 |
| Black Coffee | 160 |
| Americano | 160 |
| Cappuccino | 185 |
| Caffe Latte | 185 |
| Mochaccino | 185 |
| Caramel Macchiato | 185 |

### Iced Coffee

| | |
|---|---|
| Americano | 170 |
| Caffe Latte | 195 |
| Mocha | 195 |
| Caramel Macchiato | 195 |
| Thai Iced Coffee | 165 |

### Coffee-Based Frappe

| | |
|---|---|
| Mocha | 205 |
| Mocha Double Chocolate Chip | 205 |
| White Chocolate | 205 |
| Caramel Coffee | 205 |
| Vanilla Coffee | 205 |

### Tea & Chocolate

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

### 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

**Prego Punch** 180
Orange juice, pineapple, apple juice, lime juice, strawberry syrup, and mint leaves

### Blended Fruit Juices & Shakes

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

**160**

### Milk Shakes

**Vanila, Chocolate, Strawberry, Banana**

**160**

### Soft Drink

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

**85**

### Mineral Water

| | |
|---|---|
| Prego Still | 80 |
| Prego Sparkling | 80 |
| OGEU Sparkling (S/L) | 160/260 |
| OGEU Mineral (S/L) | 160/260 |

## 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 : @amariwatergatebkk
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

PREGO

PREGO
BANGKOK

Taste the passion of Italy