



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.

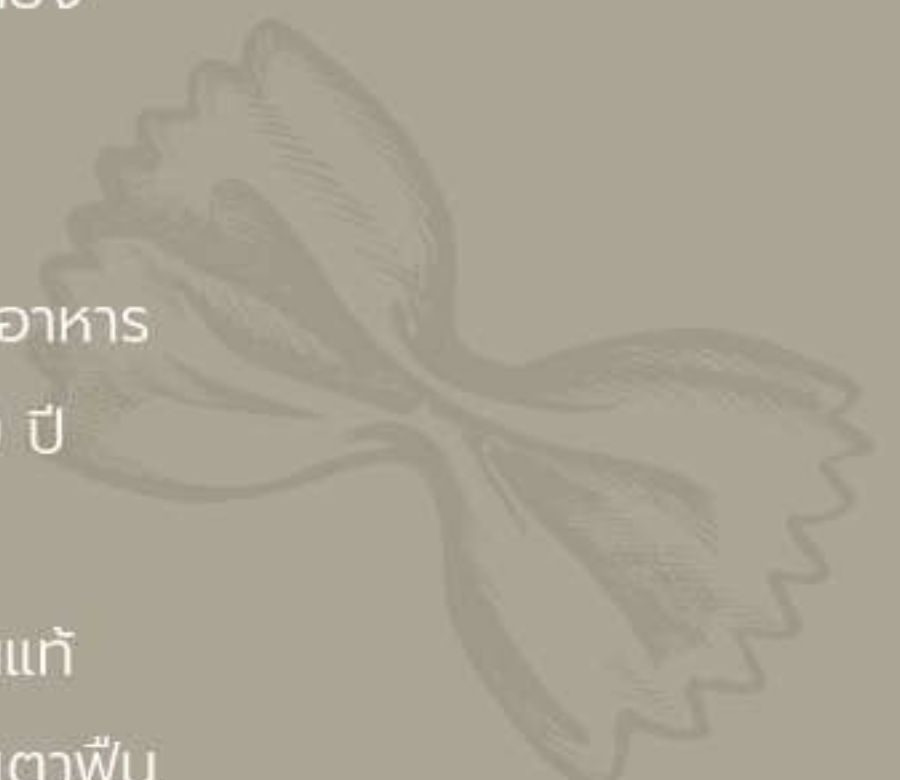


The secret to our timeless allure lies in Chef Marco Boscaini's family recipes, carefully preserved for over a hundred of years—a culinary heritage that invites patrons to 'taste the passion of Italy.'

Fresh homemade pasta, woodfired pizza, Chef's signature antipasti, and the unforgettable tiramisu are the stars of Prego's gastronomic show.

“เปrego” เปิดตัวเป็นครั้งแรกบนเกาะสมุย เมื่อปี 2003 ด้วยอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติที่เยี่ยมยอด ทำให้เปregoได้รับความนิยมในเวลาอันรวดเร็ว ทำให้ในปัจจุบันได้มีการขยายสาขาเพิ่มมายัง กรุงเทพฯ พัทยา และภูเก็ต

ทุกเมนูความอร่อยในร้านเปrego มาจากสูตรอาหาร ที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นมายาวนานกว่า 100 ปี ในครอบครัวของเชฟมาร์โค ทำให้มั่นใจได้ถึงรสชาติของชาวอิตาลีแท้ ไม่ว่าจะเป็น เส้นพาสต้าที่ทำสดทุกวัน พิซซ่าเตาฟืน แอนติพาสโต และทีรามิสูสูตรลับเฉพาะของเชฟ



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 เชฟมาร์โคได้นำสูตรอาหารที่เป็นมรดกของครอบครัวมากกว่าร้อยปี มาสร้างเป็นร้านอาหารเปอร์โก ซึ่งได้กลายมาเป็นความสำเร็จอันยิ่งใหญ่ของเขา

เมนูที่มีชื่อเสียงที่สุดของเชฟมาร์โค คือ ริซอตโต้ อัลลา มอนทานารา ซึ่งไม่ใช่เพียงริซอตโต้ทั่วไป แต่เป็นริซอตโต้ที่ติดอันดับ 100 ริซอตโต้ ที่ดีที่สุดในโลก จากการจัดอันดับของ Gallo Guide อีกด้วย



PREGO



Recommended menu


Ossobuco alla Milanese


Traditional dish from Milan.


Braised veal shanks that are slow-cooked to perfection, served with saffron risotto

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูก
ที่ค่อยๆ ตุ่นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบน
ข้าวริซอตโตหน้าฟรุ๊น

980

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

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



Recommended menu

  **Grigliata di pesce**

Grilled seafood platter

รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)



Il Tiramisu 

Chef's secret tiramisu recipe with Marcolua

ทiramisu สูตรมาร์คาลัว

340

Recommended menu

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

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

ANTIPASTI

Starters



1

Antipasto misto



Assorted Italian cold cuts
แอนติพาสโต มิสโต
เมนูเรียกน้ำย่อย โคลด์คัต

790/1400 (S/R)



2



Carpaccio di manzo

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

เนื้อดิบสไลซ์บาง เสิร์ฟกับถั่วไพน์
พาร์เมซานชีสและผักสลัดร็อกเก็ต

440



Burrata fresca

Fresh burrata cheese
on marinated tomatoes
บুরาต้าชีสบนมะเขือเทศ

490

3



Chef's Recommendation



Vegetarian Dish



Gluten Free

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

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 ไส้กรอกอิตาลีเลียน และซอสอาราเบียตต้า

340

8

🌿 Bruschetta all' aglio

Grilled bread with garlic butter

ขนมปังบรูสเก็ตตัดจากรั้วเทียม

220

10

🌿 Bruschetta Pomodori & Mozzarella

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

ขนมปังบรูสเก็ตตัดจุ่มมะเขือเทศ 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



Cozze e vongole all'arrabbiata

Mussels and clams in spicy tomato sauce

หอยแมลงภู่และหอยลาย ผัดในซอสอาราเบียตต้า

390

12



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free

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

ผักร็อกเก็ต มะเขือเทศแห้ง
วอลนัท และทรัฟเฟิลบัลซามิก

340



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish


🌾 Gluten Free

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

LE ZUPPE
Soups



17

Crema di zucca 

Pumpkin soup,
roasted almond,
extra virgin olive oil

ซूपฟักทอง

290



18


 **Minestrone**


Rustic Italian
vegetable soup
with borlotti beans

ซूपฟักรวมอิตาเลียน

290



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

PASTA FRESCA
Homemade pastas

  **Ravioli ai 4 formaggi con tartufo**

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

ราวิโอลี่ชีสอิตาลี 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

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



 **Ravioli ricotta e spinaci**

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

ราวิโอลี่ไส้ชีสริคอตต้าผักโขม

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

Fettuccine nere ai sapori di mare

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

เฟตตูชินี่เส้นหมึกดำและซีฟู้ด ในซอสมะเขือเทศแห้ง

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

 **Fettuccine al pesto pinoli mascarpone**

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เฟตตูชินี่ซอสเพสโตและชีส

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

 **Pici al sugo di manzo**

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

พิจิพาสต้าซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

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

 **Pappardelle allo zafferano ragú di agnello, funghi porcini**

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

ปปาร์ดเดลเลพาสต้า ซอสแกะย่างและเห็ดพอร์ซินี่

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

 **Gnocchi sorrentina**

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

ญ็อกกีมันฝรั่ง ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส

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



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



26



Prego lasagna alla Bolognese

Prego's famous lasagna Bolognese

เปรตักลาซานญาซอสเนือ

(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

เปรตักเฟตตูกินีซอสเนือ

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



29

Gnocchi al pesto gorgonzola

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese

น็อกกีมันฝรั่ง ซอสเพสโต และกอร์กอนโซลาชีส

340/390 (S/R)



Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free



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**



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



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

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
ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลชีสทาเลจจิโอชีส

440/490 (S/R)



41 **Risotto boscaiola** 

Risotto with Italian sausage, Porcini mushroom, Thyme and Parmesan cheese
ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาลีเห็ดและเห็ดโปซินี

390/440 (S/R)



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



42



Crema di patate e tartufo nero

Black truffle potato puree

ครีมมันฝรั่งอบถัฟเฟิลดำ

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 tagliatelle sauce

เนื้อเทนเดอร์อยด์ย่าง เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

1190

46

🍴 🌿 **Costolette di agnello**

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

เนื้อซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศย่าง และผักโขมผัด

1290



47

Tagliata di angus 🌿

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

เนื้อเซอร์รอยด์สตีค เสิร์ฟกับโพเลนตาและพริกหวานย่าง

990

🍴 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free

48

Grigliata di pesce 👍 🌿

Grilled seafood platter
รวมทะเลอย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)

49

Filetti di spigola 🌿

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

ปลาทะเลอย่าง เสิร์ฟพร้อมกับฟักทองบดและซอสเคปเปอร์

690

50

Aragostelle 🌿

Grilled slipper lobster, garlic chilli pesto
linguine, parmesan chips

กั้งทะเลอย่าง เสิร์ฟพร้อมกับเส้นพาสต้า

990

51

Pollo ripieno 🌿

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

ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสอบ เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบด

690

52

Salmone grigliato 🌿

Baked salmon fillet, baby spinach,
lemon cream reduction

ปลาแซลมอนอย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมและซอสครีมมะนาว

790



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free

LE PIZZE

Pizzas

PREGO



53

Capricciosa

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms, artichoke, black olives

พิซซ่าคาปริซิโอซ่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แฮม เห็ด อาร์ติโชก
และมะกอกดำ

390/440 (S/R)



54

Diavola

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili

พิซซ่าดีอิวอล่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ซาลามีรสเผ็ดและพริกสด

340/390 (S/R)

Prosciutto crudo e rucola


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


พิซซ่าพาร์มาแฮมและร็อคเก็ต
- ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
พาร์มาแฮม พักร็อคเก็ต


440/490 (S/R)

55



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

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

  **Tartufo** ⁵⁶

Tomato sauce, mozzarella, truffle, parmesan flakes
 พิซซ่าทรัฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยพาร์เมซาน

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

 **Bianca** ⁵⁷

Mozzarella, garlic, black pepper
 พิซซ่าบีอังกา - มอสซาเรลลา กระเทียม และพริกไทยดำ

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

 **Margherita** ⁵⁸

Tomato sauce, mozzarella, basil
 พิซซ่ามาร์เกริต้า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และใบโหระพา

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

 **Parmigiana** ⁵⁹

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, basil
 พิซซ่าพาร์มิจอานา - 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
 พิซซ่าทรอปิคาล์ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา สับปะรด แฮม และพริกหวาน

340/390 (S/R)

⁶² **Prosciutto cotto**

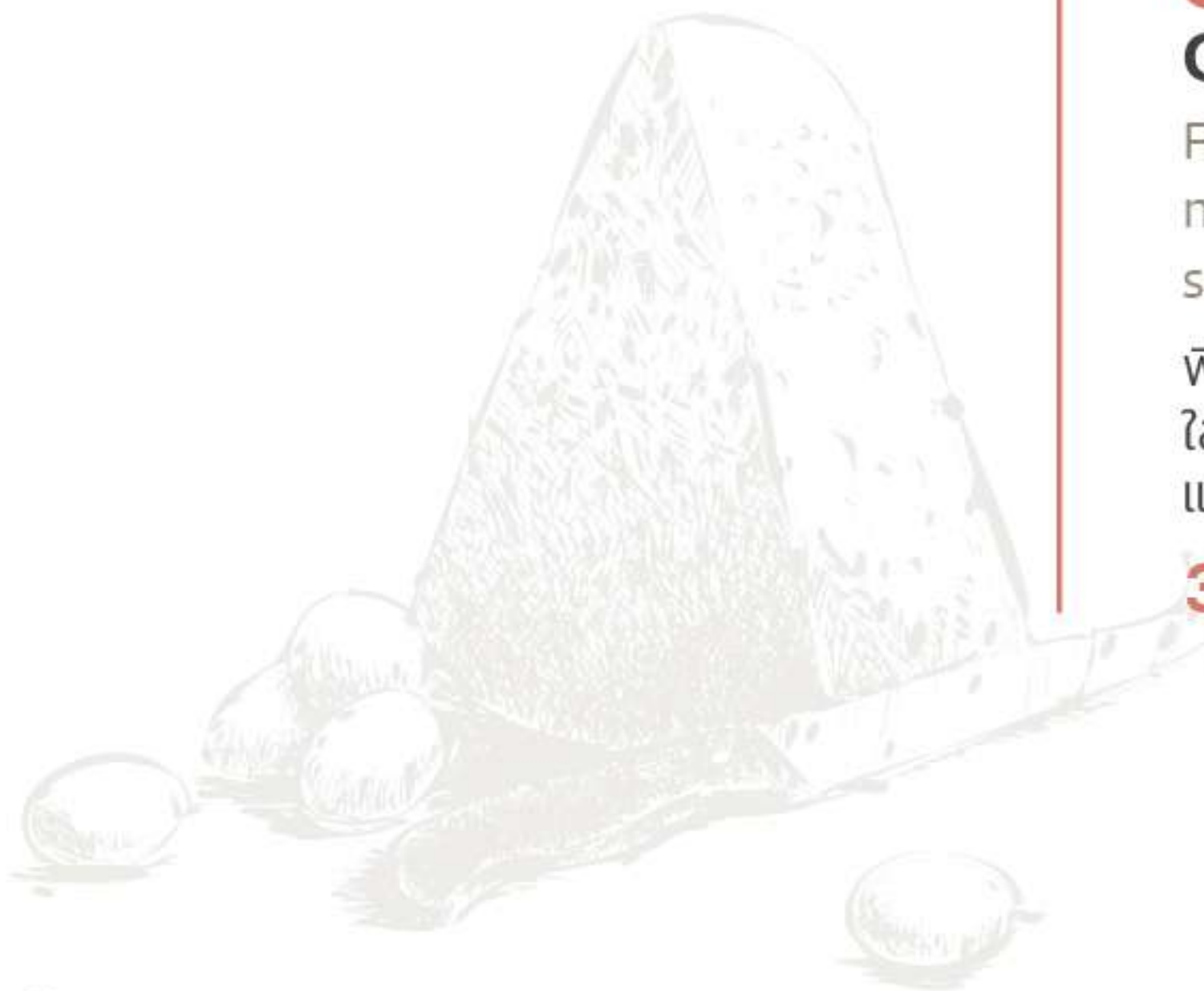
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham
 พิซซ่าแฮม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และแฮม

340/390 (S/R)

⁶³ **Calzone**

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms
 พิซซ่าคัลโซนเน - พิซซ่าพับครึ่ง ใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

340/390 (S/R)



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



64



Pizza 4 formaggi

Tomato sauce, mozzarella, taleggio, scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด- ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทาเลจจิโอ สคามอร์ซ่า และกอร์กอนโซลา

390/440 (S/R)

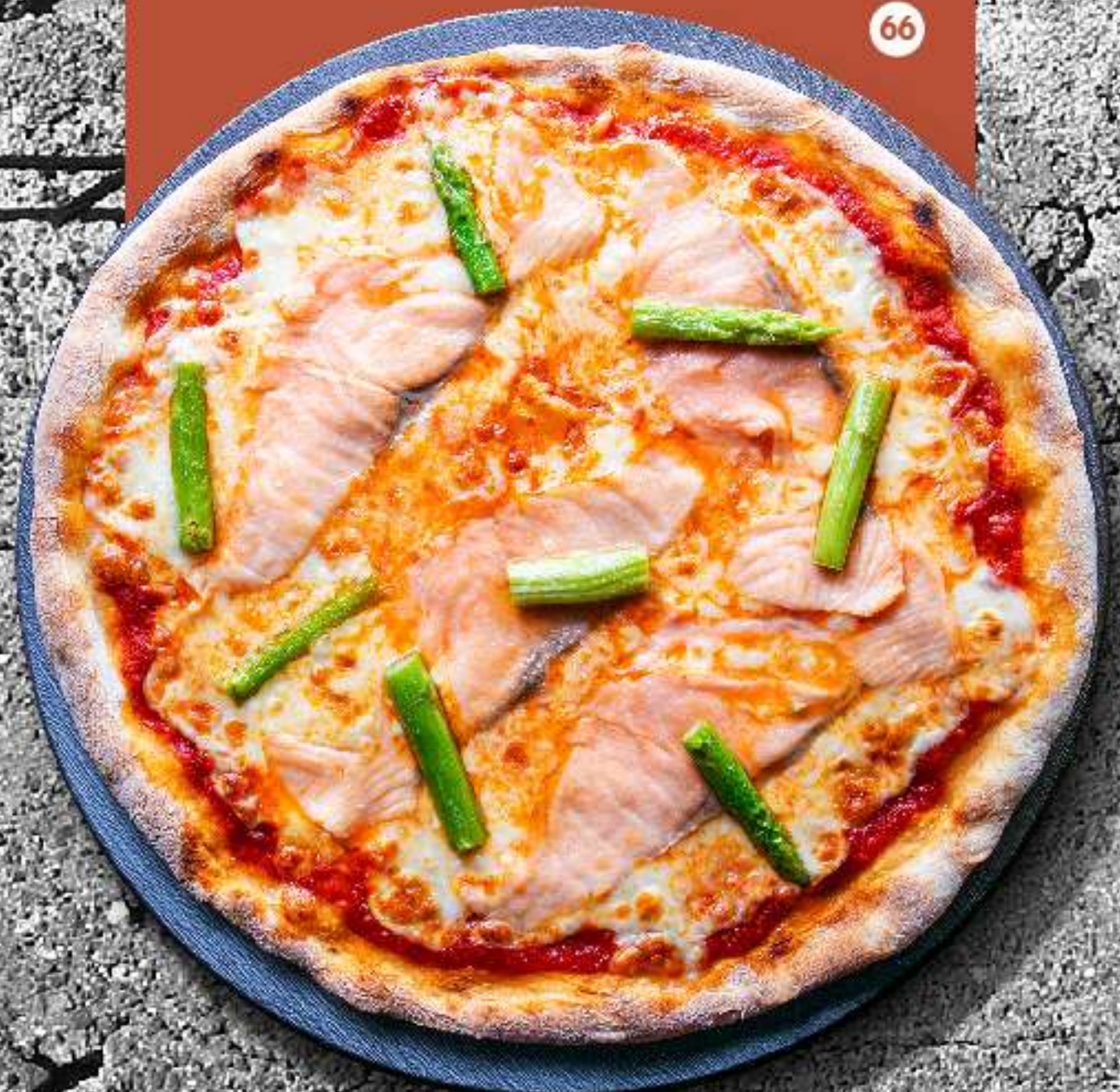
Salmone

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แซลมอนรมควัน และหน่อไม้ฝรั่ง

390/440 (S/R)

66



65



Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และผักรวม

340/390 (S/R)

Romana

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมาน่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี และมะกอกดำ

340/390 (S/R)

67



Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free



68



Pugliese

Tomato sauce, mozzarella, roasted onion, cherry tomatoes

พิซซ่าปุกลิเซ่ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา โรยหน้าด้วยหัวหอม และมะเขือเทศ

290/340 (S/R)

Prosciutto funghi

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms

พิซซ่าแฮมเห็ด - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

340/390 (S/R)

69



70

Carbonara

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

พิซซ่าคาร์บอนารา - ซอสขาว มอสซาเรลลา ทาเลจจิโอ ไข่ เบคอน และพาร์เมซาน

390/440 (S/R)

72

Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

พิซซ่าทูน่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทูน่า และหัวหอม

340/390 (S/R)

71

Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

พิซซ่านาโปลีตানা - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และปลาแอนโชวี

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

ทีรามิสุสูตรมาร์คาลูว

340



75

🌿 **Panna cotta**

พานาคอตต้า

340



76

Affogato 🌿

Espresso, Amaretto liqueur with vanilla ice cream

เอสเปรสโซ่ เหล้าอะมาเร็ตโต และไอศกรีมวานิลลา

340



77

Gelati

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

ไอศกรีมสไตล์อิตาลี

90

👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free

78

Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream
พายแอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

340

79

**Macaron al cioccolato
con gelato al pistacchio**

Chocolate macaron with pistachio ice cream
มาการองช็อคโกแลตเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมพิสตาชิโอ

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 government tax

COCKTAIL



Espresso Martini

Vodka, Kahlua, and espresso

310

Prego signature



Aperol spritz

Prosecco and Aperol

360



Dry Martini

Gin and vermouth

310

COCKTAIL



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

Campari orange

Campari and orange juice

360

Negroni Sbagliato

Gin, sweet vermouth, Campari, and Prosecco

360

Rossini

Prosecco and strawberry puree

360

Americano

Campari and sweet vermouth

360

Godfather

Bourbon and Amaretto

360

Prego signature

Kir Royal

Prosecco and Crème de cassis

360

COCKTAIL

The Hugo

Prosecco, elder flower, sparkling water,
and mint leaves

360

Caipirinha

Cachaça and fresh lime

360

Mojito

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

360

Sangria

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

370 glass / 850 carafe

Long Island iced tea

5 spirits, lemon juice topped with Coke

360

Piña Colada

Light rum, Malibu, pineapple juice,
and coconut cream

310

Tequila Sunrise

Tequila, orange juice, and a splash
of grenadine

310

Singapore Sling

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

310

Margarita

Tequila, Cointreau, lime juice, and pink salt

310

*Classic
cocktails*

COCKTAIL

Bloody Mary

Vodka, spicy tomato juice, and lime

310

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, lime, and cranberry juice

310

Frozen Strawberry Margarita

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

310

Frozen Strawberry Daiquiri

White rum, strawberries, lemon juice

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*

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	250
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

BEVERAGES

Liqueurs

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



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

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



BEVERAGES

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

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



NON-ALCOHOLICS

PREGO COFFEE



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

NON-ALCOHOLICS

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

[f PregoSamui](#) [@PregoSamui](#)

Bangkok

Tel. : 02-653-9000 Ext. 353

LINE : @amariwatergatebkk

Email : prego.bangkok@amari.com

Opening hours

11:00 hrs to midnight

[f 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

[f PregoPattaya](#) [@PregoPattaya](#)

Kata

Tel. : 076-563-655

Email : prego.kata@ozohotels.com

Opening hours

11:00 hrs to midnight

[f PregoKataPhuket](#) [@PregoKataPhuket](#)

PREGO

Taste the passion of Italy