

PREGO PREGO



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.

После нашего торжественного открытия на острове Самуй в 2003 году рестораны Prego стали жемчужиной кулинарного искусства, завоевывая сердца и покоряя вкусовые рецепторы. Сегодня мы успешно работаем в Бангкоке, Паттайе и на Пхукете. Секрет нашей неизменной привлекательности кроется в семейных рецептах шеф-повара Марко Боскаини (Marco Boscaini), бережно сохраняемых на протяжении более ста лет. Они стали кулинарным наследием, которое теперь приглашает гостей «попробовать на вкус итальянскую страсть». Свежеприготовленная домашняя паста, пицца на дровах, антипасто по фирменному рецепту от шефа и незабываемый тирамису — настоящие звезды гастрономического шоу Prego. Кулинарное путешествие шефа Марко началось всего в семь лет, когда он помогал своей бабушке замешивать тесто для пасты. Эта зародившаяся в раннем детстве любовь к кулинарии помогла ему стать искусным шеф-поваром.

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.**

В Таиланде он смог в полной мере раскрыть свой талант и теперь знакомит гостей с секретами итальянской кухни. В 2003 году он открыл ресторан Prego на острове Самуи, который стремительно завоевал любовь посетителей. Одним из самых знаменитых блюд шефа Марко является его ризотто «Монтанара». Это не просто ризотто, а одно из ста лучших ризотто в мире, включенных в справочник Gallo (Gallo Guide)! Это особое блюдо подобно изысканной симфонии вкусов. В его составе рис, ароматные травы и приправы, которые с каждым кусочком погружают вас в атмосферу Италии. Ризотто шефа Марко является воплощением его таланта и неизменного стремления создавать удивительные итальянские блюда.

**** Пожалуйста, обратите внимание, что ризотто «Монтанара» готовится по предварительному заказу.**

*Risotto
alla
montanara*



DREGO



Ossobuco alla Milanese

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


Традиционное блюдо из Милана.
Тушеная на медленном огне телячья голень,
подается с ризотто с шафраном

980

*Recommended
menu*

 Рекомендация Шефа

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо без глютена

👍 🍷 **Grigliata di pesce**

Grilled seafood platter

Ассорти из морепродуктов на гриле

990/1990 6.00



*Recommended
menu*



*Recommended
menu*

Il Tiramisu 👍

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

Тирамису по секретному рецепту
шефа с Марколуа

340



ANTIPASTI

Starters



1 Antipasto misto

Assorted Italian cold cuts

Итальянское мясное ассорти

790/1400 (CUB)



2

Carpaccio di manzo

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

Карпаччо из говяжьей вырезки с
кедровыми орешками, оливковым
маслом, рукколой и сыром пармезан

440



Burrata fresca

Fresh burrata cheese
on marinated tomatoes

Свежий сыр буррата на
маринованных помидорах

490



Arancine siciliane

Deep fried rice balls on bolognese sauce, parmesan fondue

Жаренные во фритюре рисовые шарики на соусе болоньезе, фондю из пармезана

320

Polpette al sugo

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

Томленые фрикадельки с говядиной, пармская ветчина, мортаделла и соус аррабиата

340

Bruschetta all' aglio

Grilled bread with garlic butter

Приготовленный на гриле хлеб с чесночным маслом

220

Bruschetta Pomodori & Mozzarella

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

Приготовленный на гриле хлеб, свежий базилик, помидоры черри, сыр моцарелла

250

Perle di ricotta e tartufo

Deep fried ricotta and truffle rice balls, parmesan fondue

Шарики из рикотты во фритюре и аранчини (рисовые шарики) стрюфелем, фондю из пармезана

440

Salmone affumicato

Smoked salmon, artichoke, and caper berries

Копченый лосось, артишоки, каперсы

490

Calamari fritti

Crumbed and crispy fried calamari with tuna mayonnaise sauce

Кальмар в хрустящей панировке с тунцовым соусом

440

Prosciutto di Parma

Parma ham, melon

Пармская ветчина, дыня

440

👍 Рекомендация Шефа 🍴 Вегетарианское блюдо 🍴 Блюдо без глютена

Cozze e vongole all'arrabiata

Mussels and clams in spicy tomato sauce

Мидии и моллюски в пряном томатном соусе

390



INSALATE

Salads



12

Insalata di Cesare

Caesar lettuce, caesar dressing, pancetta, croutons, parmesan

Салат ромэн, соус цезарь, панчетта, крутоны, пармезан

325

With smoked salmon

С копченым лососем

440



Insalata mediterranea

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

салат Средиземноморский:
Зелень, помидоры, артишоки,
оливки и сыр моцарелла

390

13



14



Insalata di mare

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

Свежие морепродукты, помидоры черри, микс-салат, песто с базиликом

390




Insalata di rucola

Rocket, sundried tomatoes, walnuts, and truffle balsamic dressing

Руккола, вяленые помидоры, грецкий орех и заправка из бальзамического уксуса с трюфелем

340




Crema di zucca 

Pumpkin soup, roasted almond, extra virgin olive oil

Тыквенный суп, обжаренный миндаль, оливковое масло холодного отжима

290



Minestrone 

Rustic Italian vegetable soup with borlotti beans

Итальянский деревенский овощной суп с фасолью борлотти

290



LE ZUPPE
Soups

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

👍 🍷 **Ravioli ai 4 formaggi con tartufo**

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

Равиоли «Четыре сыра» с пармезаном, трюфельным соусом и свежим трюфелем
(5/10) **690/790**



🍷 **Ravioli ricotta e spinaci**

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

Равиоли с рикоттой и шпинатом, соусом из сливочного масла с
(5/10) **390/440**

Fettuccine nere ai sapori di mare

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

Домашние фетучини с чернилами каракатицы, местные морепродукты, соус из вяленых томатов
(5/10) **390/440**

🍷 **Fettuccine al pesto pinoli mascarpone**

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

Фетучини с соусом песто с базиликом, сыром маскарпоне и кедровыми орешками
(5/10) **340/390**

👍 **Pici al sugo di manzo**

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

Приготовленная вручную тосканская паста пичи, тушенная в красном вине говядина и сыр пармезан
(5/10) **390/440**

👍 **Pappardelle allo zafferano ragu di agnello, funghi porcini**

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

Паста паппарделле с шафраном, ragu из ягненка, белые грибы и сыр пармезан
(5/10) **390/440**

🍷 **Gnocchi sorrentina**

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

Домашние картофельные клецки, томатный соус, сыр моцарелла, базилик
(5/10) **340/390**



👍 Рекомендация Шефа

🍷 Вегетарианское блюдо

🍷 Блюдо без глютена

PASTA FRESCA
Homemade pastas

Prego lasagna alla Bolognese

Prego's famous lasagna Bolognese
Знаменитая лазанья болоньезе от Prego

6/PK 340/390

Parmigiana di melanzane

Eggplants layered with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, and basil
Баклажаны пармиджано с томатным соусом, моцареллой, сыром пармезан и базиликом

290/320 (5/PK)

Prego fettuccine alla Bolognese

Prego's famous fettuccine Bolognese
Знаменитые феттучини болоньезе от Prego

6/PK 340/390

Gnocchi al pesto gorgonzola

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese
Домашние картофельные клецки, песто с базиликом, сыр горгонзола

340/390 (5/PK)



LA PASTA

Pastas



30

Penne arrabbiata

Penne with tomato sauce, garlic, chilli
Пенне с пряным томатным соусом,
чесноком и чили

290/340 5/10

31

Spaghetti alle vongole

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

Спагетти со свежими моллюсками, чесноком,
помидорами черри и соусом из белого вина

5/10 **340/390**



32

Spaghetti carbonara

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

Спагетти Карбонара: спагетти с копченой
свининой, яичным желтком, сырами пармезан и

5/10 **390/440**





31

Penne al salmone

Penne with smoked salmon, cream, tomato sauce

Пенне с копченым лососем и сливочно-томатным соусом

340/390 6/10



32

Spaghetti aglio & olio

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

Спагетти с чесноком, оливковым маслом и чили

290/340 6/10

33

Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil

Спагетти Неаполитана: спагетти с томатным соусом, помидорами черри и свежим базиликом

290/340 6/10

34

Spaghetti amatriciana

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

Спагетти аматричана: спагетти с пряным томатным соусом, копченой свиной и сыром пекорино

390/440 6/10

35

Linguine di Amalfi con gamberi

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

Лингуйне в стиле Амальфи: лингуйне с креветками, лимоном, цуккини и соусом из помидоров черри

440/490 6/10



-  Рекомендация Шефа
-  Вегетарианское блюдо
-  Блюдо без глютена

I RISOTTI
Italian risottos



🍴 Risotto gamberi 🍷 🍴

Risotto with prawns and roasted cherry tomatoes

Ризотто с креветками и запеченными помидорами черри

390/440 (5/R)



🍴 Risotto ai formaggi

Risotto 4 cheeses:

talleggio, gorgonzola, parmesan, mozzarella

Ризотто «Четыре сыра»: сыр таледжо, горгонзола, пармезан, моцарелла

390/440 (5/R)



🍴 Risotto taleggio e tartufo 🍷 🍴

Risotto, black truffle and taleggio cheese

Ризотто, черный трюфель и сыр таледжо

440/490 (6/R)



🍴 Risotto boscaiola 🍷

Risotto with Italian sausage, Porcini

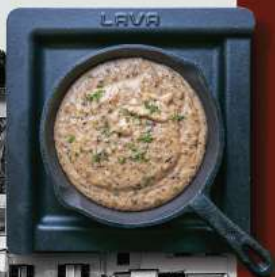
mushroom, Thyme and Parmesan cheese

Ризотто Боскайла: ризотто с сальсиччей, белыми грибами, тимьяном и сыром пармезан

390/440 (5/R)

CONTORNI

Sides



Crema di patate e tartufo nero

Black truffle potato puree

Картофельное пюре с сыром гармезан и черным трюфелем

290



Spinaci e scamorza fusa

Baked spinach with scamorza cheese

Запеченный шпинат с сыром окаморца

290



Crema di ceci

Italian style hummus with lemon zest and rosemary

Хумус по-итальянски с тертой цедрой лимона и розмарином

290

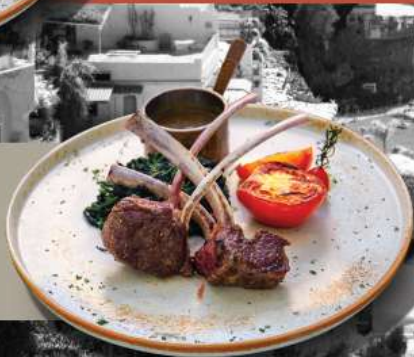


11 Filetto di manzo 🍷 🍴

Grilled Australian beef tenderloin,
sautéed asparagus, truffle tagliatelle sauce

Вырезка из австралийской говядины на гриле,
пассерованная спаржа, соус с трюфелем
и сыром таледжо

1190



12 🍷 🍴 Costolette di agnello

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

Жареное каре ягнечка (Новая Зеландия),
свежая зелень, пассерованный шпинат
и помидоры на гриле

1290

CARNE E PESCE

Meat & fish

13 Grigliata di pesce 🍷 🍴

Grilled seafood platter

Ассорти из морепродуктов на гриле

990/1990 €/₽

14 Filetti di spigola 🍷 🍴

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

Филе сибаса, жаренное на сковороде, тыквенное пюре,
соус из сливочного масла и каперсов

690



11 **Tagliata di angus** 25

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

Говяжья вырезка (ангус, Австралия), полента на гриле, запеченный болгарский перец, приправленный томатным соусом

990

10 **Aragostelle** 25

Grilled slipper lobster, garlic chilli pesto linguine, parmesan chips

Лангустин на гриле, лингвине с песто, чесноком и чили, чипсы из пармезана

990

13 **Salmone grigliato** 25

Baked salmon fillet, baby spinach, lemon cream reduction

Запеченное филе лосося, молодой шпинат, сливочно-лимонный соус

790

12 **Pollo ripieno** 25

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

Жареный куриный рулет со шпинатом и копченым сыром скаморца, картофельное пюре с горчицей

690



👍 Рекомендация Шефа

🌿 Вегетарианское блюдо

🍴 Блюдо без глютена

LE PIZZE

Pizzas



Capricciosa

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

Томатный соус, моцарелла, вареная ветчина, пассерованные грибы, артишоки, черные оливки

390/440 (5,19)



Prosciutto crudo e rucola

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

Томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, пармезан, руюкола

440/490 (5,19)



Diavola

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili

Томатный соус, моцарелла, салиами с пряностями, свежий чили

340/390 (5,19)



  **Tartufo** ¹⁴

Tomato sauce, mozzarella, truffle, parmesan flakes

Томатный соус, моцарелла, трюфель, тертый пармезан

(5.8) **440/490**

 **Bianca** ¹⁷

Mozzarella, garlic, black pepper
Моцарелла, чеснок, черный перец

(5.8) **290/340**

 **Margherita** ¹¹

Tomato sauce, mozzarella, basil
Томатный соус, моцарелла, базилик

(5.8) **290/340**

 **Parmigiana** ¹¹

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, basil
Томатный соус, моцарелла, баклажаны, пармезан, базилик

(6.8) **390/440**

¹⁰ **Occhio di bue**

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg

Томатный соус, моцарелла, вареная ветчина, яйцо

340/390 6.7/9

¹¹ **Tropicale**

Tomato sauce, mozzarella, pineapple, cooked ham, bell pepper

Томатный соус, моцарелла, ананас, вареная ветчина, болгарский перец

340/390 6.7/9

¹¹ **Prosciutto cotto**

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

Томатный соус, моцарелла, вареная ветчина

340/390 6.7/9

¹¹ **Calzone**

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms

Сложенная пицца с томатным соусом, моцареллой, вареной ветчиной, пассерованными грибами

340/390 6.7/9



14

Pizza 4 formaggi

Tomato sauce, mozzarella, taleggio, scamorza, gorgonzola

Томатный соус, моцарелла, сыры таледжо, scamorza, горгонзола

390/440 (5/10)



15

Salmone

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus

Томатный соус, моцарелла, копченый лосось, спаржа

390/440 (5/10)



16

Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

Томатный соус, моцарелла, овощная смесь

340/390 6/10



17

Romana

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives

Томатный соус, моцарелла, каперсы, анчоусы, черные оливки

340/390 (5/10)



Pugliese

Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion,
cherry tomatoes

Томатный соус, моцарелла,
жареный лук, помидоры черри

290/340 6/10



Prosciutto funghi

Tomato sauce, mozzarella,
cooked ham, sautéed mushrooms

Томатный соус, моцарелла,
вареная ветчина,
пассерованные грибы

340/390 6/10

10

Carbonara

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

Белый соус, моцарелла, сыр таледжо,
яйцо, панчетта, пармезан

390/440 6/10

11

Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

Томатный соус, моцарелла, анчоусы

340/390 5/10

12

Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

Томатный соус, моцарелла,
тунец, лук репчатый

340/390 5/10

13

Frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, seafood

Томатный соус, моцарелла, морепродукты

390/440 6/10

-  Рекомендация Шефа
-  Вегетарианское блюдо
-  Блюдо без глютена

I DOLCI

Desserts



16

Il Tiramisu 🍷

Chef's secret tiramisu recipe with Marcolina

Тирамису по секретному рецепту от шефа с Марколуа

340



Panna cotta

Панна Кота

340



16

Affogato 🍷

Espresso, Amaretto liqueur with vanilla ice cream

Эспрессо, ликер амаретто с ванильным мороженым

340

17

Gelati

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

Домашнее мороженое: ванильное, шоколадное,
клубничное, кокосовое, лимонное, фисташковое

90



Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream

Пирог с запеченными яблоками
и ванильным мороженым

340

**Macaron al cioccolato
con gelato al pistacchio**

Chocolate macaron with pistachio ice cream

Шоколадные макаруны с фисташковым мороженым

340



Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake
with raspberry sauce and passion fruit

Кекс с темным шоколадом,
малиновым соусом и маракуйей

340



-  Рекомендация Шефа
-  Вегетарианское блюдо
-  Блюдо без глютена



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](https://www.line.me/@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

Taste the passion of Italy