

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 จนกลายเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางและขยายสาขาไปยังหลายเมืองต่างๆ โดยมีเชฟมาร์โคบอสไคนีนี่เป็นเบื้องหลังแห่งความอร่อย เชฟมาร์โคได้นำสูตรอาหารของครอบครัวที่สืบทอดกันมาร้อยปีมาใช้ในร้านเปร์โกจึงทำให้อาหารของเราอร่อยเหนือกาลเวลา

เมนูของเราถ่ายทอดแก่นแท้ของอาหารอิตาลี คงไว้ทั้งเมนูคลาสสิกและเมนูยอดนิยม ตั้งแต่พาสต้าเส้นสด พิชซ่าเตาฟืน ไปจนถึงจานเด็ดอย่างริซอตโต อัลลา มอนทานารา ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในหนึ่งร้อยริซอตโตที่ดีที่สุดในโลก ทุก ๆ จานสะท้อนถึงความมุ่งมั่นของเชฟมาร์โคเพื่อจะรักษาคุณภาพและรสชาติดั้งเดิมเอาไว้

เปร์โกเป็นมากกว่าแค่ร้านอาหารอิตาลีเพราะเป็นที่ยลลองประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานผ่านรสชาติอาหารที่เต็มไปด้วยความสุขสไตล์อิตาลี



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 savory 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.

PREGO

Recommended menu



Ossobuco alla Milanese 👍

Traditional dish from Milan.
Braised veal shank that are slow-cooked to perfection, served with saffron risotto
เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูก ที่ค่อยๆ ตุ่นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบน ข้าวริซอตโตเหลืองฝ้าน

980

👍 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.



👍 🍷 **Grigliata di pesce**

Grilled seafood platter

รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)

*Recommended
menu*



Il Tiramisu 👍

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

ทiramisu สูตรมารคาลัว

390





7



13



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 **Salmone affumicato**

Smoked salmon, artichoke, and caperberries
แซลมอนรมควัน เสร์ฟพร้อมอาร์ติโชค และเคเปอร์เบอร์รี่

490

4 **Affettati misti**

Assorted Italian cold cuts with
parma ham, mortadella, salame Milano,
spicy salame
อิตาเลียนโคลด์คัทรวม

450/800 (S/R)

5 **Piatto di formaggi**

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

450/800 (S/R)

6 **Burrata fresca**

Fresh burrata cheese on marinated tomatoes
บুরาต้าชีสบนมะเขือเทศ

490

7 **Cozze e vongole all'arrabbiata**

Mussels and clams in spicy tomato sauce
หอยแมลงภู่และหอยลายผัดในซอสมะเขือเทศเผ็ด

390

8 **Bruschetta Pomodori & Mozzarella**

Grilled bread, garlic, fresh basil,
cherry tomatoes, mozzarella cheese
ขนมปังปิ้งบรูสเก็ตต้า มะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส

280

9 **Arancine siciliane**

Deep fried rice balls with arrabbiata sauce
ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสอาราเบียตต้า

320

10 **Polpette al sugo**

Slow cooked beef meatballs with
Parma ham, mortadella, and arrabbiata sauce
มีทบอลเนื้อ พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาเลียน
และซอสอาราเบียตต้า

340

11 **Antipasto misto**

Assorted Italian cold cuts
แอนด์พาสโต มีสโต เมนูเรียกน้ำย่อยสโตร์อิตาเลียน

790/1400 (S/R)

12 **Tuna Tartare**

Raw tuna served with yellow pepper purée
ทูน่าทาร์ตาร์

440

13 **Carpaccio di manzo**

Thin sliced raw beef raw beef tenderloin, pine nuts,
olive oil, rocket leaves, parmesan cheese
เนื้อดิบสไลซ์บาง เสร์ฟกับถั่วไพน์นัท พาร์เมซานชีส
และผักสลัดร็อกเก็ต

440

14 **Prosciutto di Parma**

Parma ham, melon
พาร์มาแฮมและเมลอน

460

15 **Bruschetta all' aglio**

Grilled bread with garlic butter
ขนมปังปิ้งบรูสเก็ตต้ากระเทียม

240

Chef's Recommendation 

Vegetarian Dish 

Gluten Free 

INSALATE

Salads

16 🌿

Insalata di mare

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

ซีฟู้ดสลัดและซอสเพสโต

440



17 🌿

Insalata di rucola

Rocket, sundried tomatoes, walnuts, and truffle balsamic dressing

ผักร็อคเก็ต มะเขือเทศแห้ง วอลนัท และทรัฟเฟิลบัลซามิก

340



18

Prego insalata di cesare

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

ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควันและแพนเชตต้า (เบคอนรมควันแบบอิตาลี) หรือไก่

440



19 🌿

Insalata mediterranea

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

สลัดผัก อาร์ติโชกและมอสซาเรลล่าชีส

390



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

**All images are for illustration purposes only.

20

🌿 Crema di zucca

Pumpkin soup, roasted almond,
extra virgin olive oil

ซุปฟักทอง

290

21

🌿 Minestrone

Rustic Italian vegetable soup
with borlotti beans

ซุปผักรวมอิตาเลียน

290

LE ZUPPE
Soups

👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

PASTA FRESCA

Homemade pastas

22

Prego fettuccine alla Bolognese

Prego's famous fettuccine Bolognese

เปร็กโกเฟตตูชินีซอสเนื้อ

340/390 (S/R)

23



Fettuccine al pesto pinoli e mascarpone

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เฟตตูชินีซอสเพสโต
มาสคาร์โปเนชีส
โรยด้วยถั่วไพน์นัท

340/390 (S/R)

24



Pici al sugo di manzo

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

พิจาซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

390/440 (S/R)

25

Fettuccine nere ai sapori di mare

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

เฟตตูชินีเส้นหมึกดำและซีฟู้ด
ในซอสมะเขือเทศแห้ง

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

26

👍 Pappardelle allo zafferano, ragù di agnello, funghi porcini

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

ปัปปาร์เดลเลพาสต้า ซอสแกะย่างและเห็ดพอร์ซินี

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

*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 ²⁷

Prego's famous lasagna Bolognese

เปรโก้ลาซานญาซอสเนื้อ

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

🌿 Parmigiana di melanzane ²⁸

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

มะเขือยาวทอด พร้อมซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาและพาร์เมซานชีส

(S/R) **290/320**

👍 🌿 Ravioli ai 4 formaggi con tartufo ²⁹

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

ราวิโอลี่ชีสอิตาลี 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

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

🌿 Gnocchi Sorrentina ³⁰

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

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

👍 🌿 Gnocchi al pesto e gorgonzola ³¹

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese
ญ็อกกีมันฝรั่ง ซอสเพสโตและกอร์กอนโซลาชีส

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



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌿 Gluten Free



³²

Fettuccine, funghi porcini e tartufo

Fettuccine, porcini mushrooms, parmesan and fresh truffle
เฟตตูชินี่เห็ดพอร์ซินี่และทรัฟเฟิลสด

490/590 (S/R)



³³

Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce
ราวิโอลี่ชีสรีคอตต้าผักโขม

390/440 (S/R)

LA PASTA

Pastas

34

Spaghetti carbonara

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

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

390/440 (S/R)



Penne arrabbiata

Penne with tomato sauce, garlic, chilli
เพนเน่ซอสมะเขือเทศเผ็ด

290/340 (S/R)



36

Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

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



37

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

สปาเก็ตตี้ซอสน้ำมันมะกอก
กระเทียม และพริกแห้ง

290/340 (S/R)



38

Spaghetti alle vongole

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

สปาเก็ตตี้หอยวองโกเล่

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

39

Linguine di Amalfi

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

ลิงกวินีกุ้งสูตรอามาลฟี

440/490 (S/R)

40

Spaghetti Amatriciana

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

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศเผ็ด และชีสนมแกะเสิร์ฟกับหมูรมควัน

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

41

Penne al salmone

Penne with smoked salmon, cream, tomato sauce

เพนเน้แซลมอนรมควันในซอสครีม และซอสมะเขือเทศ

390/440 (S/R)

 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

390/440 (S/R)



Risotto boscaiola

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

ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาลีเห็ดขี้ผึ้งและชีสพาร์เมซาน

390/440 (S/R)

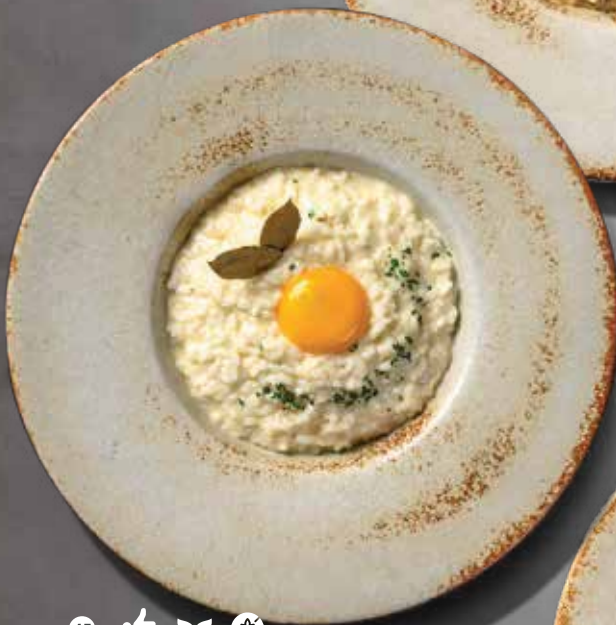


Risotto taleggio e tartufo

Risotto, black truffle and taleggio cheese

ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลชีสตาเลจโจ

440/490 (S/R)



Risotto ai formaggi

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

ริซอตโตชีส 4 ชนิด

390/440 (S/R)



Risotto alla Montanara

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

ความผสมผสานอย่างลงตัวของข้าวริซอตโตที่สุกกำลังดีพร้อมกับสูตรลับเฉพาะของเชฟมาร์โค

620

CONTORNI

Sides

47



Spinaci e scamorza fusa

Baked spinach with scamorza cheese

ผักโขมอบกับชีส

290

48



Purea di ceci

Italian style hummus with lemon zest and rosemary

ฮัมมัสถั่วเลนทิลใส่ผิวมะนาวและโรสแมรี่

290

49



Purea di patate e tartufo nero

Black truffle potato purée

ครีมมันฝรั่งอบถัฟเฟิลดำ

290



Chef's Recommendation



Vegetarian Dish



Gluten Free

CARNE E PESCE

Meat & fish

50



Pollo ripieno

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

ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสสอวเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด

690

51



Grigliata di pesce

Grilled seafood platter

รวมทะเลย่างสโตร์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)

54



Ossobuco alla Milanese

Traditional dish from Milan.

Braised veal shank slow-cooked to perfection, served with saffron risotto

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวตุ๋นกระดูกที่ค่อยๆ ตุ่นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบนข้าวริซอตโตหญาฟรัน

980

52



Aragostelle

Grilled slipper lobster, garlic chilli pesto linguine, parmesan chips

กุ้งกระดาดย่างเสิร์ฟพร้อมกับพาสต้าลิ่งกวีนีเพลสโต้ซอส

990

53



Tagliata di angus

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

เนื้อสันนอกสเต็กเสิร์ฟกับโพเลนต้าและพริกหวานย่างคลุกกับซอสมะเขือเทศ

1090

55



Filetti di spigola

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

ปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมกับผักทองบดและซอสเคเปอร์เบอรี่

690

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free



Filetto di manzo

Grilled Australian beef tenderloin, sautéed asparagus, truffle taleggio sauce

เนื้อสันในย่าง
เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง
และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

1290



Costolette d' agnello

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

เนื้อซี่โครงแกะย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศย่าง
และผักโขมผัด

1390



Stinco di maiale al forno

Slow cooked pork knuckle with roasted potatoes, rosemary and garlic

ขาหมูอบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบ
กับโรสแมรี่และกระเทียม

760



Salmone grigliato

Grilled salmon fillet, baby spinach, lemon cream reduction

ปลาแซลมอนย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับผักโขม
และซอสครีมมะนาว

790



Tonno grigliato

Grilled tuna steak served with grilled and purée broccoli

สเต็กทูน่า
เสิร์ฟพร้อมบรอกโคลีสด
และบรอกโคลีย่าง

790