

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 ปrego ก็ขึ้นชื่อว่าเป็นร้านอาหารอิตาลีที่มีรสชาติตามแบบฉบับดั้งเดิม ปrego เป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมของใครหลาย ๆ คน จนกลายเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางและขยายสาขาไปยังหลายเมืองต่างๆ โดยมีเชฟมาร์โคโบสคัยนี่เป็นเบื้องหลังแห่งความอร่อย เชฟมาร์โคได้ทำสูตรอาหารของครอบครัวที่สืบทอดกันมาจากร้อยปีมาใช้ในร้านปrego ที่จึงทำให้อาหารของเราอร่อยเหนือกาลเวลา

เมนูของเราถ่ายทอดแก่นแท้ของอาหารอิตาลีแสน ควไวทั้งเมนูคลาสสิกและเมนูยอดนิยม ตั้งแต่พาสต้าเส้นสด พืชเตาหิน ไปจนถึงจานเด็ดอย่างริซอตโต อัลลา มอนทานารา ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในหนึ่งร้อยริซอตโตที่ดีที่สุดในโลก ทุก ๆ จานสะท้อนถึงความมุ่งมั่นของเชฟมาร์โคเพื่อจะรักษาคุณภาพและรสชาติดั้งเดิมเอาไว้

ปrego เป็นมากกว่าแค่ร้านอาหารอิตาลีแสนเพราะเป็นทั้งฉลองประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานผ่านรสชาติอาหารที่เต็มไปด้วยความสุขสดลิ้มรสชาติ

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 ความผสมผสานอย่างลงตัวของข้าวริซอตโตที่สุกกำลังดีพร้อมกับสูตรลับเฉพาะของเชฟปาร์โค

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 เนื้อน่องวัวตุ๋นถนอม
ที่ค่อยๆ ต้มจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบน
ข้าวริซอตโตหอย้าฟรัน

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

รวมทะเลย่างสดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (5/10)

*Recommended
menu*



Il Tiramisu 👍

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

ทiramisuสูตรมารคาลู

390





ANTIPASTI

Starters



1 **Perle di ricotta e tartufo**

Deep fried ricotta and truffle rice balls, parmesan fondue
ข้าวปั้นรีคอตต้าและทรัฟเฟิลทอด
พร้อมพองดูพาร์เมซาน

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 และเคปเปอร์เบอร์รี่

490

4 **Affettati misti**

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

450/800 (S/M)

5 **Piatto di formaggi**

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

อิตาเลียนชีสรวม

450/800 (S/M)

6 **Burrata fresca**

Fresh burrata cheese on marinated tomatoes
บุรราต้าชีสบนมะเขือเทศ

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
ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสอาราเปียดต้า

320

10 **Polpette al sugo**

Slow cooked beef meatballs with
Parma ham, mortadella, and arrabbiata sauce
มีกบอลเนื้อ พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาเลียน
และซอสอาราเปียดต้า

340

11 **Antipasto misto**

Assorted Italian cold cuts
แอนด์พาสโต มิสโต เมนูเรียกน้ำย่อยสไลด์อิตาเลียน

790/1400 (S/M)

12 **Tuna Tartare**

Raw tuna served with yellow pepper purée
ทูน่าการาร์

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

ซีฟู้ดสดและซอสเพสโต

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 เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควันและแพนเช็ตต้า (ในคอนมรควีนแบบอิตาลี) 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

ซูปฟักทอง

290

21 **Minestrone**

Rustic Italian vegetable soup
with borlotti beans

ซูปผักรวมอิตาเลียน

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

เปรโกเฟตตูชินีซอสเนื้อ

340/390 (S/R)

23



Fettuccine al pesto pinoli e mascarpone

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เฟตตูชินีซอสเพสโต
มาสคาร์โปเนชีส
โรยด้วยถั่วพินัต

340/390 (S/R)

24



Pici al sugo di manzo

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

พิจิพาสต้าซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

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

ปัปปารเดลเลพาสต้า 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

เปรโกลาซานนาชอสเนื้อ

(5/R) **340/390****Parmigiana di melanzane**

28

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

มะเขือยาวทอด พร้อมซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาและพาร์เมซานชีส

(5/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

(5/R) **690/790****Gnocchi Sorrentina**

30

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

ญ็อกกั่มนัฟรั่ง ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส

(5/R) **340/390****Gnocchi al pesto e gorgonzola**

31

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese

ญ็อกกั่มนัฟรั่ง ซอสเพสโตและกอร์กอนโซลาชีส

(5/R) **340/390**

Chef's Recommendation



Vegetarian Dish



Gluten Free



32

Fettuccine, funghi porcini e tartufo

Fettuccine, porcini mushrooms, parmesan and fresh truffle

เฟตตุดซินี่เห็ดพอร์ซินี่และทรัฟเฟิลสด

490/590 (5/R)

33

Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

ราวิโอลี่ไส้ชีสกระทอดผักโขม

390/440 (5/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)



Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

(S/R) 290/340

36



37

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli
สปาเก็ตตี้ซอสน้ำมันมะกอก

กระเทียม และพริกแห้ง

290/340 (S/R)



Spaghetti alle vongole

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

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

38

Linguine di Amalfi

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

440/490 (S/R)

39

Spaghetti Amatriciana

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

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศเผ็ด
และชีสสมบแทะเสิร์ฟกับหมูรมควัน

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

40

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 taleggio e tartufo

Risotto, black truffle and taleggio cheese

ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลและชีสตาเลจโจ

440/490 (S/R)



Risotto boscaiola

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

ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาเลียนและเห็ดพอร์ซินี

390/440 (S/R)



Risotto alla Montanara

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

ความผสมผสานอย่างลงตัวของข้าวริซอตโตที่สุกกำลังดีพร้อมกับส่วนผสมของเชฟมาร์โค

620



Risotto ai formaggi

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

ริซอตโตชีส 4 ชนิด

390/440 (S/R)

CONTORNI

Sides

47



Spinaci e scamorza fusa

Baked spinach with scamorza cheese

ผักโขมอบกับชีส

290

40



Purea di ceci

Italian style hummus with lemon zest and rosemary

ฮัมมัสสไตล์เลมอนชีสโรสแมรี่

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



51  

Grigliata di pesce

Grilled seafood platter
รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (5/10)



50 

Pollo ripieno

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

ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสออบ
เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบด

690



54 

Ossobuco alla Milanese

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

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้ออ่องวัวตุ๋นจนนุ่ม
ที่ค่อยๆ ตู้นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบนข้าว
ริซอตโตเหลืองน้ำฝ้าย

980



55 

Filetti di spigola

Pan-roasted seabass fillet,
pumpkin mash, butter caperberry sauce
ปลาเกะพองย่าง เสิร์ฟพร้อมกับ
ฟักทองบดและซอสเคปเปอร์เบอร์รี่

690

52 

Aragostelle

Grilled slipper lobster,
garlic chilli pesto
linguine, parmesan chips

กุ้งกระดาดย่างเสิร์ฟพร้อมกับ
พาสต้าเส้นกวีตีพริกไต้หวัน

990



53 

Tagliata di angus

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

เนื้อสันนอกสเต็กเสิร์ฟกับ
โพเลนต้าและพริกหวานย่าง
คลุกกับซอสมะเขือเทศ

1090



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



Filetto di manzo

Grilled Australian beef tenderloin, sautéed asparagus, truffle tagliatelle 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

LE PIZZE

Pizzas

Tartufo

Tomato sauce, mozzarella,
truffle, parmesan flakes

พิซซ่าทรัฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
ทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยพาร์เมซาน

(S/R) 440/490

Bianca

Mozzarella, garlic, black pepper

พิซซ่าบิอันคา - มอสซาเรลลา
กระเทียม และพริกไทยดำ

310/360 (S/R)

Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

พิซซ่ามาร์เกริตา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และใบโหระพา

(S/R) 310/360

Pugliese

Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion, cherry tomatoes

พิซซ่าปูกลิเซ่ -
ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
โรยหน้าด้วยหัวหอม และมะเขือเทศ

320/370 (S/R)

*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.

พิซซ่าเห็ดพอร์ชินและทรัฟเฟิล

440/490 (S/M)



Prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

พิซซ่าแฮม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และแฮม

340/390 (S/M)

67

Frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, seafood

พิซซ่าซีฟู้ด - ซอสมะเขือเทศ และมอสซาเรลลา

390/440 (S/M)

68

Carbonara

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

พิซซ่าคาร์บอนาร่า - ซอสขาว มอสซาเรลลา กาลเลจีโอ ไข่ เบคอน และพาร์เมซาน

390/440 (S/M)

69

Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

พิซซ่าทูน่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ทุน่า และหัวหอม

340/390 (S/M)

70

Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

พิซซ่านาโปลีตানা - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และปลาแอนโชวี

340/390 (S/M)

71

Capricciosa

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

390/440 (S/M)

72

Tropicale

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

พิซซ่าทรอปิคาล์ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา สับปะรด แฮม และพริกหวาน

340/390 (S/M)

73

Calzone

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

พิซซ่าคัลโซน - พิชซ่าพับครึ่งใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

340/390 (S/M)

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free



74

Occhio di bue

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg

พิซซ่าแฮมและไข่ - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และไข่

390/440 (5/ก)

Salmone

75

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แซลมอนรมควัน และหน่อไม้ฝรั่ง

390/440 (5/ก)



76

Parmigiana

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, basil

พิซซ่าพาร์มิเจอานา - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา มะเขือยาว พาร์เมซาน และใบโหระพา

340/390 (5/ก)

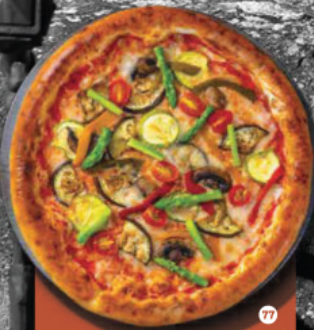


Romana

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมานา - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี และมะกอกดำ

360/410 (5/ก)



77

Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา และผักรวม

340/390 (5/ก)



78

Prosciutto e funghi

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms

พิซซ่าแฮมเห็ด - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

360/410 (5/ก)



79



80

Diavola 🍷

Tomato sauce, mozzarella,
spicy salami, fresh chili

พิซซ่าไดโวล่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซarella ซาลาไมรสเผ็ดและพริกสด

360/410 (S/R)

81

Prosciutto crudo e rucola

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

พิซซ่าพาร์มาแฮมและร็อคเก็ต - ซอสมะเขือเทศ
มอสซarella พาร์มาแฮม พาร์มาชีส ร็อคเก็ต

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

82

Pizza 4 formaggi 🍷 🍷

Tomato sauce, mozzarella, taleggio,
scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซarella กาลากชีโอ
สตามอร์ซ่า และกอร์กอนโซลา

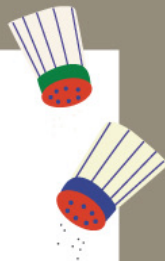
410/460 (S/R)

*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



83

Kids Pizza Tropicale

Tomato sauce, mozzarella,
pineapple, cooked ham
พืชมะเขือเทศและแฮม

200

84

Kids grilled chicken pizza

Tomato sauce, mozzarella,
grilled chicken
พืชมะเขือเทศและไก่ย่าง

200

85

Chicken nuggets and fries

Crispy chicken nuggets (5 pcs)
with French fries
ไก่ทอดและเฟรนช์ฟรายส์

180

86

Fish fingers and fries

Homemade fish fingers with French fries
พืชมะเขือเทศและเฟรนช์ฟรายส์

170

87

Chicken tenders and fries

Homemade chicken fingers
with French fries
ไก่ทอดและเฟรนช์ฟรายส์

170

89

Kids mushroom sauce

Creamy mushroom and cheese sauce
with choice of spaghetti or penne
ซอสเห็ดและชีส (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

90

Kids carbonara sauce

Creamy ham and cheese sauce
with choice of spaghetti or penne
คาโบนาราลูกหนู (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

91

Kids tomato sauce

Tomato sauce
with choice of spaghetti or penne
ซอสมะเขือเทศ (สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน)

170

92

Kids Bolognese

Tomato and beef sauce
with choice of spaghetti or penne
โบโลเนสลูกหนู (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

94

Il Tiramisu 🍷

Chef's secret tiramisu recipe with Marcolua

ทiramisuสูตรมาร์คาโลว

390



Panna cotta 🍷

พานาคอตต้า

340



98

Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake with raspberry sauce

เค้กช็อกโกแลตฟองดู ราดซอสราสเบอร์รี่

340



99

Affogato 🍷

Espresso, Amaretto liqueur with vanilla ice cream

เอสเปรสโซ
เหล้าอะมาเร็ตโต
และไอศกรีมวานิลลา

340



96

Gelati & Sorbetti

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

ไอศกรีมโฮมเมดรสต่างๆ

90



97

Cannoli 🍷

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

แป้งกรอบสอดไส้ครีมชีสราดคอตตาเคลือบด้วยถั่วพิสตาชิโอ

340



100

Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream
พายแอปเปิล เสร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

340



100

Crème Brûlée

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

ขนมหวานรสครีมจากคัสตาร์ดวานิลลา
ท็อปด้วยน้ำตาลคาราเมล

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 purée

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 purée
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 soda
360



Milano Torino
Campari and
red 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

Scroppino

Vodka, prosecco, lemon sorbet and mint

360

Long Island iced tea

5 spirits, lemon juice topped with Coke

360

Cardinale

Dry vermouth, gin and campari

360

Negroni Sbagliato

Sweet vermouth, Campari and Prosecco

360

Singapore Sling

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

310

Piña Colada

Light rum, Malibu, pineapple juice, and coconut cream

310



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

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



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



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
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
Sabatini	360
Sabatini 0.0 (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

*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
Pimm's No.1	250
Aperol	250
Averna	250
Jagermeister	250
Fernet Branca	250
Montenegro	250
Calvados	250
Disaronno	250



Cognac & Brandy

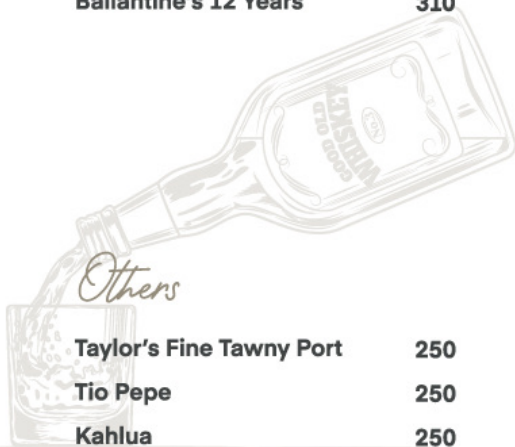
Regency V.S.O.P.	240
Courvosier V.S.O.P.	510
Hennessy V.S.O.P.	510
Martell V.S.O.P.	540
Remy Martin V.S.O.P.	560
Martell Cordon Bleu	650
Hennessy X.O.	920
Camus X.O.	920

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

DREGO

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



BEVERAGES

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 Doppio 180

A double shot of rich, intense espresso

Espresso Ristretto 120

A short, concentrated espresso with bold flavor

Espresso Lungo 120

A longer extraction, resulting in a milder espresso

Espresso Decaffeinato 120

Classic espresso without the caffeine kick

Espresso Romano 130

Espresso with a refreshing lemon twist

Americano 120

Espresso diluted with hot water for a milder flavor

Caffè Latte 130

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

Cappuccino 130

Equal parts espresso, steamed milk, and frothy foam

Latte Macchiato 130

Steamed milk marked with a shot of espresso

Caramel Macchiato 130

Espresso with steamed milk, caramel syrup,
and foam.

Macchiato Caldo 130

Espresso topped with a small amount of hot milk

Macchiato con Panna 130

Espresso topped with a dollop of whipped cream

Marocchino Caldo 130

Espresso with cocoa powder and steamed milk

Caramel Latte Macchiato 130

A layered latte with caramel syrup and foam

Iced Coffee

Americano Freddo 180

Iced Americano with a smooth, refreshing taste

Caffè Latte Freddo 160

Chilled espresso with cold milk, lightly creamy

Espresso Freddo Shakerato 180

Espresso shaken with ice for a frothy, chilled drink

Marocchino Freddo 180

Iced espresso with cocoa and cold milk

Cappuccino Freddo 180

Iced cappuccino with a balance of cold milk and foam

Cappuccino alla Cannella 180

Cappuccino infused with a hint of cinnamon

Special Coffee

Caffè Corretto 220

Espresso "corrected" with grappa or brandy

Irish Coffee 360

Coffee mixed with Irish whiskey and
topped with cream

Espresso Martini 360

A chilled cocktail of espresso, vodka,
and coffee liqueur



*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's punch

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

310

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 and milk

TWG Tea Selections (Hot/Iced)	120/145
Thai Iced Tea	120/145
Chocolate (Hot/Iced)	120/145
Milk (Hot/Iced)	100/125
Cocoa (Hot/Iced)	120/145

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

Mocktail

Sangria con frutta fresca Mango juice, Sprite, and fresh fruits	180
Rinfrescante Cranberry, lime juice, and Elder Flower Cordial topped with Sprite	180
Mango Tango Mango and tropical juices with grenadine	180
Oriental Beauty Apple, mango, pineapple and orange juices with wild berries	180
Piña Sangria Apple, mango, pineapple, and orange juice topped with soda	180
Velvet Lychee and lime juice, strawberry and lychee syrup and soda water	180
Peach lemonade Apple and lime juice, peach syrup and sprite	180
Blue sky Apple, lychee and lime juice with blue curacao syrup	180
Watermelon spritz Watermelon and lime juice, soda water, honey and basil	180



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
12:00 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  PregoColombo

PREGO