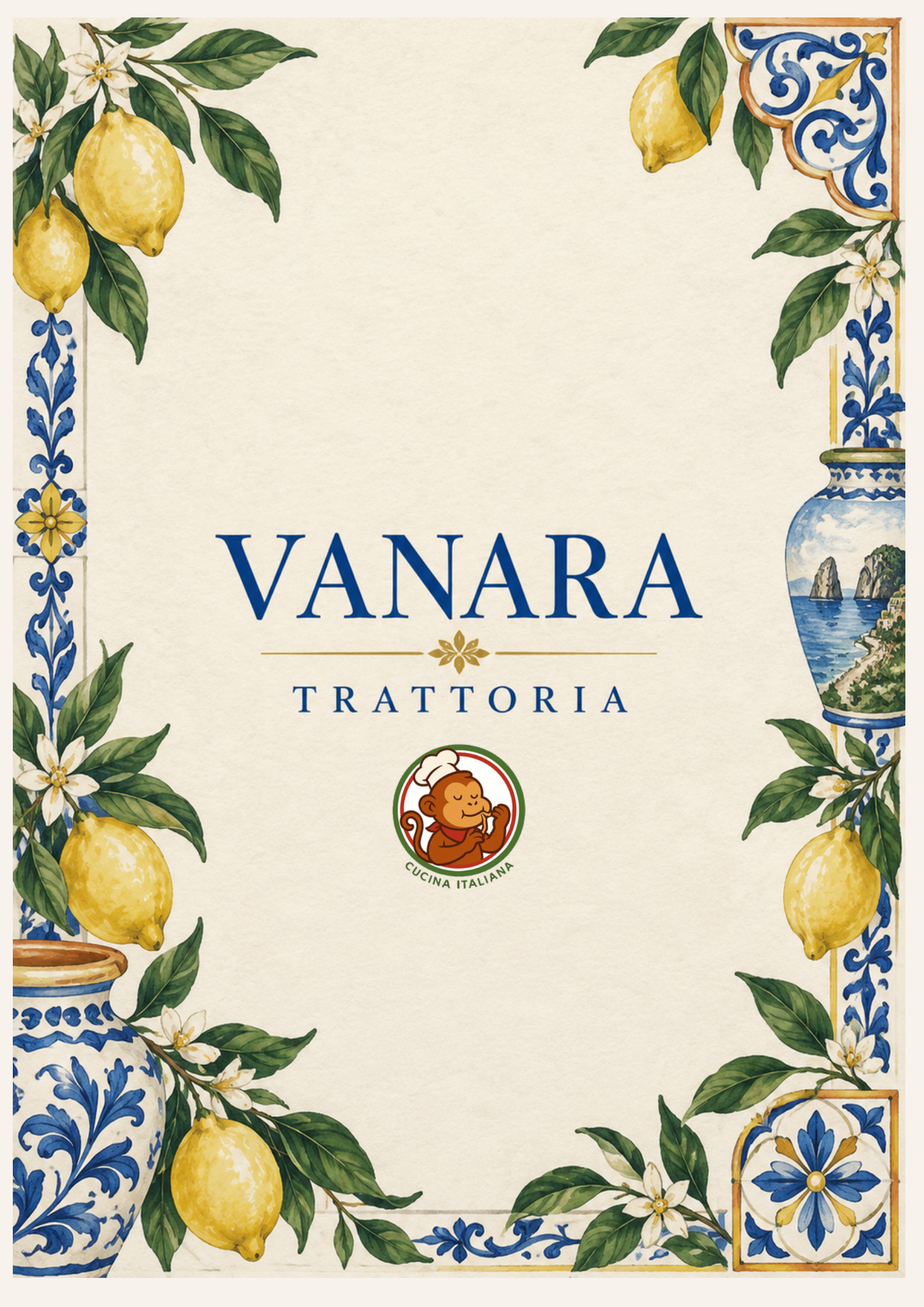




VANARA

TRATTORIA





VANARA TRATTORIA

menù

ANTIPASTI - STARTERS

BRUSCHETTA AL POMODORO

฿120

TOASTED BREAD TOPPED WITH RIPE TOMATOES DRESSED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH BASIL.

ขนมปังปิ้งหน้ามะเขือเทศสุก คลุกน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จินและโหระพาสด

BRUSCHETTA MORTADELLA E RICOTTA

฿160

CREAMY RICOTTA, MORTADELLA SLICED TO ORDER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH ROSEMARY LEAVES AND BLACK PEPPER.

ริคอตต้าครีมมี่ มอรัตาเดลลาไส่สด น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน ใบโรสแมรี่และพริกไทยดำ

BRUSCHETTA CRUDO DI PARMA E TARTUFO

฿220

TOASTED BREAD WITH PROSCIUTTO DI PARMA SLICED TO ORDER, BLACK TRUFFLE CREAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BLACK PEPPER.

ขนมปังปิ้งพร้อมพาร์มาแฮมหั่นสด ครีมทรัฟเฟิลดำ น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จินและพริกไทยดำ

BRUSCHETTA 'NDUJA E RICOTTA

฿160

CREAMY RICOTTA WITH 'NDUJA, A SOFT SPICY CALABRIAN PORK SAUSAGE, ON TOASTED BREAD.

ริคอตต้าครีมมี่กับเอ็นดูจา ไส้กรอกหมูนุ่มรสเผ็ดจากคาลาเบรีย บนขนมปังปิ้ง

ITALIAN COLD CUTS BOARD

฿400

PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO DI PARMA, SPIANATA ROMANA AND MORTADELLA, ALL SLICED TO ORDER AND SERVED WITH PIEDMONTESE GRISSINI. PERFECT FOR TWO OR MORE GUESTS.

แฮมสุก พาร์มาแฮม สเปียนาตา โรมานา และมอรัตาเดลลา หั่นสดทุกอย่าง เสิร์ฟพร้อมกริสซีนีจากพิดมอนต์

เหมาะสำหรับ 2 ท่านขึ้นไป

ITALIAN COLD CUTS & CHEESE BOARD

฿500

ITALIAN CURED MEATS SLICED TO ORDER, A SELECTION OF CHEESES AND PIEDMONTESE GRISSINI.

PERFECT FOR TWO OR MORE GUESTS.

คลัดคัทอิตาเลียนหั่นสด ชีสคัดสรร และกริสซีนีจากพิดมอนต์

เหมาะสำหรับ 2 ท่านขึ้นไป

PROSCIUTTO DI PARMA

฿380

PROSCIUTTO DI PARMA SLICED TO ORDER, SERVED WITH PIEDMONTESE GRISSINI.

• ADD BURRATA

+฿180

• ADD FIOR DI LATTE MOZZARELLA

+฿120

CAPRESE SALAD

฿230

TOMATOES AND FIOR DI LATTE MOZZARELLA, DRESSED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH BASIL, OREGANO AND DROPS OF OUR HOUSE-MADE GENOVESE PESTO.

มะเขือเทศและมอสซาเรลล่าฟลออริดลาเต้ น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน โหระพาสด ออริกาโน และเพสต์โอเจโนเวเซทำเอง

INTRODUCTION

Pasta di Gragnano IGP · Pastificio Liguori

Every pasta dish begins with Pasta Liguori di Gragnano IGP: bronze-drawn for a sauce-holding surface and slowly dried at low temperature. Because a proper sauce deserves a proper pasta.

พาสต้าทุกจานใช้ **Pasta Liguori di Gragnano IGP** รีดผ่านแม่พิมพ์บรอนซ์และอบแห้งช้า เพื่อให้ซอสเกาะเส้นได้ดี เพราะซอสที่ดีสมควรคู่กับพาสต้าที่ดี

ROMAN CLASSICS

PACCHERI ALLA CARBONARA

฿320

THE ORIGINAL ROMAN CARBONARA: CRISP GUANCIALE, EGG YOLKS, PECORINO ROMANO DOP, PASTA WATER AND BLACK PEPPER ARE WORKED OFF THE HEAT INTO A SILKY SAUCE. NO CREAM. NO COMPROMISES.

คาร์บอนารามาแบบโรมันแท้ กวานชาเล่กรอบ ไข่แดง เปโคริโน โรมานโด น้ำต้มพาสต้าและพริกไทยดำ คลุกนอกร่วมเป็นซอสเนียนนุ่ม ไม่มีครีม

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

฿320

GUANCIALE IS RENDERED SLOWLY, DEGLAZED WITH WHITE WINE AND SIMMERED WITH TOMATO, THEN FINISHED WITH PECORINO ROMANO DOP.

กวานชาเล่เจียวช้า ๆ เติมไวน์ขาวและเคี่ยวกับซอสมะเขือเทศ ก่อนจบด้วยเปโคริโน โรมานโด

RIGATONI CACIO E PEPE

฿320

PECORINO ROMANO DOP AND PASTA WATER ARE EMULSIFIED INTO A GLOSSY CREAM, THEN FINISHED WITH FRESHLY CRACKED BLACK PEPPER.

เปโคริโน โรมานโด และน้ำต้มพาสต้าตีเป็นครีมเนียน ก่อนจบด้วยพริกไทยดำบดสด

SEAFOOD PASTA

PACCHERI CON MOSCARDINI

฿380

BABY OCTOPUS IN A NEAPOLITAN-STYLE TOMATO SAUCE WITH CAPERS, GARLIC, WHITE WINE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

หมึกสายเล็กในซอสมะเขือเทศสไตล์เนเปอลิส พร้อมเคเปอร์ กระเทียม ไวน์ขาวและน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน

SPAGHETTONI COZZE E POMODORINI GIALLI

฿390

MUSSELS WITH SWEET YELLOW TOMATOES, GARLIC, WHITE WINE AND FRESH PARSLEY. NO CHEESE.

หอยแมลงภู่กับมะเขือเทศเหลืองรสหวาน กระเทียม ไวน์ขาวและพาร์สลีย์สด ไม่มีชีส

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

฿390

CLAMS, GARLIC, WHITE WINE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PARSLEY.

- ADD BOTTARGA +฿60 (CURED AND SALTED FISH ROE)

หอยลาย กระเทียม ไวน์ขาว น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จินและพาร์สลีย์ เพิ่มบอตตาร์กา

- +฿60 ไม่มีชีส

SEAFOOD PASTA

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA E BOTTARGA

฿460

LINGUINE SAUTÉED IN A RICH CUTTLEFISH INK SAUCE, FINISHED WITH FRESHLY GRATED BOTTARGA — A PRIZED MEDITERRANEAN DELICACY MADE FROM CURED AND SALTED FISH ROE, KNOWN FOR ITS INTENSE, SAVOURY TASTE OF THE SEA.

เส้นลึงควินี่ผัดคลุกเคล้ากับซอสหมึกดำรสเข้มข้น โรยหน้าด้วยบอตตาร์กาขูดสด — อาหารอันโอชะจากแถบเมดิเตอร์เรเนียน ทำจากไข่ปลาที่ผ่านการหมักเกลือและบ่มจนได้รสชาติเข้มข้น หอมเค็ม และมีกลิ่นอายของทะเล

PESTO

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

฿330

HOUSE-MADE FOLLOWING THE TRADITIONAL GENOVESE RECIPE, USING ITALIAN BASIL GROWN BY US. THE CHEESE IS ALREADY IN THE PESTO; EXTRA PARMIGIANO ON REQUEST.

เฟสโด้ทำเองตามสูตรเจโนเวส์ดั้งเดิม ใช้โหระพาอิตาลีเลียนที่เราปลูกเอง ชีสอยู่ในเฟสโด้แล้ว เพิ่มพาร์มีจาโนได้ตามขอ

FUSILLONI AL PESTO DI RUCOLA

฿350

HOUSE-MADE ROCKET PESTO, RICH WITH PARMIGIANO, WITH SEMI-DRIED TOMATOES. EXTRA PARMIGIANO ON REQUEST. (40% ROCKET SALAD / 60% ITALIAN BASIL)

เฟสโด้ร็อกเก็ตทำเอง เข้มข้นด้วยพาร์มีจาโน พร้อมมะเขือเทศกึ่งแห้ง เพิ่มพาร์มีจาโนได้ตามขอ

RAGU'

RIGATONI AL RAGU' BOLOGNESE

฿300

BEEF AND PORK RAGÙ, SLOWLY COOKED UNTIL FULL-BODIED, THEN FINISHED WITH PARMIGIANO REGGIANO.

ราเกอเนื้อและหมู เคี่ยวช้าจนรสชาติเข้มข้น จบด้วยพาร์มีจาโน เรจจาโน

TAGLIATELLE (EGG PASTA) AL RAGU' BOLOGNESE

฿320

BEEF AND PORK RAGÙ, SLOWLY COOKED UNTIL FULL-BODIED, THEN FINISHED WITH PARMIGIANO REGGIANO.

ราเกอเนื้อและหมู เคี่ยวช้าจนรสชาติเข้มข้น จบด้วยพาร์มีจาโน เรจจาโน

RIGATONI AL RAGU' NAPOLETANO

฿300

PORK RIB AND PORK SHOULDER ARE SLOWLY SIMMERED IN TOMATO FOR A DEEP NEAPOLITAN RAGÙ, FINISHED WITH PARMIGIANO REGGIANO.

ซี่โครงหมูและหัวไหล่หมูเคี่ยวช้ากับมะเขือเทศ เป็นราเกอโตลันนาโปลีสเข้มข้น จบด้วยพาร์มีจาโน เรจจาโน

THE ITALIAN TABLE

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

฿200

GARLIC AND CHILLI IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, WITH ANCHOVIES MELTED INTO THE SAUCE AND TOASTED BREADCRUMBS. SERVED WITHOUT CHEESE.

กระเทียมและพริกในน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น พร้อมแอนโชวีละลายในซอสและเกล็ดขนมปังปิ้งเสิร์ฟโดยไม่มีชีส

SPAGHETTONI POMODORO E BASILICO

฿230

A BRIGHT TOMATO SAUCE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL, FINISHED WITH PARMIGIANO REGGIANO.

ซอสมะเขือเทศรสสด น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้นและโหระพา จบด้วยพาร์มีจาโน เรจจาโน

PENNE ALL'ARRABBIATA

฿260

GARLIC AND CHILLI BLOOM IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BEFORE TOMATO IS ADDED FOR A CLEAN, FIERY SAUCE. SERVED WITHOUT CHEESE.

กระเทียมและพริกผัดกับน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน ก่อนเติมมะเขือเทศเป็นซอสเผ็ดใสแบบดั้งเดิม เสิร์ฟโดยไม่มีชีส

LINGUINE ALLA PUTTANESCA

฿300

TOMATO, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS AND GARLIC COMBINE INTO A SOUTHERN ITALIAN CLASSIC. SERVED WITHOUT CHEESE.

มะเขือเทศ แอนโชวี มะกอก เคเปอร์และกระเทียม รวมเป็นพาสต้าอิตาเลียนใต้แบบดั้งเดิม เสิร์ฟโดยไม่มีชีส

PENNE ALLA CAPONATA SICILIANA

฿300

EGGPLANT, TOMATO, CELERY AND CAPERS COOKED IN THE SWEET-AND-SOUR STYLE OF SICILY.

มะเขือยาว มะเขือเทศ เซเลอรีและเคเปอร์ปรุงรสเปรี้ยวหวานสไตล์ซิซิลี

FUSILLONI AI PORCINI

฿360

SAUTÉED PORCINI ARE FINISHED IN THE PAN WITH BUTTER, PARMIGIANO REGGIANO AND PASTA WATER FOR A DEEP WOODLAND SAUCE.

เห็ดพอร์ซินีผัดแล้วคลุกในกระทะกับเนย พาร์มีจาโน เรจจาโน และน้ำต้มพาสต้า เป็นซอสรสเห็ดเข้มข้น

PENNE AI CARCIOFI, TIMO E PECORINO

฿310

ARTICHOKES ARE COOKED DOWN INTO A SMOOTH CREAM, THEN FINISHED WITH PECORINO ROMANO AND FRESH THYME.

อาร์ติโชคเคี่ยวเป็นครีมเนียน ก่อนจบด้วยเปโคริโน โรมานโอและไทม์สด

SPAGHETTONI AL TARTUFO NERO

฿380

BLACK TRUFFLE IS FOLDED WITH BUTTER, PARMIGIANO REGGIANO AND PASTA WATER, THEN FINISHED WITH BLACK PEPPER.

ทรัฟเฟิลดำคลุกกับเนย พาร์มีจาโน เรจจาโน และน้ำต้มพาสต้า ก่อนจบด้วยพริกไทยดำ

PASTE RIPIENE - STUFFED PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

฿300

RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, TOSSED WITH BUTTER, SAGE AND PARMIGIANO REGGIANO.

ราวีโอลี่ไส้รีคอตต้าและผักโขม คลุกเนย เสจและพาร์มีจาโน เรจจาโน

LUNETTE AL TARTUFO NERO

฿350

RICOTTA AND BLACK TRUFFLE STUFFED PASTA, FINISHED WITH BUTTER, SAGE AND PARMIGIANO REGGIANO.

พาสต้ายัดไส้รีคอตต้าและทรัฟเฟิลดำ จบด้วยเนย เสจและพาร์มีจาโน เรจจาโน

TORTELLI 'NDUJA E PECORINO

฿320

PASTA STUFFED WITH SPICY CALABRIAN 'NDUJA AND PECORINO, FINISHED WITH BUTTER, SAGE AND PECORINO ROMANO DOP.

พาสต้ายัดไส้เอ็นดูยารสเผ็ดจากคาลาเบรียและเปโคริโน จบด้วยเนย เสจและเปโคริโน โรมานโอ DOP

DESSERTS

TRADITIONAL ITALIAN TIRAMISU

MASCARPONE, EGG YOLKS AND ESPRESSO COFFEE IN THE CLASSIC ITALIAN STYLE.
มาสคาร์โปเน โข่แดงและเอสเปรสโซ่ ตามสไตล์อิตาลีดั้งเดิม

CLASSIC ITALIAN PANNA COTTA

A SILKY ITALIAN PANNA COTTA, SERVED PLAIN OR WITH CHOCOLATE.
พานาคอตต้าเนื้อเนียนสไตล์อิตาลี เสิร์ฟแบบธรรมดาหรือกับช็อกโกแลต

THAI BANANA CHOCOLATE ROTI

CRISP THAI ROTI WITH BANANA AND CHOCOLATE.
โรตีสายกรอบกับกล้วยและช็อกโกแลต

ESPRESSO AFFOGATO

VANILLA GELATO DROWNED IN A SHOT OF ESPRESSO.
เจลลาดีรสวานิลลาเสิร์ฟกับเอสเปรสโซ่ร้อน

฿200

฿190

฿140

฿140



WATER AND SOFT DRINKS

SINGHA WATER 600 ML

฿25

SINGHA WATER 1500 ML

฿45

SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER GLASS 750ML BOTTLE

฿180

SOFT DRINKS (COKE, COKE ZERO, FANTA, SINGHA LEMON,

฿45

LIPTON ICE TEA, SCHWEPPES TONIC...)

BEERS

BOTTLE

SMALL

BIG

LEO

฿80

฿120

CHANG

฿80

฿120

SINGHA

฿90

฿130

TIGER

฿90

-

HEINEKEN

฿100

-

COFFEES & TEAS

ESPRESSO

฿60

ESPRESSO MACCHIATO

฿70

CAPPUCCINO

฿80

AMERICANO

฿60

LATTE

฿60

THAI TEA

฿60

GREEN TEA

฿60

ENGLISH TEA

฿60

฿50