



**Capesante in padella con crema di
zucca e guancia di maiale**

Scallop, pumpkin, pork cheek

Sauvignon 'Collio' DOC,
Villa Martina 2012, Friuli-Venezi- Giulia

**Piccola terrina di fegato d'oca
con fichi e madeira**

Foie Gras, figs, Madeira

Gewuerztraminer DOG,
Colterenzio 2012, Alto Adige

**Tagliolini all'uovo con pomodorini
pachino, aragosta e basilico**

**Home-made tagliolini,
cherry tomato, lobster, basil**

Pinot Grigio IGT,
Casa Bottega 2012, Veneto

**Risotto carnaroli con tartufo
Black truffle risotto**

Trebbiano D'Abruzzo DOC,
Masciarelli 2012, Abruzzo

**Branzino in padella con fagioli
cannellini, cipolle in agro e vino bianco**

**Seabass, cannellini beans,
pickled onion, white wine sauce**

Chianti Classico DOCG,
Castello di Albola 2009, Tuscany

**Petto di anatra in padella con
polenta soffice, spinaci e funghi**

**Duck breast, soft polenta,
spinach, mushroom**

Nebbiolo di Alba DOC, Occhetti,
Prunotto 2009, Piedmont

Piccola panna cotta al basilico e fragole

Panna Cotta, basil, strawberry

Moscato d' Asti DOCG,
Boeri Ribota 2012, Piedmont

**Cassata Siciliana
Sicilian Cassata**

MENU DELLO CHEF THB 4,000

WINE PAIRING THB 2,000

Prices are in Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax.