

DISCOVER OUR ITALIAN A LA CARTE DELIGHTS!

EVERYDAY FROM 12:00 - 22:30 HRS.

The action here is centered around the cooking stations. This gives you the chance to experience some of the finest flavours from Italy while engaging with our world-class, friendly chefs doing their thing right in front of your very eyes.

The Italian station is all about freshly made pizza served hot out of the oven – with our chefs twirling discs of dough while answers your questions about the range of mouthwatering toppings.

Whether you're looking for a light bite or hearty meal, Ventisi promises a creative approach to dining with mixed seating, a touch of flamboyancy and lively atmosphere.

Highlight Menu:

- Beef carpaccio "Trentino style" 530++
lemon dressing wild rocket, parmesan cheese
- Carnaroli risotto, porcini mushrooms 780++
Alpine butter parmesan cheese, seared foie gras
- Prawns, calamari, bay scallops, whitebait 590++
soft shell crab, zucchini, tartare sauce
- Butter fried breaded pork chop 750++
Milanese style, cherry tomatoes
roasted potatoes, rocket salad
- Grilled Australian wagyu hanging tenderloin 890++
artichoke, mashed potatoes

ห้องอาหารเวนต์ซี ประกอบด้วยครัวเปิด 2 โซน คือครัวอาหารอิตาเลียน และครัวอาหารไทย นอกจากนี้ยังมีบริการห้องแบบส่วนตัว พร้อมมุมที่สามารถมองเห็นเชฟปรุงอาหารได้อีกด้วย

ครัวอาหารอิตาเลียนจะนำเสนอพิซซ่าทำสดใหม่ เสิร์ฟพร้อมจากเตาด้วยเชฟชาวอิตาเลียนของเรา

ไม่ว่าจะเป็นมื้ออาหารไหนให้ห้องอาหารเวนต์ซีเป็นหนึ่งในตัวเลือกที่ลงตัวสำหรับมื้ออาหารของคุณ นอกจากนี้เวนต์ซียังมีไวน์และสินค้าพรีเมียม อาทิ น้ำมันมะกอกและพาสต้า ซึ่งคุณสามารถซื้อกลับบ้านได้อีกด้วย

ไฮไลท์เมนู:

- คาปาซิโอส์โตล์เทรนติโน 530++
เสิร์ฟพร้อมเดรสซิงมะนาว ผักร็อกเก็ตป่าและพามาซานชีส
- ริซอตโตเห็ดพอร์ซินีเนยอัลไพน์ 780++
เสิร์ฟพร้อมพามาซานชีสและตับห่าน
- ซีฟู้ดรวมทอด 590++
- ซีโครงหมูสไตล์มิลานีส 750++
เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเซอร์รี มันฝรั่งอบและสลัดผักร็อกเก็ต
- เนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยด์ย่าง 890++
เสิร์ฟพร้อมกับอาติโชคและมันบด

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



DAILY INTERNATIONAL LUNCH BUFFET

EVERYDAY FROM 12:00 - 15:00 HRS.

Prepare for a flavour odyssey at Ventisi's lavish lunch buffet, a delightful fusion of international, Thai, and Italian culinary delights. Dive into a limitless array of chilled seafood, expertly prepared sushi and sashimi, tantalising appetisers, and fresh salads. Satisfy your cravings with hearty soups, delicious main courses, intriguing side dishes, and traditional roasts. Explore a diverse selection of cheese, each offering a unique taste experience. End your meal with an exquisite variety of desserts, pastries, gelatos and sweet treats, for a sweet finale to your meal.

Buffet prices:

- Adults: THB 1,355++ per person
- Children (6-11): THB 677++ per person

Additional drink packages:

- THB 149++ (free-flow soft drinks, drinking water, coffee and tea)
- THB 299++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea and draught Singha beer)
- THB 699++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea draught Singha beer, house red & white wine selection)

อิมเมอร์รี่กับบุฟเฟ่ต์อาหารกลางวันนานาชาติที่ห้องอาหารเวนติซี ซึ่งประกอบด้วยอาหารนานาชาติ อาหารไทย และอาหารอิตาเลียน เพลิดเพลินกับซีฟู้ดออนไอซ์หลากชนิด ซูชิและซาซิมิ อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัดเพิ่มความสดชื่น เติมเต็มด้วยซูปรสเลิศ อาหารเมนูหลักและเครื่องเคียงที่น่ารับประทาน และอาหารประเภทอบในสไตล์ต้นตำรับ อีกทั้งยังมีมุมอาหารอินเดีย ซีสหลากหลายชนิด ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานโฮมเมด ขนมอบหอมกรุ่นจากเตาทุกวัน ให้ท่านได้มีความสุขได้ตลอดทั้งวัน

ราคาบุฟเฟ่ต์

- ราคา 1,355 บาท++ ต่อท่าน
- เด็กอายุ 6-11 ขวบ ราคา 677 บาท++ ต่อท่าน

แพ็คเกจเครื่องดื่ม

- ราคา 149 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ และชา)
- ราคา 299 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา และเบียร์สดสิงห์)
- ราคา 699 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา เบียร์สดสิงห์, ไวน์ขาวและไวน์แดง)

Ventisi

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



PORKHESTRA DELIGHTS

THURSDAY NIGHT BUFFET FROM 18:00 - 22:30 HRS.

Prepare your taste buds for a swine symphony like no other! This Thursday night, we invite you to join us for a musical feast at our "Porkhestra Delights" buffet. Our culinary maestros have composed a menu that harmonizes the finest pork-inspired creations, promising an evening filled with flavour crescendos and gastronomic delights.

Enjoy our buffet with unlimited fresh seafood on ice, appetisers, salads, homemade bread, soups, main dishes including meat and fish, Thai and Italian classics, plus a selection of cheeses and desserts.

Highlights:

- Pork gyros
- Roasted pork leg
- Crispy pork knuckle
- Porchetta
- Grilled pork neck with naam jim jaew
- Slow cooked pork from the Trang Region

Buffet prices:

- Adults: THB 1,390++ per person
- Children (6-11): THB 695++ per person

Additional drink packages:

- THB 149++ (free-flow soft drinks, drinking water, coffee and tea)
- THB 299++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea and draught Singha beer)
- THB 699++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea, draught Singha beer, house red & white wine selection)

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ขอเชิญทุกท่านมาลิ้มลองบุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติมีอควันพฤห์สับดี พร้อมเต็มอิ่มกับสารพันเมนูอาหารให้ท่านได้เลือกสรร โดยเชฟแอนเดรีย มอนเทลลา หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ ได้คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทุกมุมโลก นำมารังสรรค์เป็นสุดยอดเมนูซิกเนเจอร์ทั้งอิตาเลียน-ไทย

พร้อมทั้งมีเมนูอื่นๆ อีกมากมายให้เลือกหลากหลายเมนู อาทิ ซี่ฟูดออนไอซ์: กุ้งแม่น้ำ, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยนางรม, กุ้ง, โคลด์คัท, สลัดบาร์, ซุป, ซีสนาชานิด, พาสต้า, สปาเกตตี, ซาซิมิ ซูชิหน้าต่างๆ, อาหารไทยนานาชาติ, ขนมไทย ขนมอบ เค้กหน้าต่างๆ ไอศกรีม และผลไม้ตามฤดูกาล

พบกับเมนูไฮไลท์

- เคบับสไตล์กรีก
- ชาหมูเยอรมัน
- คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- ชาหมอบ
- หมูกรอบสไตล์อิตาเลียน
- หมูย่างเมืองตรัง

ราคาบุฟเฟ่ต์

- ราคา 1,390 บาท++ ต่อท่าน
- เด็กอายุ 6-11 ขวบ ราคา 695 บาท++ ต่อท่าน
- แพ็คเกจเครื่องดื่ม
- ราคา 149 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ และชา)
- ราคา 299 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา และเบียร์สดสิงห์)
- ราคา 699 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา เบียร์สดสิงห์ ไวน์ขาวและไวน์แดง)



Ventisi

INTERNATIONAL BUFFET SALMON AND SAUVIGNON BLANC SPECTACULAR

FRIDAY NIGHT BUFFET FROM 18:00 - 22:30 HRS.

Friday nights come alive with our salmon delights at the buffet. Immerse yourself in salmon's rich, sumptuous flavours, creatively transformed into a wide range of irresistible dishes. From enticing appetisers to luscious desserts, our buffet is a journey designed to tantalise and satisfy your taste buds.

Highlights:

- Whole roasted salmon, lemon butter sauce
- Salmon terriyaki
- Poached salmon, salad with tomatoes and olives
- Penne with vodka, smoked salmon and asparagus
- Crispy salmon flake salad with spicy dressing
- Spicy salmon salad with herbs
- Grilled salmon belly with Thai-style sauce
- Stir-fried salmon with holy basil, chilli and fried egg
- Salmon head with curry

Buffet prices:

- Adults: THB 1,590++ per person (include free-flow Sauvignon Blanc and soft drinks)
- Children (6-11): THB 795++ per person

Additional drink packages:

- THB 299++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea and draught Singha beer)
- THB 699++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea, draught Singha beer, house red & white wine selection)

อู่มอรรอยไปกับบุฟเฟ่ต์นานาชาติมีค้ำทุกวันศุกร์กับปริมปลาแซลมอน ลิ้มรส ปลาแซลมอนสดๆ ที่นำมาทำเป็นซาซิมิและนำมาปรุงในรสชาติเข้มข้นเป็น อาหารจานอร่อยหลากหลายเมนู ตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย ไปจนถึงของหวาน รับประกันความอร่อยกับเซฟமாகประสบการณ์ที่นำมาปรุงทั้งสไตล์ไทยและอิตาเลียน

พบกับเมนูไฮไลท์

- ปลาแซลมอนอบซอสเลมอนบัตเตอร์
- แซลมอนเทอริยากิ
- สลัดปลาแซลมอนกับมะเขือเทศและมะกอก
- เพนเนอวอดก้าและซอสแซลมอนรมควัน
- ยำปลาแซลมอนฟู
- ลาบปลาแซลมอน
- ท้องปลาแซลมอนย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มซีฟู้ด
- กะเพราแซลมอนไข่ดาว
- แกงกะหรี่หัวปลาแซลมอน

ราคาบุฟเฟ่ต์

- ราคา 1,590 บาท++ ต่อท่าน (รวมไวน์ขาวซาวิญองบล็องและซอฟต์ดริงค์)
- เด็กอายุ 6-11 ขวบ ราคา 795 บาท++ ต่อท่าน แพ็กเกจเครื่องดื่ม
- ราคา 299 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา และเบียร์สดสิงห์)
- ราคา 699 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา เบียร์สดสิงห์ ไวน์ขาวและไวน์แดง)

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Ventisi

BLACK TRUFFLES AND WAGYU

SATURDAY NIGHT BUFFET FROM 18:00 - 22:30 HRS.

Experience the ultimate in luxury with our exclusive Saturday black truffle and premium Wagyu beef themed buffet. Savour an array of exquisite black truffle dishes paired with fresh seafood, appetisers, salads, soups, and a selection of Thai and Italian mains. Along with a large selection of wagyu dishes. Complete your dining extravaganza with a variety of decadent cheese and desserts. Indulge in this unforgettable gastronomic adventure that defines sophistication and flavour.

Highlights:

- Truffle chicken roulade
- Truffle ricotta cannelloni
- Pizza with mushrooms and truffle
- Black truffle mushroom soup
- Beef tenderloin Wellington with black truffle
- Beef cheeks with black truffle cream sauce
- Wagyu picanha
- Wagyu flank steak
- Wagyu beef teriyaki skewers

Buffet prices:

- Adults: THB 1,590++ per person
- Children (6-11): THB 795++ per person

Additional drink packages:

- THB 149++ (free-flow soft drinks, drinking water, coffee and tea)
- THB 299++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea and draught Singha beer)
- THB 699++ (free-flow soft drink, drinking water, coffee, tea, draught Singha beer, house red & white wine selection)

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

พบกับบุฟเฟ่ต์อาหารมื้อค่ำทรัฟเฟิลดำและเนื้อวากิวในวันเสาร์สุดพิเศษรับประทานควบคู่ไปกับหลากหลายเมนูอร่อยทั้งซีฟู้ดออนไอซ์ ซาชิมิ ซูชิรวมไปถึงอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด ซุปแสนอร่อย ทั้งเมนูไทยและอิตาเลียนที่น่ารับประทาน ตลอดจนชีส และของหวานโฮมเมด นานาชนิด ต้มตำไปกับประสบการณ์อาหารที่จะไม่มีวันลืมเลือน

พบกับเมนูไฮไลท์

- โรลไก่ทรัฟเฟิล
- คาเนลโลนีชีสริคอตต้าและเห็ดทรัฟเฟิล
- พิซซ่าน้ำเห็ดทรัฟเฟิล
- ซุปเห็ดทรัฟเฟิล
- เนื้อเทนเดอลอยด์เวลลิงตันกับทรัฟเฟิลดำ
- แก้มวัวกับทรัฟเฟิลดำครีมซอส
- เนื้อวากิวพิกานญา
- สตูตักเนื้อวากิว
- เนื้อวากิวเทอริยากิเสียบไม้ย่าง

ราคาบุฟเฟ่ต์

- ราคา 1,590 บาท++ ต่อท่าน
 - เด็กอายุ 6-11 ขวบ ราคา 795 บาท++ ต่อท่าน
- ## แพ็คเกจเครื่องดื่ม
- ราคา 149 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ และชา)
 - ราคา 299 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา และเบียร์สดสิงห์)
 - ราคา 699 บาท++ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า กาแฟ ชา เบียร์สดสิงห์ ไวน์ขาวและไวน์แดง)



Ventisi

RISERVA DELLA CASCINA WINE DINNER

WEDNESDAY 24 APRIL 2024 AT 18:00 HRS. ONWARDS

THB 1,500++ PER PERSON

In 1945, Giovanni Brannetti purchased a vineyard in the Roman countryside and began making wine together with his wife Ida. They were later joined by their son, Giuseppe, who had been passionate about wine making from an early age, Ever since, both father and son have been making wine with a careful eye on the protection of the environment with no fertilizers or weed killers. In 1986, Giuseppe and Daniela expanded their business through the purchase of a vineyard in the Appia Antica Park and started their organic farm "Riserva della Cascina", which was granted an organic certification for its production methods in 1994.

เปิดประสบการณ์กับ ริเซอวา เดลลา คาสสินา งานไวน์ดินเนอร์ สดพร้อมเซตเมนูอาหารอิตาเลียนมีมูลค่า 4 คอร์ส จับคู่กับไวน์ ริเซอวา เดลลา คาสสินา รสชาติเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมรังสรรค์ เมนูอาหารโดยเชฟแอนเดรีย มอนเทลลา หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ของ โรงแรมฯ ที่ห้องอาหารเวเนตซี ชั้น 24

MENU

Risotto croquette

stuffed with beef ragu, mozzarella and pecorino cheese

Deep fried early spring artichoke Roman style

Crispy pork belly with garlic and rosemary

Deep fried cod

Traditional bread salad

organic tomatoes, red onions, basil, cucumber

Prosecco Otello Extra Dry DOC, Veneto

Domina IGT, Lazio 2021

Rigatoni pasta

sausage, pork cheek, tomatoes, pecorino cheese, egg, cream

IX Miglio Rosso IGT, Lazio 2022

Oven roasted baby lamb leg, potatoes, fines herbes

Palomobaio IGT, Lazio 2020

Traditional dried fruit cake with ricotta ice cream

Caffè Pascucci

Limoncello Trolley

This price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

