



The Italian

MOZZARELLA BAR

Burrata di Andria con pomodorini e basilico D V G	350
Imported burrata, colorful cherry tomatoes, basil	
Burrata al tartufo rucola e tartufi 🍄 D V G	380
Truffled burrata, rocket, shaved truffle	
Burrata di Andria con cipolline al balsamico D V G	350
Imported burrata, balsamic cured onions	
Mozzarella alla caprese classica D V G	310
Caprese salad - imported mozzarella, tomatoes, basil	
Prosciutto di parma e mozzarella 🍖 D G	620
Imported buffalo mozzarella, Parma ham	

SCHIACCiate TUSCAN STUFFED FLAT BREAD

Mascarpone e tartufo V	350
Mascarpone cheese, black truffle	
Salmon affumicato, mascarpone e rucola	330
Smoked salmon, mascarpone cheese, rocket	

FRUTTI DI MARE E PESCI SEAFOOD AND FISH

Cacciucco alla livornese D C S G H	620
Tuscan style lightly spicy seafood soup	
Bianco di snow fish in guazzetto 🍄 C S H	1290
Poached snow fish with aromatic tomato “guazzetto” Cerignola olives and zucchini	
Gran fritto misto 🍷 S	590
Prawns, calamari, bay scallops, whitebait soft shell crab, zucchini, tartar sauce	
Branzino alla crema di basilico, pomodorini e cozze D C S G H	950
Imported sea bass, basil cream candied cherry tomatoes, mussels	

CARNI / MEATS

Orecchia di elefante alla Milanese 🍖 🍷	750
Butter fried breaded pork chop Milanese style cherry tomatoes, roasted potatoes, rocket salad	
Ossobuco alla Milanese 🍷	690
Milanese style veal ossobuco with white wine vegetables and saffron risotto	
Lombatello di manzo Wagyu alla griglia, puree di patate e legumi glassati D G	890
Grilled Australian wagyu hanging tenderloin mushrooms, roasted potatoes	
Abbacchio a scottadito D G	1,150
Charcoal grilled lamb chops, gratinated eggplant mashed potatoes, thyme jus	
Galletto alla griglia D G	470
Charcoal grilled baby chicken, porcini mushrooms fregola, summer truffle sauce	

CONTORNI / SIDES

Spinacino all’aglio D C S V G H	90
Sauteed spinach, garlic, extra virgin olive oil	
Pure di patate al tartufo V	90
Truffled mashed potatoes	
Patate arrosto V	90
Roasted potatoes	
Patate fritte alle erbe Toscane V	90
Tuscan fries seasoned with sea salt and Tuscan herbs	

ANTIPASTI / APPETISERS

Insalata Cesare Cardini 🍖 D C S G H	290
Caesar salad - Romaine lettuce, croutons crispy bacon, parmesan cheese	
Calamari alla griglia 🍷 D C S G H	390
Grilled calamari, Panzanella salad	
Cappesante dorate D C S G H	590
Pan seared diver scallops, brown rice, raisin Lipari caper sauce	
Insalata di frutti di mare 🍄 D C S G H	530
Sicilian style seafood salad with celery, parsley lemon dressing and a touch of chillies	
Carpaccio del Trentino 🍷 D C G	530
Beef carpaccio “Trentino style”, lemon dressing wild rocket, parmesan cheese	
Polpette della nonna	320
Grandma’s meatballs, tomato sauce, mashed potatoes	
Insalata di rucola e Parmigiano D C S V G H	270
Wild rocket salad, parmesan cheese cherry tomatoes, balsamic vinaigrette	
Prosciutto di Parma 🍖 D G	590
24 months aged Parma ham, Retato melon	
Vitello tonnato 🍷 D G	590
Sliced Dutch veal, tuna cream, roasted peppers Piedmont potato salad	
Antipasto misto per 2 🍖	1390
Sliced Arancini, fried calamari, truffle schiacciata, parma ham, speck, salami di Felino, burrata and cherry tomatoes, marinated olives, marinated white anchovies fried olives	

ZUPPE E MINESTRE / SOUPS

Minestrone alla Genovese 🍄 D C S V G H	240
11 vegetable minestrone soup with pesto	
Crema di funghi selvatici aromtizzata al tartufo nero D C S V G H	260
Velvety wild mushroom soup, black truffle scent	

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTI / PASTA & RISOTTO

Ravioli piemontesi con vellutata di Pomodoro 🍖	390
Beef and pork filled ravioli, tomato veloute rocket cress	
Tagliatelle con salsiccia e funghi 🍖 C S	390
Homemade tagliatelle, wild mushrooms	
Italian sausage, fresh herbs	
Linguine ai frutti di mare C S H	620
Linguine with prawns, scallops, calamari, mussels clams, tomato sauce	
Tagliolini al granchio	690
Tagliolini with crab, olive oil, garlic, chillies	
Spaghetti alle vongole C S H	420
Spaghetti with clams, garlic, white wine, parsley	
Paccheri filanti V	390
Paccheri pasta, tomato sauce, basil parmesan cheese, mozzarella	
Risotto con porcini e foie gras 🍷 S G	780
Carnaroli risotto, porcini mushrooms, Alpine butter parmesan cheese, seared foie gras	
Risotto dripping ai frutti di mare 🍷 S G	610
Seafood risotto, artistic drippings of basil capsicum, squid ink reduction	

🍖 Contains pork 🍷 Chef recommended D Diabetics C Low calories S Low sodium V Vegetarian G Gluten free H Heart friendly 🍄 Spa Cenvaree Recommended

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



The Thai

ของทานเล่น / APPETISERS

ปลาเนมใบทองหลาง แบบสิงห์บุรี C S G H 🌶️	390
Marinated minced snakehead fish wrapped in savory leaf “Singburi province” style	
เมี่ยงกลีบบัวหลวงเนื้อปู C S G H 🌶️	390
Crispy crab meat and herbs in lotus leaf	
กุ้งโรตัง S	490
Fried prawns wrapped in Phuket noodles	
mango dip sauce	
ลำเตี้ยกุ้งไข่แดงเค็ม 🍴🌶️ G C 🌶️	320
Marinated minced shrimp, salted egg yolk	
Chiang Rai Pal Dao walnut wrapped in an egg net	
ซ่อม่วงแซลมอน C S G	320
Flower dumplings stuffed with salmon	
ม้าฮ่อไก่เบญจา S G H	320
Marinated free range chicken on	
“Nang Lae” pineapple	
รังไรเนื้อปูเครื่องว่างคาว S G 🌶️	320
Rice thread noodles, minced shrimp	
crab meat, mung beans, coconut milk	

สลัด / SALADS

แสร้งว่ากุ้งก้ามกรามบางปะกง 🌶️ G H 🌶️	510
Grilled Bang Pakong river prawn, spicy salad	
salted gourami, vegetables	
ยำชะครามเนื้อปู 🍴 S H 🌶️	450
Seabite salad, crab meat	
พลาปูนีทอดกรอบ 🌶️	390
Ranong soft shell crab salad, roasted chilli paste	
ยำพริกหยวกสอดไส้กุ้งกับแตงไทยอ่อน 🌶️ S G 🌶️	390
Grilled green pepper stuffed with shrimp meat	
young mush melon salad	
ยำบทอดโบราณ 🌶️ C S G H 🌶️	350
Spicy frog salad, green mango, banana blossom	
ยำใบบัวบกกุ้งสับปักษ์ใต้ 🌶️ C S G H 🌶️	370
Gotu kola leaf spicy salad, minced prawns	
roasted coconut	

ซุ๊ป / SOUPS

ต้มกุ้งปรุงสด S.5 🍴🌶️	410
Hot and sour soup, grilled Bang Pakong river prawn	
green mango	
ต้มจืดไก่เบญจา 🌶️ G H 🌶️	350
Hot and sour soup, free range chicken	
sweet potato, basil	
ต้มส้มปลาเก๋า C S G H	350
Sour soup with grouper, fresh ginger	
ต้มแซ่บซี่โครงหมูโครบุดะแบบเวนตีส G 🌶️🌶️	320
Hot and sour soup, Kurobuta pork spare rib	
Ventisi style	
ต้มโคล้งปลาช่อนกรอบรมควันอยุธยา C G H 🌶️🌶️	320
Hot and sour soup, Ayutthaya smoked fish	
roasted herbs	
ต้มยำกะทิปลาหมึกแห้งกับผักเขียว G S 🌶️	310
Dried squid soup, winter melon, coconut milk	

เมนูยอดนิยม ALL TIME FAVOURITES

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นกำแพงแสน	320
Signature Kamphaeng Saen beef noodle soup	
ผัดกะเพราหมูโครบุดะ 🌶️🌶️	360
Phad kaprao moo - Kurobuta pork, chillies	
hot basil leaves	
ผัดกะเพราไก่เบญจา 🌶️🌶️	350
Phad kaprao gai - organic chicken, chillies	
hot basil leaves	
ผัดกะเพราเนื้อวัวทิวโคราช 🌶️🌶️	390
Phad kaprao nua - Korat wagyu beef, chillies	
hot basil leaves	
เสิร์ฟพร้อมข้าว และใช้ดาวออกแนติก (สามารถเลือกชนิดของข้าวได้จากเมนู)	
All Stir-fries are served with a rice of your choice	
and fried organic egg	

ข้าว / RICE

ข้าวหอมมะลิอินทรีย์	50
จากทุ่งกุลาร้องไห้ จ.มหาสารคาม D C S V G H	
Organic Hom Mali rice from Tung Kula Ronghai	
Mahasarakham province	
ข้าวกล้องหอมมะลิอินทรีย์	50
จากโครงการหลวง จ.เชียงใหม่ D C S V G H	
Haaolein brown rice from Royal Project	
Chiang Mai province	
ข้าวกล้องสังข์หยด จาก จ.พัทลุง D C S V G H	50
Sangyod brown rice from Phattalung province	

ผัดและย่าง

STIR-FRIED AND GRILLED

ผัดโหลบัวกุ้งสดกับกะปิคลองโคน 🌶️ G 🌶️	470
Stir-fried lotus root and shrimps	
Klong-Kon shrimp paste and chillies	
ผัดเปิดสุลด่าน 🌶️ S G 🌶️	450
Stir-fried duck breast, coconut milk, turmeric	
เนื้อวัวทิวโคราชผัดเผ็ดข้างร่อง 🌶️ G 🌶️🌶️	790
Stir-fried hot and spicy Korat wagyu beef	
hot tree basil	
งบบลาร้าหมูสับ แบบสิงห์บุรี 🌶️ C G 🌶️	690
Grilled fermented fish, minced pork	
and herbs wrapped in banana leaf	
“Singburi style”	
กุ้งก้ามกรามบางปะกง ซอสมะขาม 🌶️	750
Deep-fried Bang Pakong river prawns	
tamarind sauce	
ซอมน้ำพริกผัด 🌶️ S 🌶️	450
Stir-fried prawns, young acacia leaves	
roasted chilli paste	
หมูเค็มผัดกะทิแบบโบราณ 🌶️ G	550
Stir-fried shredded salted pork with coconut milk	

ประเภทแกง / CURRIES

คู่ดีปลาหมอยักษ์ทะเล 🍴 G 🌶️	790
Giant sea grouper, red curry, coconut milk	
แกงมัสมั่นน้องแกะนิวซีแลนด์แบบอยุธยา G 🌶️	790
Six-hour braised New Zealand lamb shank	
in massaman curry “Ayutthaya style”	
แกงระแวงเนื้อน่องโคกำแพงแสน G 🌶️	550
Braised Kamphaeng Saen beef shank	
in green curry, turmeric, tamarind	
แกงป่าอกเปิดสับ 🌶️ G 🌶️🌶️	450
Clear spicy curry with minced duck breast	
hot basil	
แกงคั่วหอยหวานภูเก็ตกับใบชะพลู G H 🌶️	450
Phuket sea snail curry, wild betel, acacia leaves	
แกงส้มปักษ์ใต้ใช้ปลาธัญทิว	450
ยอดมะพร้าวอ่อน 🌶️ G 🌶️🌶️	
Hot and sour curry with giant catfish roe	
coconut palm heart “Southern style”	
แกงตุนปลาช่อนแม่ลาทิวกุ้งฝอย	450
แบบเชียงราย G H 🌶️🌶️	
Mae-La river snakehead, Lanchester’s fresh water	
shrimps, sour curry, taro stalk “Northern style”	

The Italian

PIZZA



PIZZA BREAD V 190
Tomato, extra virgin olive oil, oregano

BIANCA V 240
Mozzarella cheese, parmesan cheese
extra virgin olive oil, oregano

MARGHERITA V 290
Tomato, mozzarella cheese, parmesan
cheese, extra virgin olive oil, basil

PUGLIESE V 290
Tomato, mozzarella cheese, onions
extra virgin olive oil, oregano

NAPOLI 295
Tomato, mozzarella cheese
anchovies, extra virgin olive oil, oregano

BOSCAIOLA P 330
Tomato, mozzarella cheese
mushrooms, pork ham

PROSCIUTTO P 310
Tomato, mozzarella cheese, pork ham

QUATTRO FORMAGGI 380
Gorgonzola cheese, fontina cheese
parmesan cheese, mozzarella cheese

CALABRIA P 380
Tomato, mozzarella cheese, spicy
Calabrian sausage

ANDRIA 390
Tomato, mozzarella cheese, origano
rocket leaves, burrata cheese
extra virgin olive oil

ANDRIA E PARMA P 430
Tomato, mozzarella cheese, origano
rocket leaves, burrata cheese
Parma ham, extra virgin olive oil

QUATTRO STAGIONI P 390
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms
pork ham, artichokes, black olives, basil

BISMARCK P 290
Mozzarella cheese, bacon
parmesan cheese, egg

CALZONE P 330
Tomato, mozzarella cheese
mushrooms, pork ham

FRUTTI DI MARE 420
Tomato, mozzarella cheese, prawns
mussels, calamari, basil

HAWAII P 320
Tomato, mozzarella cheese, pineapple
pork ham

VENTISI P 440
Mascarpone cheese, Parma ham
rocket leaves

PARMA P 390
Tomato, mozzarella cheese, Parma ham
rocket leaves

DOLCE V 295
Nutella spread, bananas, dried coconut

P Contains pork V Vegetarian G Gluten free

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

The Italian

DOLCI / DESSERTS

Semifreddo allo zabaione con cioccolato caldo

Sabayon parfait with hot chocolate
220

Panna cotta con lamponi

Panna cotta pudding
with raspberry compote
220

Bunet astigiano

Piedmont style chocolate
and almond pudding, whipped cream
210

Tiramisu in 4 different ways

Classic: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee

Lemon: Lady fingers, velvety mascarpone cream, Amalfi lemon cream

Hazelnut: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, hazelnuts cream

Pistachio: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, pistachio cream

155

Torta caprese

Flourless chocolate almond and hazelnut cake
mascarpone ice cream
210

Pizza dolce

Nutella spread, bananas, dried coconut
295

Gelati (Per scoop)

Selection of Italian gelatos

Yoghurt, raspberry, vanilla, pistachio, chocolate, stracciatella, cheery
gianduja, salted caramel, rum raisin

lemon sorbet, raspberry sorbet, strawberry sorbet

90

 Vegetarian

The Thai

ของหวาน DESSERTS

ส้มดุน G V

Tropical fruits in scented syrup
and bitter orange
250

ตุ๋นชุตง

(ปลาหมึกหวานสอดไส้ข้าวเหนียวแบบปัตตานี)

กับเชอร์เบทขิงภูเขา G

Sweet squid stuffed with sticky rice
and mountain ginger sherbet
"Pattani style" 🍴
250

สังขยาชาไทย กับไอศกรีมวานิลลา G V

Thai tea custard, white bread and vanilla ice cream
220

ข้าวเหนียวมะม่วงพระเจ้า 5 พระองค์ G V

Mango sticky rice with Chiang Rai Pal Dao walnut
290

วุ้นแห้วนาพิษณุโลกน้ำกะทิ G V

Phitsanulok water chestnut jelly in coconut milk
220

ลูกหลาน 50 ปี ลอยแก้วน้ำช่อดอกมะพร้าว V G H

Sweet fan palm seeds and kaffir lime
in coconut flower syrup with crushed ice
220

หยกมณีนะพริ้วอ่อนน้ำกะทิ กับน้ำชาข้าวตังย่าง V G

Sweet sago palm and young coconut
served with rice tea
220

D Diabetics C Low calories S Low sodium V Vegetarian G Gluten free H Heart friendly

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



Ventisi

The Italian

DELICACIES

TORTA CAPRESE

Torta Caprese was invented by a pastry chef named Carmine di Fiore in 1920 by accident. As the story goes, three of Al Capone's henchmen ordered an almond and chocolate cake, but the chef forgot to add the flour to the mixture. When the cake came out, the chef was surprised to find a different cake — one that is crunchy on the outside and moist in the middle. This innocent mistake created a classic Neapolitan dessert. The total absence of flour makes this dessert suitable for people with gluten related allergy.

CANNOLI

The origin of this quintessential Sicilian dessert goes back to the time of the Roman Empire, when it was customary to eat a shell filled with cream. The Arabs would later introduce the idea of sweetening ricotta with sugar and candied fruit to create a cream. In the following centuries, the nuns of a convent in Caltanissetta elaborated the recipe and the cannolo became known as a carnival sweet. Nowadays, some different variation exists but the main ingredients and the crunchy shell remain the same.

TIRAMISU

Historical records show that tiramisu originated in Treviso in 1800. Before electricity was widely available, this dessert, which does not keep for long, was only known in the homes in Treviso and the surrounding areas. It wasn't until the late 1960s that this dessert became popular. Today, tiramisu can be found everywhere, and remains one of the most loved desserts in the world.



For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
f centaragrandatcentralworld © centaragrand_centralworld

Ventisi

The Italian

DELICACIES

ทอร์ตาคาร์ปเรส

เค้กช็อกโกแลตไร้แป้งสูตรนี้มีที่มาจากเมืองคาปรี ตอนใต้ของอิตาลีโดยเชฟชื่อว่า Carmine di Fiore ในปี 1920 จุดกำเนิดของทอร์ตาคาร์ปเรสเกิดจากมีแก๊งค์อัลคาโปเน 3 คนมาสั่งเค้กอัลมอนด์ ด้วยความตื่นตระหนกของเชฟจึงทำให้ลืมใส่แป้งลงไป ในเค้ก เมื่อเค้กออกมาจากเตาฟูรีล็กประหลาดใจ เนื่องจากเค้กมีความสวยงามกรอบนอกและมีความชุ่มตรงกลาง ทำยที่สุดจึงกลายเป็นขนมคลาสสิกของชาวเนเปิ้ลในปัจจุบัน และยังเป็นเหมาะสำหรับผู้แพ้อาหารอีกด้วย

แคนโนลิ

ต้นตำรับของขนมนี้ ย้อนกลับไปในสมัยโรมัน การทานเปลือกขนมไส้ครีมเป็นเรื่องปกติ ต่อมาชาวอาหรับได้นำเสนอ ricotta ที่ให้ความหวาน พร้อมกับน้ำตาล และผลไม้แช่อิ่ม ทำเป็นครีมที่รสชาติหอมอร่อย ในศตวรรษต่อมา แม่ชีจากโบสถ์ในเมือง Caltanissetta ได้ปรับเปลี่ยนและปรุงสูตรของแคนโนลิ จนทำให้แคนโนลิกลายเป็นที่รู้จักกันในชื่อ carnival sweet ปัจจุบันนี้ มีรูปแบบที่แตกต่างของขนมแคนโนลิอยู่มากมายขึ้นอยู่กับว่าจากที่ไหน แต่ส่วนผสมหลักและเปลือกขนมยังคงเหมือนเดิม

ทiramisu

บันทึกทางประวัติศาสตร์กล่าวไว้ว่า Tiramisu มีต้นกำเนิดมาจาก Treviso ในปี 1800 หลักฐานของการปรากฏตัวของทiramisu ในหลายศตวรรษที่ผ่านมา คือแต่ละบ้านมักจะได้รับขนมนี้จากคุณยาย หรือคุณทวด ในช่วงก่อนที่จะมีไฟฟ้าใช้อย่างแพร่หลาย พร้อมกับยุคแรกของตู้เย็น ทiramisu ซึ่งสมัยนั้นไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จะเป็นที่รู้จักในจังหวัด Treviso และพื้นที่โดยรอบเท่านั้น แต่เมื่อปลายยุค 60 ทiramisu ก็เป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง โดยย้ายใจกลางเมือง Treviso ได้เพิ่มทiramisu ลงในเมนู ปัจจุบันทiramisu สามารถพบได้ในทุกที่ และได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในขนมหวานที่มีชื่อเสียงที่สุด ถึงแม้ว่าจะมีรูปแบบที่แตกต่างกันมากมายเกิดขึ้นแต่ทั้งหมดนี้ก็ยังมีพื้นฐานมาจากสูตรความอร่อยแบบดั้งเดิม

