



LE QUATTRO STAGIONI

Italian Cuisine

Soup of The Day

served with garlic focaccia

ซูปประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมขนมปังฟอคคาเซียกระเทียม

Serving timing

บริการในช่วงเวลา

11:00-22:00

Cream of Champignon Mushroom Soup 180

Mushroom Soup

ซูปครีมเห็ดแชมปิญอง



Leek & Potato Fish Soup 160

ซูปปลาต้นกระเทียมและมันฝรั่ง



Rustic Tomato Soup with Basil Leaf 160

ซูปมะเขือเทศสไลด์โฮมเมด เสิร์ฟพร้อมใบโหระพา



Garlic Focaccia Basket 90

ขนมปังฟอคคาเซียกระเทียม

STARTER



Charcuterie Platter

890

Coppa ham, salami Napoli, salami chorizo, dried sausage, Asiago cheese, Taleggio cheese Grana Padano, dried apricot, cornichon & grapes

ชาร์คูเทอรี

คอปป์แฮม ซาลามินาโปลี ซาลามิโชริโซ ไล้กรอกแห้ง ซัสอาเซียโก ซัสกาเลจโจ ซัสกราน่า พาตานิ แอบริคกอบแห้ง แดงกวาดอง และองุ่น



Antipasti Misti

690

marinated curly kale, grilled zucchini, roasted bell pepper, beef Tonnato olives stuffed with white anchovy, Bocconcini cheese, shrimps Marie Rose & rice crackers

อาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์อิตาลี

ผักเคลดอง ชูกีบีย่าง พริกหวานย่าง เนื้อย่างทอนนาโต้ มะกอกสอดไส้ปลาแอนโชวีขาว ซัสบอคคินชีนี กุ้งแมรี่โรส เสร์ฟพร้อมแป้งเวียดนามทอด



Caprese Salad

460

Thomas tomato, Burrata cheese, marinated beetroot, balsamic vinegar, extra virgin olive oil

สลัดคาปริชี

มะเขือเทศโทมาตัส ซัสบูราตา บักรุกดอง บิลซามีควินีเกรท และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น



Roast Beef 'Tonnato'

420

served with Parmesan cheese, seaweed rice crackers, Jalapeno relish & tuna cream

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'

เสร์ฟพร้อมซัสพาร์เมซาน แครกเกอร์สาหร่าย พริกฮาลาปิโญปรุงรส และครีมทูน่า



Calamari Fritti

340

Italian deep – fried squid served with lemon mayonnaise

หมึกทอดสไตล์อิตาลี

เสร์ฟพร้อมเลมอนมายองเนส



Shrimps Marie Rose

320

cooked baby shrimps, avocado, Mexican chili, Marie Rose sauce

สลัดกุ้งแมรี่โรส

กุ้ง อะโวคาโด พริกแม็กซิกัน ซอสแมรี่โรส



Organic Kale Caesar

300

green & purple kale, cos lettuce, grilled bacon, Parmesan cheese and crouton, caesar dressing

ซีซาร์สลัดออร์แกนิก

ผักเคลอวอแกนิก ผักคอส เบคอนย่าง ซัสพาร์เมซาน ครูตองซี และน้ำสลัดซีซาร์



Organic Mixed Salad

300

watercress, white mugwort, organic tomato, cucumber, avocado, olives, Italian vinaigrette

สลัดผักอิตาลี

ผักสลัดวอเตอร์เครส จิงจูฉ่าย มะเขือเทศออร์แกนิก แดงกวา อะโวคาโด มะกอก และน้ำสลัดอิตาลีวินิเกรท



STONE BAKED PIZZA

The Craft Behind Our Pizza A disciplined dough

Our pizza begins with a carefully crafted dough made using selected yeast and flour, developed through a long cold-fermentation process.

By resting the dough at low temperature, fermentation happens slowly and with precision, allowing flavor to mature naturally while improving texture and digestibility.

ศาสตร์และศิลป์เบื้องหลังพิซซ่าของเรา แป้งโดที่ผ่านการบ่มอย่างมีวินัย

หัวใจสำคัญของพิซซ่าเราเริ่มต้นที่แป้งโดซึ่งรังสรรค์อย่างพิถีพิถัน โดยใช้ยีสต์และแป้งโดพิเศษ ผ่านกระบวนการหมักเย็นเป็นเวลานาน

การพักแป้งไว้ในอุณหภูมิต่ำช่วยให้การหมักตัวเกิดขึ้นอย่างช้าๆ และแม่นยำ ซึ่งจะช่วยให้รสชาติออกมาได้อย่างเต็มที่ตามธรรมชาติ ทั้งยังช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสให้ดียิ่งขึ้นและทำให้ย่อยง่ายสบายท้อง



STONE BAKED PIZZA

Hand crafted, light and crusty,
long fermentation & easy digest pizza

พิซซ่าแอนดคราฟต์
แป้งหมักยาวสไตล์ดั้งเดิม เนื้อบางเบา กรอบ และย่อยง่าย



Margherita 350
tomato Pomodoro, Mozzarella cheese, Italian basil
พิซซ่ามาร์เกอริต้า
มะเขือเทศโพโมโดโร ซีสมอสซาเรลล่า และโหระพา



Prosciutto 480
parma ham & green leaves
โปรชุตโตและพาร์มาแฮม
เสิร์ฟพร้อมผักใบเขียว



Diavola 450
spicy pepperoni salami, Jalapeno chili
พิซซ่าดีอาโวล่า
ซาลามิรสเผ็ด และพริกฮาลาปิญโญ



Mortadella 420
Romana Pala style, Mortadella ham, Stracciatella, marinated curly kale
พิซซ่ามอร์ตาดেলা
พิซซ่าสไตล์โรมานาพาลา แอมมอร์ตาดেলা ซีสตราเซียเตลลา และผักเคลดอง



Fruitti de Mare 480
mixed seafood, olives & paprika
พิซซ่าซีฟู้ด
ซีฟู้ดรวมสโตนีเตอริเนเนียน มะกอก และปาปริก้า



Marinara 350
tomato Pomodoro, garlic, anchovy & oregano
พิซซ่ามารินารา
มะเขือเทศโพโมโดโร กระเทียม แอนโชวี และออริกาโน่

Capricciosa 400
artichoke, sauté mushroom, Italian cooked ham, mixed olives
พิซซ่าคาปริซิโอซา
อาร์ติโชค เห็ด อิตาลีแฮม และมะกอก



Quattro Formaggi 450
four cheese pizza with honey & watercress salad
พิซซ่าควัตโตร ฟอรัมมาจจิ
ชีส 4 ชนิด เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง และสลัดวอเตอร์เครส



Salsiccia 420
Italian sausage, sauté mushroom, Ricotta cheese
พิซซ่าซัลซิกเซีย
ไส้กรอกอิตาลี เห็ด และชีสริคอตต้า





PRIMO PIATTO
First Course, Pasta & Risotto

PRIMO PIATTO

First Course, Pasta & Risotto



Linguine Seafood

prawns, squid, scallops, green mussel, garlic, dried chili, tomato, Italian basil

ลิงกวีนิ ซีฟู้ด

กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ กระเทียม พริกแห้ง มะเขือเทศ และโหระพา



400 Rigatoni Con Salsiccia

short tube pasta cooked with Italian sausage, Tuscan kale, roasted mushroom, jus & cream

ริกาโทนิ คอน ซัลซิกเซีย

พาสต้าริกาโทนิและไส้กรอกอิตาลีเยน กัสคินเคล เห็ด ซอสจู้ส์ และครีม

360



Rigatoni Bolognese

tube pasta with beef sauce, Stracciatella cheese & touch of dried chili

ริกาโทนิ โบโลเนส

พาสต้าริกาโทนิซอสเนื้อ ซีสตราเซียเตลลา และพริกแห้ง



320 Orecchiette Puttanesca

mixed olives, capers, anchovy, tomato, grilled eggplant, dried chili, oregano & Ricotta cheese

โอเรคคิเอเตเต พุกทานเนสกา

มะกอก เคเปอร์เบอร์รี่ แอนโชวี มะเขือเทศ มะเขือม่วงย่าง พริกแห้ง ออริกาโน่ และชีสริคอตต้า

320

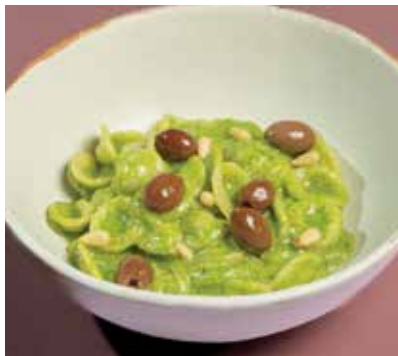


Beef Lasagna

baked pasta with beef sauce, cheese bechamel & Parmesan cheese

ลาซานญานี

ลาซานญานีพร้อมซอสเนื้อ ชีสเบชาเมล และชีสพาร์เมซาน



320 Orecchiette Basil Pesto

Liguria olives & roasted pine nut

โอเรคคิเอเตเต เพสโต

มะกอกลิกูเรีย และถั่วไพน์ทอว

300



Spaghetti Vongole

cooked with garlic, dried chili, parsley, white wine

สปาเกตตี หอยตลับ

กระเทียม พริกแห้ง พาสลีย์ ไวน์ขาว

300

PRIMO PIATTO

First Course, Pasta & Risotto



Spaghetti Carbonara Romana

egg yolk, Pecorino cheese and bacon

สปาเกตตี คาร์บอนาร่า โรมาน่า
ไข่แดง ชีสเพโครีโน่ และเบคอน

300



Spaghetti AOB

garlic, olive oil, bacon, chili and Italian parsley

สปาเกตตี ผัดพริกกระเทียม น้ำมันมะกอก
กระเทียม น้ำมันมะกอก เบคอน พริก
และอิตาเลียนพาร์สลีย์

280



Spaghetti Pomodoro

cooked with rich tomato sauce, basil leaves, garlic & olive tapenade

สปาเกตตี โฟมโตโร
ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กระเทียม
และมะกอกทาпенาดา

260

RISOTTO

Violone Nano Rice

ริซอตโต้ | ข้าวไวโอลน นาโน จากอิตาลี



Truffle Risotto

with roasted Portobello mushroom & Asiago cheese

ทรัฟเฟิลริซอตโต้

เห็ดพอร์ตอบเล็กลอบ และชีสอาซิอาโก

450



Parmigiano Risotto

with braised pork cheeks & spicy Nduja sausage ragout

พาร์มีจานิ ริซอตโต้

แก้มหมูตุ๋นกับรากุไส้กรอกเอ็นดูยาร์สเห็ด

420

SECONDO PIATTO

Main Course



SECONDO PIATTO

Main Course



Sirloin Steak Au Poivre

with roasted potato, sauté dinosaur kale, peppercorn sauce

สเต็กเนื้อสันนอกออ พิว์

มันฝรั่งอบ ผักคะน้าใบหยิกผัด และซอสพริกไทย

900



Veal Osso Bucco, Gremolata

yellow tomato, bell pepper sauce and couscous ragout

ออสโซบูโกเนื้อลูกวัวตุ๋น

เสิร์ฟพร้อมกับเกรโมลาตา ซอสมะเขือเทศเหลือง พริกหวาน และรากูคูสคูส

950



Pork Chop Tomahawk

potato fries, butter peas, roasted mushroom & mustard cream sauce

พอร์คชอปโทมาฮอว์ก

มันฝรั่งทอด ถั่ว เห็ด และซอสครีมมิสตา์ด

850



Roasted Organic Chicken Breast

black truffle, baby carrot, truffle jus

อกไก่ออร์แกนิกอบ

เห็ดทรัฟเฟิลดำ เบบี้แครอท และทรัฟเฟิลจัส

580



Bollito Misto

boiled beef cheek, beef tongue, organic chicken with Italian Verde Salsa

โบลลิโต มิสโต

เนื้อรวมต้มสไตลิ่งดั้งเดิม แก้มวัว ลิ้นวัว

และไก่ออร์แกนิก

พร้อมซอสเวอร์เดอิตาเลียน

650



Grilled Spanish Octopus

sauté potato, marinated kale, spicy sausage crème

หมึกสเปนย่าง

มันฝรั่งอบ ผักเคลดอง และครีมซอส

ไส้กรอกรสเผ็ด

580



White Snapper Fillet

capers butter, sauté dinosaur kale & pine nut

ปลากระพงขาว

ซอสเนยเคปเปอร์ ผักเคลผัดเนย

และถั่วไพน์นัท

480

ALL YEAR ROUND Tutte Le Stagioni



Beef Burger 420

grilled beef chuck patty with sesame bun, Asiago cheese & fries

เบอร์เกอร์เนื้อ

เสิร์ฟในขนมปังงา

กับชีสอาซิอาโก

และมันฝรั่งทอด



Fish & Chips 400

halibut fritter with beer batter, served with tartar sauce & malt vinegar

ฟิชแอนด์ชิพ

ปลาฮาไลบัตชุบแป้งเบียร์กรอบ

เสิร์ฟคู่ซอสทาร์ทาร์

และมอลต์วินิการ์

DOLCI

Desserts



Amaretto Tiramisu
with Amarena cherry

ทึรามิสู

อมาเร็ตโต้และเชอร์รี่อมาเรนา



280 Ricotta & Lemon Cheese Cake
with poached apricot compote

260

ชีสเค้กริคอตต้าเลมอน
เสิร์ฟพร้อมเบอร์รี่



Coconut Panna Cotta
with kiwi & pistachio pastry cream

พานาคอตต้ามะพร้าว

เสิร์ฟพร้อมคัวและครีมพิสตาชิโอ



240 Fresh Fruit Platter
with spicy lime salt

240

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Polenta & Coconut Cake
with honey Mascarpone cream & blueberry

เค้กโพลენტ้าและมะพร้าว

เสิร์ฟพร้อมครีมมาสคาร์โปเนน้ำผึ้ง และบลูเบอร์รี่



220 Ice Cream Scoop
ice cream option is available, ask our team

100

ไอศกรีม

สอบถามเมนูไอศกรีมเพิ่มเติมได้ที่พนักงาน

Kids Menu

เมนูอาหารสำหรับเด็ก ขอสงวนสำหรับเด็กอายุต่ำกว่า 10 ปี



I DON'T CARE

spaghetti with stew meat ball in tomato sauce

สปาเก็ตตี้

เสิร์ฟพร้อมมีทบอลซอสมะเขือเทศ

200



I DON'T KNOW

Italian sausage with mash potato and natural gravy

ไส้กรอกอิตาลี

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสเกรวี

200



I DON'T WANT

mini beef burger and fries

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

200



I AM NOT HUNGRY

2 slices of pancake with Nutella & banana

แพนเค้ก

เสิร์ฟพร้อมนุเทลล่าและกล้วย

190



WHATEVER

egg sandwich with fries

แซนด์วิชไข่

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

180



I WANT, I WANT

ice cream option is available, ask our team

ไอศกรีม

สอบถามเมนูไอศกรีมเพิ่มเติมได้ที่พนักงาน

100