

PREGO

PREGO BANGKOK

PREGO STORY

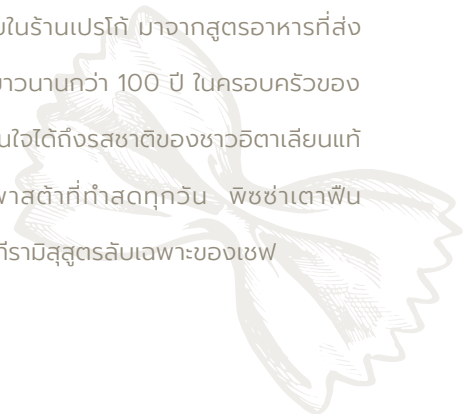


Since our grand opening in 2003 on Koh Samui, Prego has been a culinary gem, winning hearts and taste buds alike. Now, we are firmly rooted in Bangkok, Pattaya, and Phuket.

The secret to our timeless allure lies in Chef Marco Boscaini's family recipes, carefully preserved for over a hundred of years—a culinary heritage that invites patrons to 'taste the passion of Italy.' Fresh homemade pasta, woodfired pizza, Chef's signature antipasti, and the unforgettable tiramisu are the stars of Prego's gastronomic show.

“เปrego” เปิดตัวเป็นครั้งแรกบนเกาะสมุย เมื่อปี 2003 ด้วยอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติที่เยี่ยมยอดทำให้เปregoได้รับความนิยมในเวลาอันรวดเร็ว ทำให้ในปัจจุบันได้มีการขยายสาขาเพิ่มมายังกรุงเทพฯ พัทยา และภูเก็ต

ทุกเมนูความอร่อยในร้านเปrego มาจากสูตรอาหารที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นมายาวนานกว่า 100 ปี ในครอบครัวของเชฟมาร์โค ทำให้มั่นใจได้ถึงรสชาติของชาวอิตาลีแท้ ไม่ว่าจะเป็น เส้นพาสต้าที่ทำสดทุกวัน พืชซาเตาฟืน แอนติพาสโต และทiramisu สูตรลับเฉพาะของเชฟ



OUR CHEF & RISOTTO ALLA MONTANARA



Chef Marco's culinary journey began when he was just seven years old, helping his grandmother make pasta from scratch. This early love for cooking led him to become a skilled chef. He eventually found himself in Thailand, sharing his Italian cooking secrets. He founded Prego Samui back in 2003 and it instantly became a restaurant loved by many. One of Chef Marco's most famous dishes is his Risotto alla Montanara. It's not just any risotto; it's one of the 100 best in the world by Gallo Guide! This special dish is like a tasty symphony of flavors. It's made with rice, herbs, and savory ingredients that make you feel like you're in Italy with every bite. Chef Marco's risotto is proof of his talent and his dedication to making amazing Italian food.

****Please book in advance for Risotto alla Montanara.**

การได้ใช้เวลาในห้องครัวกับคุณยายเพื่อทำพาสต้าตั้งแต่
อายุเพียง 7 ขวบ ได้เพาะบ่มความคุ้นเคยและความรักใน
การทำอาหารของเชฟมาร์โค หลังจากเข้าเรียนโรงเรียน
ทำอาหารและสะสมประสบการณ์อย่างยาวนาน เชฟมาร์โค
ได้นำสูตรอาหารที่เป็นมรดกของครอบครัวมากกว่าร้อยปี
มาสร้างเป็นร้านอาหารเปรโก ซึ่งได้กลายมาเป็นความ
สำเร็จอันยิ่งใหญ่ของเขา

เมนูที่มีชื่อเสียงที่สุดของเชฟมาร์โค คือ ริซอตโต้ อัลลา
มอนทานารา ซึ่งไม่ใช่เพียงริซอตโต้ทั่วไป แต่เป็นริซอตโต้
ที่ติดอันดับ 100 ริซอตโต้ที่ดีที่สุดในโลก จากการจัด
อันดับของ Gallo Guide อีกด้วย

*Risotto
alla
montanara*



DREGO

Ossobuco alla Milanese

Traditional dish from Milan.
Braised veal shanks that are slow-cooked
to perfection, served with saffron risotto

เมนูดั้งเดิมจากมิลาน เนื้อน่องวัวติดกระดูก
ที่ค่อยๆ ต้มจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบน
ข้าวริซอตโตหยาบสีเหลือง

980

*Recommended
menu*

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

👍 🍷 **Grigliata di pesce**

Grilled seafood platter

รวมทะเลอย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)



*Recommended
menu*



*Recommended
menu*

Il Tiramisu 👍

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

ทiramisu สูตรมาร์คาลัว

340



ANTIPASTI

Starters

1

Antipasto misto

Assorted Italian cold cuts

แอนด์พาสโต มิสโต
เมนูเรียกน้ำย่อย โคลด์คัท

790/1400 (S/R)



2



Carpaccio di manzo

Thin slice raw beef tenderloin,
pine nuts, olive oil, rocket leaves,
parmesan cheese

เนื้อดิบสไลซ์บาง เสิร์ฟกับหัวโพนิก
พาร์เมซานชีสและผักสลัดร็อกเก็ต

440



Burrata fresca

Fresh burrata cheese
on marinated tomatoes

บุรราต้าชีสบนมะเขือเทศ

490

3



**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax

4

Arancine siciliane

Deep fried rice balls on bolognese sauce, parmesan fondue

ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสเนื้อ

320

6

Polpetta al sugo

Slow cooked meatballs with beef, Parma ham, mortadella, and arrabbiata sauce

มีทบอล พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาเลียน และซอสอาราเบียตต้า

340

8

Bruschetta all' aglio

Grilled bread with garlic butter

ขนมปังบรูสเก็ตตัดกระเทียม

220

10

Bruschetta Pomodori & Mozzarella

Grilled bread, garlic, fresh basil, cherry tomatoes, mozzarella cheese

ขนมปังบรูสเก็ตตัด มะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส

250

5

Perle di ricotta e tartufo

Deep fried ricotta and truffle rice balls, parmesan fondue

ข้าวปั้นริคอตต้าและทรัฟเฟิลทอด พร้อมพองดูพาร์เมซาน

440

7

Salmone affumicato

Smoked salmon, artichoke, and caper berries

แซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอาร์ติโชค และเคเปอร์เบอร์รี่

490

9

Calamari fritti

Crumbed and crispy fried calamari with tuna mayonnaise sauce

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด พร้อมซอสทูน่ามายองเนส

440

11

Prosciutto di Parma

Parma ham, melon

พาร์มาแฮมและเมลอน

440

👍 Chef's Recommendation 🌿 Vegetarian Dish 🌾 Gluten Free

12



Cozze e vongole all'arrabbiata

Mussels and clams in spicy tomato sauce

หอยแมลงภู่และหอยลาย ผัดในซอสอาราเบียตต้า

390



INSALATE

Salads



13

Insalata di Cesare

Cos lettuce, caesar dressing, pancetta, croutons, parmesan

ซีซาร์สลัด

325

With smoked salmon
เลิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน

440



Insalata mediterranea

Green leaves, tomatoes, artichokes, olives, and mozzarella cheese

สลัดผัก อาร์ติโชคและมอสซาเรลล่าชีส

390

14



15



Insalata di mare

Fresh daily seafood, cherry tomatoes, mix salad, basil pesto

ซีฟู้ดสลัดและซอสเพสโต

390

16



Insalata di rucola

Rocket, sundried tomatoes, walnuts, and truffle balsamic dressing

ผักร็อคเก็ต มะเขือเทศแห้ง
วอลนัท และทรัฟเฟิลบัลซามิก

340



17

Crema di zucca

Pumpkin soup, roasted almond, extra virgin olive oil

ซุปผักทอง

290



18

Minestrone

Rustic Italian vegetable soup with borlotti beans

ซุปผักรวมอิตาเลียน

290



LE ZUPPE
Soups

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



Ravioli ai 4 formaggi con tartufo

Four cheese ravioli served with parmesan and truffle sauce, fresh truffle

ราวิโอลี่ชีสอิตาลี 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

(S/R) **690/790**



Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli filled with ricotta cheese & spinach, butter sage sauce

ราวิโอลี่ไส้ชีสรีคอตต้าผักโขม

(S/R) **390/440**

21

Fettuccine nere ai sapori di mare

House-made squid ink fettuccine, local seafood, sundried tomatoes sauce

เพตตูชินี่เส้นหมึกดำและซีฟู้ด ในซอสมะเขือเทศแห้ง

(S/R) **390/440**



Fettuccine al pesto pinoli mascarpone

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts

เพตตูชินี่ซอสเพสโตและชีส

(S/R) **340/390**



Pici al sugo di manzo

Tuscan hand rolled pici pasta, red wine braised beef, and parmesan cheese

พิจิพาสต้าซอสเนื้อและพาร์เมซานชีส

(S/R) **390/440**



Pappardelle allo zafferano ragù di agnello, funghi porcini

Saffron pappardelle pasta, roasted lamb ragu, porcini mushrooms, and parmesan cheese

ปปปาร์เดลเลพาสต้า ซอสแกะย่างและเห็ดพอร์ซินี่

(S/R) **390/440**



Gnocchi sorrentina

Hand-made potato dumplings, tomato sauce, mozzarella cheese, basil

ญีอากั๊มันฝรั่ง ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส

(S/R) **340/390**



Chef's Recommendation



Vegetarian Dish



Gluten Free

PASTA FRESCA

Homemade pastas

👍 Prego lasagna alla Bolognese ²⁶

Prego's famous lasagna Bolognese

เปรโกลาซานญ่าซอสเนื้อ

(S/R) **340/390**

²⁷

Parmigiana di melanzane 🍃 🌿

Eggplants layered with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, and basil

มะเขือยาวทอด พร้อมซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาและพาร์เมซานชีส

290/320 (S/R)



Prego fettuccine alla Bolognese ²⁸

Prego's famous fettuccine Bolognese

เปรโถ้เฟตตูชินีซอสเนื้อ

(S/R) **340/390**

²⁹

Gnocchi al pesto gorgonzola 👍

Hand-made potato dumplings, basil pesto, gorgonzola cheese

ถั่วทอดที่ทำจากมันฝรั่ง ซอสเพสโตและทอโรกอนโซลาชีส

340/390 (S/R)



LA PASTA

Pastas

30

Penne arrabbiata 🌿

Penne with tomato sauce, garlic, chilli
เพนเนซอสอาราเบียตต้า

290/340 (S/R)

31

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with fresh clams, garlic,
cherry tomatoes, white wine sauce

สปาเก็ตตี้หอยวองโกเล่

(S/R) **340/390**

32

Spaghetti carbonara

Spaghetti with smoked pork, egg yolk,
parmesan and pecorino cheeses

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

(S/R) **390/440**





33

Penne al salmone

Penne with smoked salmon, cream, tomato sauce

เพนเน่ซอสครีมและแซลมอนรมควัน

340/390 (S/R)



34

Spaghetti aglio & olio

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

สปาเก็ตตี้ซอสน้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง

290/340 (S/R)

35

Spaghetti napoletana

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

290/340 (S/R)

36

Spaghetti amatriciana

Spaghetti, spiced tomato sauce, smoked pork, and pecorino cheese

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศและชีส เสิร์ฟกับหมูรมควัน

390/440 (S/R)

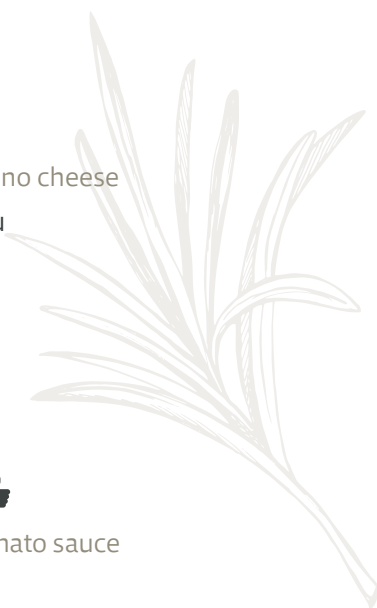
37

Linguine di Amalfi con gamberi

Linguine with shrimp, lemon, and zucchini in a cherry tomato sauce

ลิงกวินีกุ้งสุตรอามาลฟี

440/490 (S/R)



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



38 Risotto gamberi 🍷 🌿

Risotto with prawns and roasted cherry tomatoes
ริซอตโตกุ้งและมะเขือเทศย่าง

390/440 (S/R)



39 Risotto ai formaggi

Risotto 4 cheeses :
taleggio, gorgonzola, parmesan, mozzarella
ริซอตโตชีส 4 ชนิด

390/440 (S/R)



40 Risotto taleggio e tartufo 🍷 🌿

Risotto, black truffle and taleggio cheese
ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลใส่ชีสเลอจีโอชีส

440/490 (S/R)



41 Risotto boscaiola 🌿

Risotto with Italian sausage, Porcini
mushroom, Thyme and Parmesan cheese
ริซอตโตกับไส้กรอกอิตาลีเห็ดและชีสพาร์เมซาน

390/440 (S/R)

CONTORNI

Sides

42



Crema di patate e tartufo nero

Black truffle potato puree

ครีมมันฝรั่งอบถัฟเฟิลดำ

290



43



Spinaci e scamorza fusa

Baked spinach with scamorza cheese

ผักโขมอบกับชีส

290



44



Crema di ceci

Italian style hummus with lemon zest and rosemary

ฮัมมัสถั่วเลนทิลใส่ผิวมะนาวและโรสแมรี่

290





45

Filetto di manzo



Grilled Australian beef tenderloin, sautéed asparagus, truffle taleggio sauce

เนื้อเทนเดอร์อยด์ย่าง เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

1190



Costolette di agnello

46

Roasted New Zealand lamb chops, fresh herbs, sautéed spinach, and grilled tomato

เนื้อซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศย่างและผักโขมผัด

1290



CARNE E PESCE

Meat & fish

48

Grigliata di pesce



Grilled seafood platter
รวมทะเลย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

990/1990 (S/R)

49

Filetti di spigola



Pan-roasted Seabass fillet, pumpkin mash, butter caperberry sauce

ปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมกับฟักทองบดและซอสเคปเปอร์

690



47

Tagliata di angus

Australian Angus beef sirloin, grilled polenta, roasted sweet peppers tossed in tomato sauce
เนื้อเชอร์รอยด์สเนื้อ
เสิร์ฟกับโพเลนต้าและพริกหวานย่าง

990

50

Aragostelle

Grilled slipper lobster, garlic chilli pesto linguine, parmesan chips

กุ้งกระดานย่าง เสิร์ฟพร้อมกับเส้นพาสต้า

990

52

Salmone grigliato

Baked salmon fillet, baby spinach, lemon cream reduction

ปลาแซลมอนย่าง

เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมและซอสครีมมะนาว

790

51

Pollo ripieno

Roasted chicken roulade filled with spinach & smoked scamorza cheese, mustard potato puree

ไก่ยัดไส้ผักโขมและชีสอบ เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบด

690



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

LE PIZZE

Pizzas

53

Capricciosa 🍕

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms, artichoke, black olives

พิซซ่าคาปริซิโอซ่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา แฮม เห็ด อาร์ติโชกและมะกอกดำ

390/440 (S/R)



Prosciutto crudo e rucola

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, parmesan, rocket leaves

พิซซ่าพาร์มาแฮมและร็อคเก็ต - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา พาร์มาแฮม พาร์มาซาน ผักร็อคเก็ต

440/490 (S/R)

55



Diavola

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili

พิซซ่าดิอโวล่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ซาลามิรสเผ็ดและพริกสด

340/390 (S/R)

54



 Tartufo

Tomato sauce, mozzarella,
truffle, parmesan flakes

พิซซ่าทรัฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
ทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยพาร์เมซาน

(S/R) **440/490**

 Bianca

Mozzarella, garlic, black pepper

พิซซ่าบีอังกา - มอสซาเรลลา
กระเทียม และพริกไทยดำ

(S/R) **290/340**

 Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

พิซซ่ามาร์เกริตา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และใบโหระพา

(S/R) **290/340**

 Parmigiana

Tomato sauce, mozzarella,
eggplant, parmesan, basil

พิซซ่าพาร์มิเจียนา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา มะเขือยาว
พาร์เมซาน และใบโหระพา

(S/R) **390/440**

Occhio di bue

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg

พิซซ่าแอมและไข่ - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แอม และไข่

340/390 (S/R)

Tropicale

Tomato sauce, mozzarella, pineapple,
cooked ham, bell pepper

พิซซ่าทรอปิคาล์ - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา สับปะรด แอม และพริกหวาน

340/390 (S/R)

Prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

พิซซ่าแอม - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และแอม

340/390 (S/R)

Calzone

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella,
cooked ham, sautéed mushrooms

พิซซ่าคัลโซน - พิชซ่าพับครึ่งใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แอม และเห็ด

340/390 (S/R)



64



Pizza 4 formaggi

Tomato sauce, mozzarella, taleggio, scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทาเลจจิโอ
สกามอร์ซ่า และกอร์กอนโซลา

390/440 (S/R)



65



Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และผักรวม

340/390 (S/R)

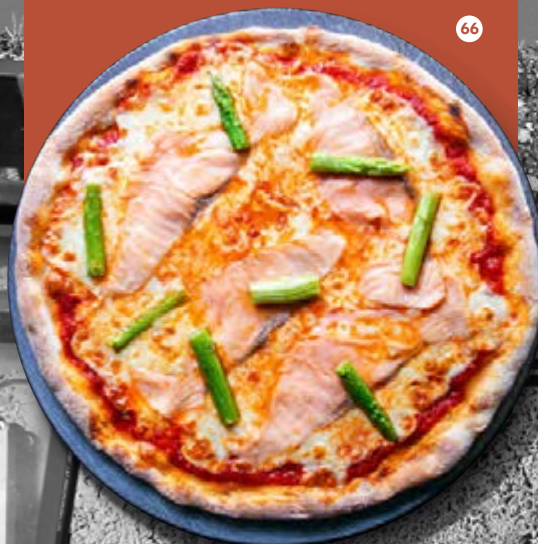
Salmone

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
แซลมอนรมควัน และหน่อไม้ฝรั่ง

390/440 (S/R)

66



Romana

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมานา - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี
และมะกอกดำ

340/390 (S/R)

67





68

Pugliese

Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion,
cherry tomatoes

พิซซ่าปูกลีเซ - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา
โรยหน้าด้วยหัวหอม และมะเขือเทศ

290/340 (S/R)



69

Prosciutto funghi

Tomato sauce, mozzarella,
cooked ham, sautéed mushrooms

พิซซ่าแฮมเห็ด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

340/390 (S/R)

70

Carbonara

White sauce, mozzarella, taleggio, egg,
pancetta, parmesan

พิซซ่าคาร์บอนารา - ซอสขาว มอสซาเรลลา
ทาเลจจิโอ ไข่ เบคอน และพาร์เมซาน

390/440 (S/R)

71

Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

พิซซ่านาโปลีตানা - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และปลาแอนโชวี

340/390 (S/R)

72

Tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

พิซซ่าทูน่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทูน่า และหัวหอม

340/390 (S/R)

73

Frutti di mare

Tomato sauce, mozzarella, seafood

พิซซ่าซีฟู้ด - ซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลา

390/440 (S/R)

Chef's Recommendation

Vegetarian Dish

Gluten Free

I DOLCI

Desserts



74

Il Tiramisu 🍷

Chef's secret tiramisu recipe
with Marcolua

ทีรามิสุสูตรมาร์คาลัว

340



Panna cotta

พานาคอตต้า

340



76

Affogato 🍷

Espresso, Amaretto liqueur with vanilla ice cream
เอสเปรสโซ่ เหล้าอะมาเร็ตโต และไอศกรีมวานิลลา

340

77

Gelati

Homemade ice creams :
Vanilla, chocolate, strawberry,
coconut, lemon, pistachio
ไอศกรีมสโตนีอิตาเลียน

90



78

Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream

พายแอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

340

79

Macaron al cioccolato con gelato al pistacchio

Chocolate macaron with pistachio ice cream

มาการองช็อกโกแลตเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมพิสตาชิโอ

340

80

Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake

with raspberry sauce and passion fruit

เค้กช็อกโกแลตฟองดู ราดซอสราสเบอร์รี่และเสาวรส

340



👍 Chef's Recommendation

🌿 Vegetarian Dish

🌾 Gluten Free

**all prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax

COCKTAIL



Espresso Martini

Vodka, Kahlua, and espresso

310

*Prego
signature*



Aperol spritz

Prosecco and Aperol

360



Dry Martini

Gin and vermouth

310



Bellini

Prosecco and peach puree

360



Negroni

Gin, Campari, and sweet vermouth
with a mist of fresh orange oil

360

Chef's limoncello

Chef's special lemon liqueur

250

Negroni Sbagliato

Gin, sweet vermouth, Campari, and Prosecco

360

Americano

Campari and sweet vermouth

360

Campari orange

Campari and orange juice

360

Rossini

Prosecco and strawberry puree

360

Godfather

Bourbon and Amaretto

360

Kir Royal

Prosecco and Crème de cassis

360

BEVERAGES

Aperitifs & Digestifs

Martini – Dry, Rosso, or Bianco	250
Campari	250
Ricard	250
Pernod	250
Pimm's No.1	250
Aperol	250
Averna	250
Jagermeister	250
Fernet Branca	250
Montenegro	250
Calvados	250
Disaronno	250
Pascall La Vieille Poire	250
William Eau-De-Vie	250



Liqueurs

Taylor's Fine Tawny Port	250
Tio Pepe	250
Kahlua	250
Baileys	250
Cointreau	250
Malibu	250
Grand Marnier	250
Southern Comfort	250
Sambuca - Black Sambuca	250
Midori	250
Drambuie	250

Cognac & Brandy

Regency V.S.O.P.	240
Courvosier V.S.O.P.	510
Hennessy V.S.O.P.	510
Martell V.S.O.P.	540
Remy Martin V.S.O.P.	560
Martell Cordon Bleu	650
Hennessy X.O.	920
Camus X.O.	920



Whisky

John Jameson	270
Johnnie Walker Red Label	270
Canadian Club	270
J&B Rare	270
The Famous Grouse	270
Chivas Regal	310
Ballantine's 12 Years	310

BEVERAGES

Premium Whisky

Johnnie Walker Black Label	290
Johnnie Walker Gold Label	460
Glenmorangie original	460
Singleton	480

Vodka

Smirnoff	260
Absolut	260
Stolichnaya	260
Stolichnaya Vanilla	260
Belvedere	350
Grey Goose	410

Gin

Beefeater	260
Roku	260
Martin Miller's	260
Gordon's	260
Bombay Sapphire	260
Tanqueray	310
Hendrick's	360



Bourbon

Jack Daniels	310
Jim Beam	310
Wild Turkey	310



Rum

Mount Gay	260
Captain Morgan	260
Bacardi	260
Havana	260

Thai Rum

Chalong Bay Rum	240
Sangsom	240
Mekhong	240

Tequila

Mexicana	250
Olmecca	310
Patron Silver	410
Patron X.O. Café	410
Patron X.O. Café Dark	410

BEER

Local Beer



Heineken (320 ml)	170
Chang (320 ml)	170
Leo (320 ml)	170
Singha (320 ml)	170
Singha Draught (0.3L)	140
Singha Draught (0.5L)	230
Singha Draught (1.0L)	410

Italian Beer

Peroni Nastro Azzurro Draught (0.3L)	230
Peroni Nastro Azzurro Draught (0.5L)	390
Peroni Nastro Azzurro Draught (1.0L)	660
Menabrea Lager Bionda (Bottle 330ml)	260
ISAAC (Bottle 330ml)	310
NORA (Bottle 330ml)	310
NAZIONALE (Bottle 330ml)	310
ROCK'N'ROLL (Bottle 330ml)	310

Imported Beer

San Miguel Light (Philippines)	220
Asahi (Japan)	220
Corona (Mexico)	220



NON-ALCOHOLICS

PREGO COFFEE

*We proudly serve Prego Champion Blend
(Single Origin, 100% Arabica from Chiang Mai),
winner of Espresso Italiano Championship 2017
Thailand and top 3 for Espresso Italiano
competition in Milan, Italy 2017.*

Hot Coffee

Espresso	140
Double Espresso	160
Irish Coffee	260
Espresso Corretto with Grappa	260
Black Coffee	160
Americano	160
Cappuccino	185
Caffe Latte	185
Mochaccino	185
Caramel Macchiato	185

Iced Coffee

Americano	170
Caffe Latte	195
Mocha	195
Caramel Macchiato	195
Thai Iced Coffee	165

Coffee-Based Frappe

Mocha	205
Mocha Double Chocolate Chip	205
White Chocolate	205
Caramel Coffee	205
Vanilla Coffee	205

Tea & Chocolate

TWG Tea Selections (Hot/Iced)	165
Thai Iced Tea	160
Chocolate (Hot/Iced)	160

Mocktail

Sangria con frutta fresca	180
Mango juice, Sprite, and fresh fruits	
Rinfrescante	180
Cranberry, lime juice, and Elder Flower Cordial topped with Sprite	
Mango Tango	180
Mango and tropical juices with grenadine	
Oriental Beauty	180
Apple, mango, pineapple and orange juices with wild berries	
Piña Sangria	180
Apple, mango, pineapple, and orange juice topped with soda	
Prego Punch	180
Orange juice, pineapple, apple juice, lime juice, strawberry syrup, and mint leaves	

Blended Fruit Juices & Shakes

Watermelon, Pineapple, Tangerine, Lemon, Cantaloupe, Papaya, Coconut, Orange, Apple, Mango, Cranberry	160
--	------------

Milk Shakes

Vanila, Chocolate, Strawberry, Banana	160
--	------------

Soft Drink

Coke, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Red Bull, Soda Water, Ginger Ale	85
---	-----------

Mineral Water

Prego Still	80
Prego Sparkling	80
OGEU Sparkling (S/L)	160/260
OGEU Mineral (S/L)	160/260

CONNECT WITH US

www.prego-italian.com

Koh Samui

Tel. : 077-300-317

Email : pregohost.samui@amari.com

Opening hours

12:00 hrs to midnight

 PregoSamui  PregoSamui

Bangkok

Tel. : 02-653-9000 Ext. 353

LINE : @amariwatergatebkk

Email : prego.bangkok@amari.com

Opening hours

11:00 hrs to midnight

 PregoBangkok  PregoBangkok

Pattaya

Tel. : 038-418-419

Email : prego.pattaya@amari.com

Opening hours

Breakfast 7:30 hrs - 11.00 hrs

Lunch & Dinner 11.30 hrs - 23.00 hrs

 PregoPattaya  PregoPattaya

Kata

Tel. : 076-563-655

Email : prego.kata@ozohotels.com

Opening hours

11:00 hrs to midnight

 PregoKataPhuket  PregoKataPhuket

PREGO



Taste the passion of Italy