

~~Warm Appetizer & Salads~~





- Deep Fried Squids and Zucchini served with Tartar Sauce** 260
 ปลาหมึกชุบแป้งทอดใส่ซอสตาเลียง กับบวบฝรั่ง และ สลัดผักหัวควานฉิมกับซอสทาหาร
- Broiled Peppered Akame Tuna and Saute' Legumes Salad with Lemon Dressing** 390
 เนื้อปลาทูน่าตบเสิร์ฟกับสลัดผักรวม
- Australian Blue Mussels Gratin with Curry Scented Garlic Butter** 390
 หอยแมลงภู่ทำออสโตรเลียอบกับซอสเนยกระเทียม
-  **Fresh Australian Mussels Saute' with Spicy Tomato or White Wine and Garlic** 450
 หอยแมลงภู่ทำออสโตรเลียผัดกับซอสมะเขี้อเนกร์สลัดหรือไวน์ขาวและกระเทียม
- Saute' King Prawns in Chili-Garlic Butter Sauce** 450
 กุ้งผัดซอสกระเทียมและพริกสดและไวน์ขาว
- Pan-seared Sea scallops on Braised Saffron Leeks and Sundried Tomato** 450
 หอยทะเลสดย่างเสิร์ฟบนต้นกระเทียมกับซอสชีฟฟอน
- Roasted Honey Glazed Duck Breast and Radicchio Salad with Raspberry Vinegar** 450
 อกเป็ดอบน้ำผึ้งเสิร์ฟกับสลัดผักขม
-  **Pan Fried Foie Gras Escalope's, Caramelized Apple and Balsamic Reduction** 850
 ตับห่านฝรั่งเคลือบย่าง กับบร็อคเกิ้ลสลัดและน้ำส้มบอคาไมคเคียว

~~Gold Appetizer & Salads~~

- Caesar Salad with Grilled Chicken and Crunchy Parma Ham** 260
 ซิตาร์สลัดไก่เสิร์ฟกับพามาแฮมอบกรอบ
-  **SilverLake Rocket Salad with Saute' Mushrooms and parmesan carving** 290
 ซิลเวอร์เลค ร็อคเก็ตสลัด กับเห็ดรวมและพามาชีส
- Smoked Salmon with Salad Leaves, Quail Egg, Lemon/Extra Virgin Olive Oil Emulsion** 290
 สลัดแซลมอนอบ
- Marinated Italian Beef Carpaccio, Extra Virgin Olive Oil and Truffle Cheese** 490
 เนื้อวัวหมักตบอิตาลีแบบสไตล์บางๆ เสิร์ฟกับชีสเห็ดทรัฟเฟิล
-  **Burrata Mozzarella Caprese' with Mesculum Salad and Roasted Cherry Tomato** 490
 มอสซาเรลล่าบรูรัตต้า เสิร์ฟกับสลัดผักรวม มะเขี้อเนกร์สดและซอสโหระพา
-  **Gourmet Cheese Platter with Walnuts, Fig Jam and Honey** 690
- Tartufello, Rossini, Lucifero, Torreggio, Pecorino di Fossa** ซลัดรวมอิตาลี
-  **SilverLake Grand Mixed Appetizers (Parma Ham, Cheese, Rocket Salad, Calamari, Garlic Chili Prawn)** 990
 อาหารเรียกน้ำย่อยรวม (พามาแฮมเมโลน ร็อคเก็ตสลัด ปลาหมึกทอดใส่ซอสตาเลียง และกุ้งใหญ่ผัดซอสพริกกระเทียม)

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.


~~Soups~~

-  **Minestrone Soup of Garden Vegetables** ซุ๊ปผักรวมสดใต้อิตาเลียน 200
- Gonsomme' soup with Aromatic Vegetables and Saute' Champignons** ซุ๊ปใสผักกับเห็ดแชมปิญอง 220
-  **Potato cream soup and Leek with Pan - Seared Chili Prawns** ซุ๊ปขี้มนั้ฝรั่งกับกุ้ง 240
-   **Mushroom Cream soup Scented with Truffle Oil and Garlic Groutons** ซุ๊ปขี้มนั้เห็ด 260

~~Spaghetti & Pasta~~

- Carbonara with creamy egg, bacon and parmesan cheese sauce** สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า 280
- Vongole with Baby Clams, Garlic and Chili** สปาเก็ตตี้หอยลาย 300
- Bolognese with Slow Cooking Meat Ragout** สปาเก็ตตี้บolognaise 300
- Orecchiette Pasta, Olive Oil, Garlic, Chili, Broccoli and Crunchy Parma Ham** 360
พาสต้าทรงหมวกจัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก บล๊อคโคลี่ และพามาแฮมอบกรอบ
- Fettuccine with Salmon in Saffron Cream, Asparagus and Salmon Caviar** 380
เฟตตูชินี่เส้นแบนผัดกับเนื้ปลาแซลมอน หน่อไม้ฝรั่ง ในซอสสีฟ้าอ่อน
-  **Paccheri with N'duja (Pork/Chili Paste), Caramelized Cherry Tomato and Italian Sausage** 420
พาสต้าเส้นหลอดใหญ่จัดกับซอสหมูและ พริกเข้มนั้มนั้ มะเขือเทศราชินีใหญ่กับไส้กรอกอิตาเลียน
- Linguine Saute' with Seafood and Light Tomato- Thyme Sauce** 440
พาสต้าเส้นแบนเล็กจัดกับอาหารทะเล (กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยลาย, ปลาหมึก) และมะเขือเทศราชินีซอส
-  **Penne with Mushroom Cream and Smoked Provola Cheese** 440
พาสต้าเส้นหลอดจัดกับเห็ดรวม น้ำสต็อกเห็ด โปชัน, วิกิงครีมและเห็ดกับเฟอริบด
-  **Fettuccine with Beef Tenderloin, Rocket Salad and Parmesan Cheese Flakes** 490
พาสต้าเส้นแบนผัดกับซอสเกรวี่ เนื้สันในอบเตอรเลียย ร็อคเก็ตสลัดและพามาแฮมชีส

~~Filled Pasta~~

- Lasagna Layers in Bolognese and bechamel Sauce** ลาซานญ่าซอสเนื้สันใน 300
-  **Sweet Pumpkin Filled Round Ravioli with Butter, Cinnamon, Pinenuts and Raisins** 360
แผ่นแป้งยัดไส้ด้วยผักโขม บัตเตอร์กับซอสเนื้สันใน, อบเชยและลูกเกด
- Spinach and Ricotta Cheese Ravioli with Tomato Sauce and Burrata Mozzarella Cream** 360
แผ่นแป้งยัดไส้ด้วยผักโขม กับริคอตต้าชีส เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าครีมซอส
-  **Porcini Mushroom Filled Ravioloni with Cooked Ham, Green Peas and Cream** 440
แผ่นแป้งยัดไส้เห็ดพอร์ซินี่ เสิร์ฟกับแฮม, ถั้วลันเตาและครีมซอส

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.

~~Main Course Meat & Poultry~~



Grilled Italian Sausages on Potato Frittata and Rocket Salad	490
ใส่กรอกหมูอิตาเลียนย่างเสิร์ฟพร้อมรีคเก็ตสลัดและมันฝรั่งเจียว	
Pan Fried Bread Crumbed Pork Loin Gullet with Grilled Garden Vegetable	540
หมูสันนอกติดกระดูกมีถาดเนย	
Thin Slices of Pork Loin with Porcini Mushroom Cream	560
สันในหมูแผ่นบางเสิร์ฟกับชอสเห็ด	
Honey Glazed Roasted Duck Breast with Orange Sauce and Prunes in Port Wine	580
อกเป็ดอบเสิร์ฟกับชอสส้ม	
Chicken Breast Breaded with Taleggio Cheese, Smoked Pancetta, Roasted Tomato	590
อกไก่ชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับชีสตาเลคชีโด้และหมูรมควัน	
Pork Scaloppine Topped with Parma Ham and Sage in White Wine Salsa	590
สันในหมูแผ่นบางกับพามาแฮมเสิร์ฟกับชอสไวน์ขาวและใบเสจ	
Roasted Baby Chicken on Saute Potato, Rocket Salad and Balsamic Dressing	590
ไก่อบไวน์ขาวเสิร์ฟกับมันฝรั่งผัดและรีคเก็ตสลัด	
 Braised Veal Ossobuco on Traditional Saffron Risotto	590
เนื้อขาออสตูโรเสิร์ฟกับข้าวอิตาเลียนผัดหญ้าฝรั่ง	
 Grilled Grain Fed Australian Beef Tenderloin with Pan Seared Foie Gras	1,190
สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียย่างเสิร์ฟพร้อมตับทานอย่างฝรั่งเคล	
~~From the Lava Stone Grill~~ <u>Choice of sauce</u> Peppercorn or Red wine or Mushroom	
 Japanese Pork Chop (Kurobuta) 400gr	790
สเต็กหมู พริกขี้หนู คูโรบุดะ	
 Australian Wagyu Lamb Loin (Ambassador) 400gr	1,490
สเต็กเนื้อวากิวไรบอายวากิวออสเตรเลีย	
 Australian Wagyu Rib-Eye 400gr	1,490
สเต็กเนื้อริบอายวากิวออสเตรเลีย	
 Australian Wagyu Tenderloin 300gr	1,790
สเต็กเนื้อสันในวากิวออสเตรเลีย	
 Australian Wagyu Prime Rib (Tomawok) 1,000gr	2,990
สเต็กเนื้อวากิวไพรม์ริบวากิวออสเตรเลีย	

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.

~~Risotto (Acquerello)~~

-  **Traditional Risotto Milanese with Saffron and Green Asparagus** **390**
ข้าวโอ๊ตาลีเยนผัดใส่ไตสีพื้นเมืองมีลานแฉีฟักกับหน่อไม้ฝรั่ง
-  **Squid Ink Risotto and Broiled Sea scallop Skewer** **490**
ข้าวโอ๊ตาลีเยนหมึกดำผัดแฉีฟพร้อมหอยเชลล์ใหญ่ย่าง
-  **Risotto with Porcini Mushroom and Pan-Seared Foie Gras** **790**
ข้าวโอ๊ตาลีเยนผัดกับเห็ดแฉีฟพร้อมตับห่านฝรั่งเสไล

~~Main Course Fish & Seafood~~

- Pan Fried Sea Bass Fillet with Lemon Butter** **580**
ปลากระพงขาวทอดแฉีฟกับซอสเลมอนมะนาว
- Grilled Tasmanian Salmon and Cream of White Wine** **590**
ปลาแซลมอนย่างแฉีฟกับซอสครีมไวน์ขาว
- Skewer of King Prawn, Salmon and Sea Scallop on Braised Leek** **690**
กุ้งใหญ่, ปลาแซลมอนและหอยเชลล์ใหญ่เสียบไม้ย่างแฉีฟบนต้นกระเทียมผัดกับหน่อฝรั่ง
-  **Pan Seared Pave of Snow Fish on Ink Risotto and Saffron Cream** **790**
ปลาหิมะย่างแฉีฟข้าวโอ๊ตาลีเยนหมึกดำ
-  **Pan-Seared Barramundi on Tomato Sauce and Black Olive Salsa, Pine nuts** **790**
ปลากระพงขาวทอดเสียบย่างแฉีฟบนซอสมะเขือเทศ, มะกอกดำและเมล็ดสน

~~Thai Food~~

- Papaya salad "Thai style"** ส้มตำไทย **150**
- Deep fried spicy chicken** ไก่ทอดรสจัด **160**
- Spicy winged- bean salad with shrimps** ยำถั่วงอกกุ้งสด **160**
- Fried rice with pork/chicken** ข้าวผัดหมู / ข้าวผัดไก่ **150**
- Stir-fried chicken or pork with hot basil** ผัดกระเพราไก่ / ผัดกระเพราหมู **150**
- Green curry with pork / chicken** แกงเขียวหวานหมู / แกงเขียวหวานไก่ **160**
- Fried rice with shrimps / crab meat** ข้าวผัดกุ้ง / ข้าวผัดปู **180**
- Rice noodles topped with assorted seafood in gravy** ราดหน้าทะเล **180**
- Stir-fried rice noodles with assorted seafood** ผัดซีอิ๊วทะเล **180**
- Deep fried shrimps cake** ทอดมันกุ้ง **200**
- Spicy shrimps soup with lemongrass** ต้มยำกุ้งน้ำข้น **350**

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.

~~Pizza & White Pizza~~



Margherita *Tomato Sauce, Mozzarella and Basil* **290**

พิซซ่ามาร์การิต้า *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส และ ใบโหระพาฝรั่ง*

Hawaiian *Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Pineapple* **390**

พิซซ่าฮาวายีเียน *มอซซาเรลล่าชีส, มะเขี๋ย้เทศ, แฮมและ กล้วยี้บระด*

Salsiccia *Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms and Italian Sausage* **390**

พิซซ่าซอสไส้กรอกอิตาเลียน *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส, ซอสเห็ดรสจัด, และเห็ดหอม*

Diavola *Tomato Sauce, Mozzarella and Spicy Italian Salami* **430**

พิซซ่าเดี่ยโวลา *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส และซาลามี่รสจัด*



Capricciosa *Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Artichoke and Mushrooms* **440**

พิซซ่าคาร์บิจิโอซา *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่า และ แฮมสไลซ์, เห็ดหอม, อาร์ทิโชน็อค*

Trentino *Tomato sauce, Mozzarella, Taleggio Cheese, Speck Ham and Sundry Tomato* **450**

พิซซ่าเทร็นตีโน่ *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส, ซาลาเมกชีชีส, แฮมและมะเขี๋ย้เทศตากแห้ง*

Tutto Mare *Tomato Sauce, Mozzarella and Seafood* **450**

พิซซ่าซีฟู้ด *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส, กุ้งสดซีฟู้ดรวมมิตรปริกซ์ 3 สั้ และหอมใหญ่*



Four Cheese *Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio Cheese and Parmesan Cheese* **480**

พิซซ่าโฟร์ชีส *มอซซาเรลล่าชีส, กอร์กอนโซล่า, ซาลาเมกชีชีสและพาร์เมซานชีส*



Parma Ham *Tomato Sauce, Mozzarella, Mascarpone Cheese and Parma Ham* **490**

พิซซ่าพาร์มาแฮม *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่าชีส, มาสคาร์พอนชีสและพาร์มาแฮม*



Silverlake *Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Salmon, Shrimps and Crab Meat* **490**

พิซซ่าซิลเวอร์เลค *ซอสมะเขี๋ย้เทศ, มอซซาเรลล่า, ปลาแซลมอนรมควัน, กุ้ง และเนื้อปู*

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.

~~Desserts~~

 **Warm Chocolate Souffle' with Vanilla Ice Cream**

ชี้อคโกแลตลาอากับนวนิลา ไอศกรีม 250



 **Italian Favorite Dessert Rich in Coffee and Mascarpone Cheese** ภิรามิฐ 200

 **Panna Cotta with Mixed Berry Sauce**

เจ้อลัฟหนาคั้อตต้า 200



 **Chocolate and Zabajon Semifreddo Ice Cream with Candied Fruit** ไอศกรีมพลไม้ออมกัลับนชี้อคโกแล็ต 200

 **Tartlet Filled with Lemon Scented Cream, Pinenut and Almond** เจ้อนอ้อลัมอณการัดกับนวนิลาช้อด 200



 **Chocolate Semifreddo with Crunchy Hazelnut** ชี้อคโกแลตตาทูร์ไฟ 200

 **Crunchy Roll Filled with Ricotta Cheese, Chocolate and Orange Peel** รัคั้อตต้าชี้อคโกแลตชั้อลัคั๊ก 200



 **Soft Cocoa Bisquit with Chocolate Drops and Ricotta Cheese Cream**

โกโก้อบั้อกัลักับนชี้อคโกแล็ตรัคั้อตต้าชั้อลัคั๊ก 200

All Menus are include 7% Vat, Price are Subject to 10% Service charge.