BAAN THALIA
ITALIAN RESTAURANT

意式餐前小食

“Tropico”超大扇贝 790
香煎扇贝加芒果和牛油果塔塔酱
配柠檬马丁尼

生牛肉片 680
配腌渍蘑菇、芝麻菜、佩科里诺干酪和松露油

意式蒜末烤面包 240
烤意式香草扁面包配番茄丁

★ 意式餐前小食（适合分食） 780
主厨精选意大利美味开胃菜
意大利萨米拉香肠、帕尔玛火腿、泡菜、蔬菜、意式蒜末烤面包、马苏里拉奶酪
奶油蘑菇、肉丸和帕尔玛干酪茄子

经典意大利焗烤千层茄子 340
茄子、番茄酱、马苏里拉奶酪和帕马森奶酪

沙拉

意式卡布里沙拉 510
切片番茄和水牛乳酪配特级初榨橄榄油、新鲜罗勒和烤意式香草扁面包

招牌凯撒沙拉 450
在餐桌配制并以旋转冰碗装盘
长叶莴苣拌经典奶油鳀鱼

配菜可选：

烤鸡肉 510

★ 岩虾 650

Insalata di Mare 550
意大利海鲜沙拉，加入茴香、虾、贻贝、鱿鱼、海鲈、扇贝和章鱼配柑橘酱

汤

★ 罗马番茄汤 350
招牌菜，餐桌边倒入，配帝王蟹肉、罗勒和牛油果

Crema di Funghi 270
蘑菇汤配松露泡沫和蒜片

Zuppa di Verdure 240
蔬菜汤配罗勒酱

Zuppa di Aragosta 320
龙虾浓汤配白兰地焰烧龙虾肉

★招牌菜　素食
所有价格均以泰铢计算，另加收 10%的服务费和适用政府税费。

BAAN THALIA
ITALIAN RESTAURANT

主菜

Padella Filetto di Branzino 670
香草煎海鲈片，配柠檬和刺山柑酱、烤土豆和炖蔬菜

★ 鲳鱼铺 810
加入意式培根、香脆意大利天使面和芝麻菜泥烤制
配鹅肝酱

★ Gamberoni alla Baan Thalia 790
烤明虾配西西里酱和玉米蛋糕

Pollo “Saltimbocca” 510
鸡肉排加入鼠尾草、火腿和马沙拉白葡萄酒炒制

Lento Stinco di Agnello Brasato 810
慢炖羊腱配番红花烩饭和意式香草调料

Carré di Agnello 1,150
烤新西兰羊肉配迷迭香烤土豆和意大利炖茄子

Filetto di Maiale Arrosto in Involucro di Pancetta 620
烤猪里脊裹意式培根配烤芦笋、土豆蛋糕和奶油蘑菇香草酱

牛里脊片“Baan Thalia” 1,180
180克澳洲牛柳伴蔬菜土豆蛋糕、意大利黑醋青葱和迷迭香酱

牛眼肉 1,890
美国干式熟成牛眼肉伴烤土豆和迷迭香酱

和牛牛里脊片 2,700
250克和牛牛柳伴蔬菜土豆蛋糕和松露酱

Malfatti 370
乳清干酪团子配清炒蔬菜和蘑菇伴青豌豆香草酱

意面

Spaghetti or Penne 480
可选奶油培根酱、牛肉酱、辣椒番茄酱、青酱或拿破仑风味酱

Spaghetti or Penne ai Frutti de Mare 560
意大利细面配海鲜杂烩

★招牌菜　素食
所有价格均以泰铢计算，另加收 10%的服务费和适用政府税费。

BAAN THALIA
ITALIAN RESTAURANT

自制意面

千层面 530
传统自制牛肉千层面

自制意式馄饨内填虾和蘑菇 620
配藏红花奶油酱

Canneloni di Pollo al Limone 570
自制意面管内填白酱、马苏里拉奶酪、帕马森奶酪、鸡胸肉、蘑菇和柠檬皮

Spaghetti “Sofia Loren” 720
配明虾、干马丁尼酒、小番茄、芝麻菜和水牛乳酪酱

Gnocchi in Salsa di Formaggio Luce con Pere 510
意式马铃薯面团拌以戈贡佐拉干酪、塔雷吉欧乳酪、帕马森奶酪和佩科里诺干酪调配的淡奶油酱，配蜂蜜烤核桃和梨

烩饭

★ 冬荫功烩饭 650
泰式香料烩饭配虾

Risotto ai Frutti di Mare 620
新鲜本地海鲜配地中海式烩饭

比萨

Margherita con Burrata 520
比萨配番茄、布拉达芝士和罗勒油

Spinaci e Gorgonzola 540
比萨配菠菜和戈贡佐拉干酪

★ Funghi Misti 510
蘑菇杂烩和芝士

Baan Thalia 550
番茄、马苏里拉奶酪、菠菜、蘑菇、火腿、戈贡佐拉干酪、大蒜和辣椒

Pancetta Affumicata e Ananas 510
熏培根和菠萝

Prosciutto di Parma 540
炖番茄、马苏里拉奶酪、帕尔玛火腿和橄榄

★招牌菜 素食
所有价格均以泰铢计算，另加收 10%的服务费和适用政府税费。

BAAN THALIA
ITALIAN RESTAURANT

甜品

意式奶冻 250
香草豆和肉桂意式奶冻配蓝莓酱

★ 巧克力熔岩蛋糕 340
热流心黑巧克力蛋糕配香草冰淇淋

提拉米苏 280
Baan Thalia专供

焦糖布丁 240
加入少许辣椒

西西里芝士蛋糕 320
以里科塔奶酪、干果、蜂蜜、白巧克力和香橙杏仁酱烘焙而成

★招牌菜 素食
所有价格均以泰铢计算，另加收 10%的服务费和适用政府税费。