

PREGTO

PREGO

PREGO STORY

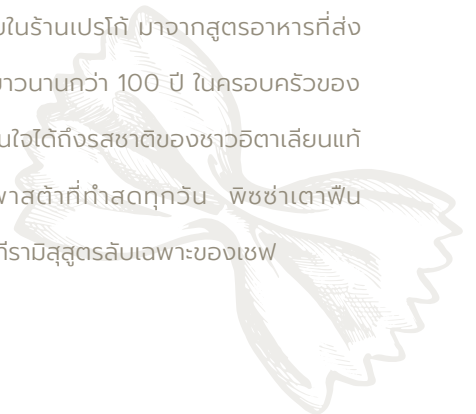


Since our grand opening in 2003 on Koh Samui, Prego has been a culinary gem, winning hearts and taste buds alike. Now, we are firmly rooted in Bangkok, Pattaya, and Phuket.

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.

“เปรโก้” เปิดตัวเป็นครั้งแรกบนเกาะสมุย เมื่อปี 2003 ด้วยอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติที่เยี่ยมยอดทำให้เปรโก้ได้รับความนิยมในเวลาอันรวดเร็ว ทำให้ในปัจจุบันได้มีการขยายสาขาเพิ่มมายังกรุงเทพฯ พัทยา และภูเก็ต

ทุกเมนูความอร่อยในร้านเปรโก้ มาจากสูตรอาหารที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นมายาวนานกว่า 100 ปี ในครอบครัวของเชฟมาร์โค ทำให้มั่นใจได้ถึงรสชาติของชาวอิตาลีแสนแท้ ไม่ว่าจะเป็น เส้นพาสต้าที่ทำสดทุกวัน พิซซ่าเตาฟืน แอนติพาสโต และทiramisu สดุดีลับเฉพาะของเชฟ



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.**

การได้ใช้เวลาในห้องครัวกับคุณยายเพื่อทำพาสต้าตั้งแต่อายุเพียง 7 ขวบ ได้เพาะบ่มความคุ้นเคยและความรักในการทำอาหารของเชฟมาร์โค หลังจากเข้าเรียนโรงเรียนทำอาหารและสะสมประสบการณ์อย่างยาวนาน เชฟมาร์โคได้นำสูตรอาหารที่เป็นมรดกของครอบครัวมากกว่าร้อยปี มาสร้างเป็นร้านอาหารเปอร์โก ซึ่งได้กลายมาเป็นความสำเร็จอันยิ่งใหญ่ของเขา

เมนูที่มีชื่อเสียงที่สุดของเชฟมาร์โค คือ ริซอตโต้ อัลลา มอนทานารา ซึ่งไม่ใช่เพียงริซอตโต้ทั่วไป แต่เป็นริซอตโต้ที่ติดอันดับ 100 ริซอตโต้ที่ดีที่สุดในโลก จากการจัดอันดับของ 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 ตุ่นจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟราดบน
ข้าวริซอตโตหยาฟรึน

980

*Recommended
menu*

 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

ทีรามิสูสูตรมาร์คาลัว

340



ANTIPASTI

Starters



1 **Antipasto misto** 🍷 🌿

Assorted Italian cold cuts

แอนตีพาสโต 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 เสิร์ฟกับตัวพริก
พาร์เมซานชีสและผักสลัดร็อกเก็ต

440



Burrata fresca

Fresh burrata cheese
on marinated tomatoes

บรูตาชีสบนมะเขือเทศ

490

3



4

Arancine siciliane

Deep fried rice balls on bolognese sauce, parmesan fondue

ข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับซอสเนื้อ

320

6

Polpette 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

ขนมปังบรูสเก็ตต์ทากระเทียม

220

10

Bruschetta Pomodori & Mozzarella

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

ขนมปังบรูสเก็ตต์ ต้ม มะเขือเทศ และมอสซาเรลลาชีส

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 และเคปเปอร์เบอร์รี่

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
เล็รฟ์พร้อมแซลมอนมควัน

440



Insalata mediterranea

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

สลัดผัก อาร์ติโชคและมอสซาเรลลาชีส

390

14



15



Insalata di mare

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

ซีฟู้ดสลัดและซอสเพสโต

390



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

ซูప్ฟักทอง

290



18

 **Minestrone**


Rustic Italian vegetable soup with borlotti beans

ซูพฟ์ทรวมธัญพืช


290



LE ZUPPE
Soups

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



Ravioli ai 4 formaggi con tartufo

19

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

ราวิโอลี่ชีสอิตาลี 4 ชนิด พร้อมซอสทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลสด

(S/R) 690/790



Ravioli ricotta e spinaci

20

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
เพตตูกินีเส้นหมึกดำและซีฟู้ด ไนซอสมะเขือเทศแห้ง

(S/R) 390/440



Fettuccine al pesto pinoli mascarpone

22

Fettuccine with basil pesto, mascarpone cheese, pine nuts
เพตตูกินีซอสเพสโตและชีส

(S/R) 340/390



Pici al sugo di manzo

23

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

(S/R) 390/440



Pappardelle allo zafferano ragù di agnello, funghi porcini

24

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

(S/R) 390/440



Gnocchi sorrentina

25

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

(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

เปรโกลาซานญาซอสเนื้อ

(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

ถั่วฝักยาวทอด ซอสเพสโตและทอร์คอนโซลาชีส

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)

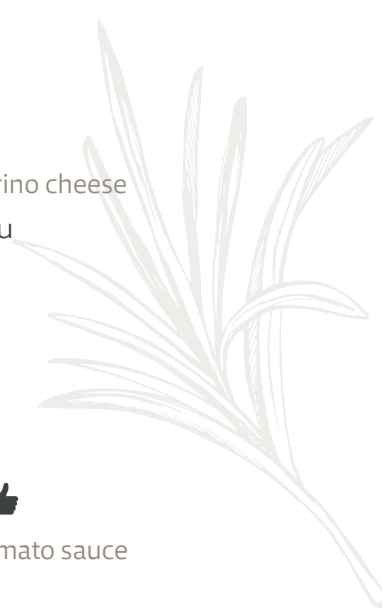
37

Linguine di Amalfi con gamberi

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

ลิงกวินีกุ้งสูตรอามาลฟี

440/490 (S/R)



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

I RISOTTI

Italian risottos



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
 ริซอตโตเห็ดทรัฟเฟิลใส่ชีสตาเลอจีโอชีส

440/490 (S/R)



41 Risotto boscaiola 🌿

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

390/440 (S/R)



CONTORNI

Sides



42

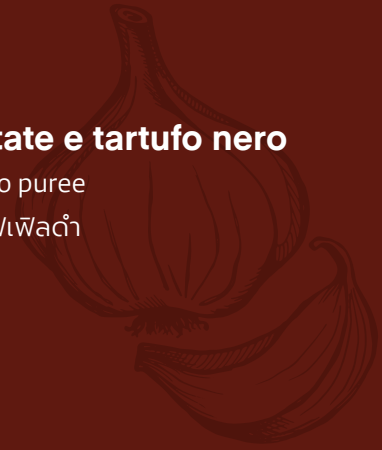


Crema di patate e tartufo nero

Black truffle potato puree

ครีมมันฝรั่งบดทรัฟเฟิลดำ

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

46

🍷 🌿 **Costolette di agnello**

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 เสิร์ฟพร้อมกับพื้กทองบดและซอสเคปเปอร์

690



47

Tagliata di angus 

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

เนื้อเซอร์รอยด์สเนื้อ 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 ผักร็อคเก็ต

440/490 (S/R)

55



Diavola

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh chili

พิซซ่าดิอโวล่า - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา ซาลามิรสเผ็ดและพริกสด

340/390 (S/R)



  **Tartufo** ⁵⁶

Tomato sauce, mozzarella, truffle, parmesan flakes
 พิซซาทร์ฟเฟิล - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
 ทรัฟเฟิล โยหนน้าด้วยพาร์เมซาน

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

 **Bianca** ⁵⁷

Mozzarella, garlic, black pepper
 พิซซ่านิอังกา - มอสซาเรลลา
 กระเทียม และพริกไทยดำ

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

 **Margherita** ⁵⁸

Tomato sauce, mozzarella, basil
 พิซซามาร์เกริต้า - ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา และใบโหระพา

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

 **Parmigiana** ⁵⁹

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, basil
 พิซซ่าพาร์มิจอานา - ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา มะเขือยาว
 พาร์เมซาน และใบโหระพา

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

⁶⁰ **Occhio di bue**

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg
 พิซซ่าแฮมและไข่ - ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา แฮม และไข่

340/390 (S/R)

⁶¹ **Tropicale**

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

พิซซ่าทรอปิคาล์ - ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา สับปะรด แฮม และพริกหวาน

340/390 (S/R)

⁶² **Prosciutto cotto**

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

พิซซ่าแฮม - ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา และแฮม

340/390 (S/R)

⁶³ **Calzone**

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

พิซซ่าคัลโซน - พิซซ่าพับครึ่งใส่ไส้ซอสมะเขือเทศ
 มอสซาเรลลา แฮม และเห็ด

340/390 (S/R)

 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free



64



Pizza 4 formaggi

Tomato sauce, mozzarella, taleggio, scamorza, gorgonzola

พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ทาเลกจิโอ
สคามอร์ซ่า และกอร์กอนโซลา

390/440 (S/R)



65



Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

พิซซ่าผักรวม - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา และผักรวม

340/390 (S/R)

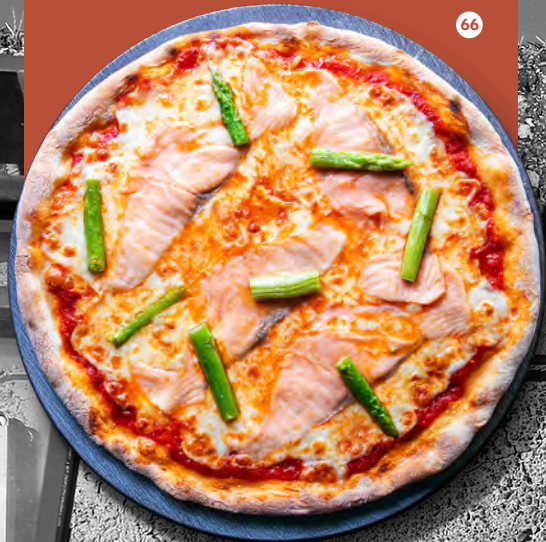
Salmone

Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus

พิซซ่าแซลมอน - ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลา
แซลมอนรมควัน และหน่อไม้ฝรั่ง

390/440 (S/R)

66



Romana

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives

พิซซ่าโรมาน่า - ซอสมะเขือเทศ
มอสซาเรลลา ปลาแอนโชวี
และมะกอกดำ

340/390 (S/R)

67





68



Pugliese

Tomato sauce, mozzarella,
roasted onion,
cherry tomatoes

พิซซ่าปุกลิเซ่ - 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 ไช้ 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

ทีรามิสูสูตรมาร์คาลัว

340



75

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

ไอศกรีมสไตลิตาเลียน

90



78

Crostata di mele con gelato

Baked apple pie and vanilla ice cream

พายแอปเปิ้ล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

340

79

**Macaron al cioccolato
con gelato al pistacchio**

Chocolate macaron with pistachio ice cream

มาการองช็อคโกแลตเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมพิสตาชิโอ

340

80

Torta al cioccolato fondente

Dark chocolate cake

with raspberry sauce and passion fruit

เค้กช็อคโกแลตฟองดู ราดซอสราสเบอร์รี่และเสาวรส

340



 Chef's Recommendation

 Vegetarian Dish

 Gluten Free

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

PREGO

Taste the passion of Italy