

Azure

Italian, generously shared.



ANTIPASTI APPETIZER & SALAD

OLIVE มะกอกหมักสมุนไพร (v) 90
Marinated black and green olives, oregano, extra virgin olive oil

BRUSCHETTA บรูสเก็ตตามะเขือเทศ (g,v) 290
Grilled bread, vine-ripened tomatoes, sun-dried tomatoes, garlic, extra virgin olive oil

RUCOLA สลัดร็อกเก็ตกับพาร์มีซานและเมล็ดสนอบ (d,n,m) 390
Rocket salad, mustard dressing, roasted pine nuts, Parmigiano flakes

PARMIGIANO พาร์มีจันโนทอดกรอบ พร้อมดิปค็อกเทล (d,v) 290
Crispy Parmigiano pearls, cocktail dip

📍 **BURRATA** บูรราตาชีสกับมะเขือเทศสด (d,v) 390
Burrata cheese, tomatoes, rocket leaves
Add Parma ham เพิ่มพาร์มาแฮม 290

INSALATA DI MARE สลัดซีฟู้ดสไตล์อิตาลี (s, su) 790
Seafood salad with prawns, rock lobster, squid, roasted capsicum, capers, lemon and olive oil

CALAMARI ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์อิตาลี (s, su) 390
Crispy squid, tartar sauce

CAESAR SALAD ซีซาร์สลัด (g,d,f,e) 290
Romaine lettuce, bacon, croutons, anchovies
Add grilled prawns เพิ่มกุ้งย่าง (s) 290
Add grilled chicken เพิ่มไก่ 190

AFFETTATO จานรวมโคลด์คัต 790
Selection of imported cold cuts, pickles, olives, crostini

ZUPPE | SOUP

POMODORO ซุปครีมมะเขือเทศ (d,g,v) 290
Cream of tomato soup, croutons

ZUPPA DI MARE ซุปซีฟู้ดสไตล์อิตาลี (s,n,d) 390
Seafood soup, basil pesto

MELONE ซุปเมลอนเย็นกับพาร์มาแฮมกรอบ (su) 390
Chilled melon soup, crispy Parma ham

PIZZA

MARGHERITA พืชชีสมาเรทริตา (g,d,v) 290
Tomato, mozzarella, basil
Add Parma ham 290

MORTAZZA พืชชีสมาเรทริตา (g,d,n) 490
Tomato, burrata, mortadella, pistachios, rocket

DIAVOLA พืชชีสมาเรทริตา (g,d,su) 590
Tomato, mozzarella, burrata, spicy 'nduja, salami, black olives

FORMAGGI พืชชีสมาเรทริตา (6 ชนิด) (g,d,n,v) 590
Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, burrata, goat cheese, ricotta, capers

PROSCIUTTO E FUNGHI พืชชีสมาเรทริตา (g,d) 490
Tomato, mozzarella, ricotta, mushrooms, cooked ham

TAPENADE พืชชีสมาเรทริตา (g,d,su) 590
Black olives tapenade, Belgium endive, red onions, taleggio cheese, mozzarella, Parma ham, balsamic syrup

PASTA E RISOTTO

📍 **ASSASSINA** สปาเกตตีอิตาลีชีสมาเรทริตา (g,v) 390
Spaghetti al dente cooked in spicy tomato sauce
Add Calabrian 'nduja 290

GARGANELLI คาร์ทอนเนลลี ซอสเห็ดพอร์ซินี (g,d,v) 690
Porcini mushroom sauce, Parmigiano

LINGUINE A.O.P. ลิงควินี กระเทียม พริก และน้ำมันมะกอก (g,v) 390
Extra virgin olive oil, garlic, chili, roasted breadcrumbs
Add prawns 290

TAGLIATELLE ทาลียัตเตลลา กุ้งซอสเพสโตครีม (g,d,s,n) 790
Rock lobster, basil pesto, cream sauce

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ริซอตโตซีฟู้ดรวม (s) 690
Prawns, squid, mussels, clams, soft-shell crab

FUSILLI ฟุซิลลี โบโลเนสเนื้อและหมู (g,d) 390
Classic bolognese ragu sauce with beef and pork

SECONDI | MAIN COURSE

BRANZINO ปลากระพงขาวอบสไตล์อิตาลี (f,s) 1890
30 minutes preparation time
1kg whole sea bass to share, Sicilian style, cooked in the oven with white wine, mussels, clams, tomatoes, olives, capers, marjoram, extra virgin olive oil

TONNO ทูน่าย่างคลุกงาขาว (f,ss,g) 890
Seared tuna loin in sesame crust, couscous salad, passion fruit coulis

ACQUA PAZZA ปลาหิมะสไตล์อิตาลี (f,s) 1090
Snow fish fillet, tomatoes, olives, mussels, clams

FRITTO MISTO ซีฟู้ดทอดกรอบรวมสไตล์อิตาลี (g,e,s) 790
Crispy calamari, prawns, soft-shell crab, lemon mayonnaise

ARAGOSTA กุ้งกระดานชุบเกล็ดขนมปังทอด (g,s) 890
Breaded rock lobster, capsicum dip

POLLO ARROSTO ไก่อบหมักสมุนไพร (m) 790
Marinated roasted spring chicken

BRACIOLA พอร์คชอปย่าง (m) 990
Grilled 300g pork chop

FILETTO เนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยนึ่งย่าง 1690
Grilled Wagyu beef tenderloin (200g)
📍 Add spicy Calabrian 'nduja (su) 290
Add foie gras 690

ENTRECÔTE เนื้อสันนอกชาร์โรลีสฝรั่งเศสย่าง 1190
Grilled Charolais French beef sirloin (300g)
📍 Add spicy Calabrian 'nduja (su) 290
Add foie gras 690

CHOOSE ONE SAUCE

ซอสสำหรับสเต็ก (เลือกได้ 1 ชนิด)
Hollandaise sauce ซอสฮอลแลนด์ (e,d,v)
Mustard ซอสมัสตาร์ด (m,v)
Green peppercorn ซอสพริกไทย (d)
Mushroom sauce ซอสเห็ด (d)
Chimichurri ซอสชีมิซูร์รี่ (v)

ADD-ONS (each) 129

ตัวเลือกเครื่องเคียง (เพิ่ม 129 บาทต่อชนิด)
PATATE FRITTE French fries มันฝรั่งทอด
PURÈ DI PATATE Mashed potatoes มันบด (d)
SPINACI Sautéed spinach ผักโขมผัด (v)
PEPERONATA Capsicum and tomato stew สตูว์พริกหวานและมะเขือเทศ
ASPARAGI sautéed asparagus หน่อไม้ฝรั่งผัด

📍 IL MARE NEL SECCHIO STEAMED SEAFOOD BUCKET

MEDIUM ขนาดกลาง 1,799

Serves 2 to 3 persons
6x RIVER PRAWNS
2x KING PRAWN
2x KING CRAB LEG
2x ROCK LOBSTER
6x MUSSELS
10x CLAMS
3x SQUID

LARGE ขนาดใหญ่ 3,299

Serves 4 to 6 persons
12x RIVER PRAWNS
4x KING PRAWN
4x KING CRAB LEG
4x ROCK LOBSTER
16x MUSSELS
20x CLAMS
4x SQUID

Served with

CORN ON THE COB, BOILED POTATO ข้าวโพดต้ม, มันฝรั่งต้ม
OLIVE OIL, SALSA VERDE, MAYONNAISE,
SPICY COCKTAIL SAUCE
THAI SPICY SEAFOOD DIP, MALDON SALT
น้ำมันมะกอกอีกชดร้าเวอร์จิน, ซอสซาวด์, มายองเนส,
ซอสค็อกเทลรสเผ็ด, น้ำมันซีฟู้ดรสจัดจ้าน, เกลือมอลดอน

ADD-ONS

SAUTÉED SEAFOOD IN SPICY SALSA
ซีฟู้ดทั้งหมดผัดกับซอสซาลซ่ารสเผ็ด 100
PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต 1,500
BLUE CRAB ปูน้ำ 600



📍 Instagram Ready (so) Soya (v) Vegetarian (f) Fish (d) Dairy (milk) (n) Tree nuts (e) Egg (ss) Sesame (g) Gluten (wheat) (p) Peanuts (s) Shellfish & seafood (su) Sulfites (m) Mustard
Prices are subject to 7% government tax and 10% service charge

DOLCI | DESSERT

FORMAGGI ชีสอิตาลีชนิดรส (g,d,n) 590
Selection of Italian cheeses, honey, grissini, grapes, dry fruits

📍 **TIRAMISÙ** ตีรามิสุ (g,d,e) 350
Served by the spoon

ZABAGLIONE ซาบยาซอนไวน์มอสคาโตกับไอศกรีมวานิลลา (d,e,su) 390
Moscato wine sabayon with vanilla ice cream

PANNA COTTA พานนาคอตตาวานิลลา (d) 290
Vanilla pudding, fresh berries, mango sauce

CRÈME BRÛLÉE ครีมบุรุ่ม (d,e) 320
Caramelized vanilla-flavoured cream

ABSOLUTE CHOCOLATE CAKE เค้กช็อกโกแลตเข้มข้น (d,g,e) 320
Vanilla sauce, vanilla ice cream

AFFOGATO อัฟโฟกาโต (d,n,su) 250
Vanilla ice cream, espresso coffee, amaretto liquor

GELATO เจลาโตรสอิตาลี (d) 160
Italian ice cream cup
Please speak with our server for the daily choices

DIGESTIVO | DIGESTIVE

Limoncello ลิมอนเซลโล 130

Grappa กราปปา 130

TEA | COFFEE by Lavazza

Espresso เอสเปรสโซ่ 100

Doppio ดอปปีโอ 140

Cappuccino คาปูชีโน่ 150

Americano อเมริกาโน่ 140

Tea ชา 120

Earl Grey, English breakfast, jasmine, sencha green tea, mint, lemongrass pandan, peach black tea

THE AZURE NEGRONI

The Smoked One 320
Rosemary-infused Vermouth Rosso, gin, Campari

The Latin One 320
Tequila, sweet vermouth, dry vermouth, Campari, bitters, lemon twist

The Thai One 320
Gin-infused Makrut, Campari, Vermouth Rosso

The Classic One 320
Gin, Campari, Vermouth Rosso

SOFT BEVERAGES

Acqua Panna 0.75l 210

San Pellegrino 0.75l 240

Crystal water 0.5l 70

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 90

Club Soda, Schweppes Tonic 90

Chilled Juice 90
Mango, Pineapple, Apple, Orange

Fresh Young Coconut 130

Fresh Watermelon 120

📍 THE SPRITZER

Basil Limoncello Spritz 295
Limoncello, basil cordial, fresh lime, basil, sparkling wine, soda

Raspberry Spritz 295
Gin, raspberry shrub, lime, sparkling wine, soda

Sbagliato Spritz 295
Campari, Vermouth, sparkling wine, soda

Grapefruit Aperitivo Spritz 295
Aperitivo, grapefruit syrup, lime, sparkling wine, soda

BEER

Chang Draught (0.3l / 0.5l) 120 210

Singha bottle 150

Corona bottle 220

Heineken Zero bottle 160

