

# PORK CHOP PROMOTION



**DEAL**  
OF THE MONTH



- Milanese Style Pork Chop with Gorgonzola Cream Sauce

**Combo Set**

**THB  
620** Net

with one glass of wine

**THB  
490**

Net



THE LEGEND - CHIANG RAI  
BOUTIQUE RIVER RESORT & SPA



**ห้องอาหารอิตาลีเยน ลา คาซ่า**  
**LA CASA RISTORANTE ITALIANO**

One cannot think well, love well or sleep well,  
If one has not dined well.

Virginia Woolf

A Room of One's Own

Our aim is to make sure you dine well, the rest we leave to you.

We take great pride in our restaurant (since 1988) and it is important to us that your visit is enjoyable and satisfying.

We suggest you go through the menu and order your food in one time to avoid the interruption of your meal.

Please be informed that we do not precook our food and some dishes, particularly, risotto and main courses take time to prepare. Also, please let us know how you like your food cooked or if you are allergic to any food ingredient. The non-meat dishes are marked with stars.

In the meantime, please relax and enjoy an aperitif while your meal is being prepared. After the main meal an excellent way to complete your meal is by enjoying an Italian ice, or dessert, and a liqueur.

If at any time the food is not to your liking, please do not hesitate to let a member of our staff know. It is important to us that you leave us very contented with both the food and the service we have provided.

-- essere di casa e buon appetito --

-- be like one of the family and have a good appetite --

# ANTIPASTI – ENTRÉES

Antipasti – Appetizers

อาหารเรียกน้ำย่อย

- 
- 101** ✓ BRUSCHETTA AGLIO E OLIO.....175.-  
Baked, Sliced Bread Topped with Garlic Butter.  
ขนมปังฝรั่งเศสสอดหน้าซอสเนยกระเทียม
- 102** ✓ BRUSCHETTA AL PESTO E MOZZARELLA.....175.-  
Baked, Sliced Bread Topped with Pesto Sauce and Mozzarella.  
ขนมปังฝรั่งเศสสอดหน้าซอสเพสโต และมอสซาเรลลา
- 103** ✓ BRUSCHETTA AL POMODORO E SALSA D'ACCIUGHE.....175.-  
Baked, Sliced Bread Topped with Tomatoes and Olive Oil.  
ขนมปังฝรั่งเศสสอดหน้ามะเขือเทศ และน้ำมันมะกอก
- 104** CARPACCIO DI MANZO.....450.-  
Thinly Sliced Imported Australian Raw Beef with Olive Oil,  
Parmesan, Black Pepper and Lemon.  
เนื้อดิบหั่นบางน้ำมันมะกอก พาร์มีซาน พริกไทยดำ และมะนาว
- 105** AFFETTATI MISTI CON SOTTACETI ALL'ITALIANA.....765.-  
Selection of Italian Cold Cuts.  
เนื้อรมควันชนิดต่างๆ จากอิตาลี และผักดอง
- 106** ✓ RICOTTA E SPINACI.....280.-  
Ricotta and Spinach Mozzarella Cheese.  
ผักโขมอบเนย และชีส
- 107** CALAMARI SFRIGOLANTI.....395.-  
Sizzling Squid with Garlic, Chili and Lime  
ปลาหมึกจากร้อนกับกระเทียม พริก และมะนาว
- 108** VONGOLE AL BURRO ALLE ERBE FINI.....325.-  
Baked Fresh Clams with White Wine and Herb Butter.  
หอยลายสดอบเนยกับไวน์ขาวและเครื่องเทศ

## INSALATE MISTE

### Salads

#### สลัด



- 201 ✓ INSALATA CAPRESE.....350.-  
Mozzarella Salad with Tomato, Oregano & Basil.  
สลัดมอสซาเรลล่า มะเขือเทศ ออริกาโน และโหระพาฝรั่ง
- 202 INSALATA DI CESARE CON LATTUGA, ERBE, PANCETTA.....370.-  
OLIO D' OLIVA E SALSA DI ACCIUGHE  
Caesar Salad with Crisp Fresh Lettuce,  
Herbs, Pancetta, Olive Oil and Anchovy Sauce.  
สลัดซีซาร์ ผักสลัด เครื่องเทศ แพนเช็ตต้า น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ต้าเวอร์จิน และซอสแอนโชวี
- 203 INSALATA DI MAIALE ALLA TAILANDESE.....360.-  
Spicy Thai Pork Salad.  
สลัดหมูย่างอิตาเลียน-ไทย
- 204 ✓ INSALATA ESTIVA.....280.-  
Mixed Salad with Lettuce, Tomatoes, Bell Peppers,  
Pine Nuts, Coriander and Italian Dressing.  
สลัดผักรวม มะเขือเทศ พริกหวาน เมล็ดสน และผักชีปรุงรสด้วยซอสอิตาเลียน
- 205 ✓ INSALATA GRECA.....360.-  
Greek Salad with Red and Yellow Bell Peppers, Extra-Virgin Olive Oil, Lettuce,  
Cucumbers, Black Olives and Fresh Feta.  
สลัดกรีกผักรวม พริกหวานแดง-เหลือง น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ต้าเวอร์จิน  
แตงกวา มะกอกดำ และเฟต้าชีสสด

## MINESTRE

### Soups

#### ซูป



- 301 VELLUTATE A SCELTA.....260.-  
Cream Soup of Your Choice - Mushroom, Spinach, Chicken, Tomato or Sweet Corn.  
ครีมซูปตามท่านเลือก - เห็ด ผักโขม ไก่ มะเขือเทศ หรือข้าวโพดหวาน
- 302 ✓ MINISTRONE ALLA TOSCANA.....250.-  
Tuscan - Style Minestrone.  
ซูปผักสไตล์ทอสคานา
- 303 VELLUTATA DI GAMBERO.....280.-  
Prawn Cream Bisque.  
ครีมซูปกุ้งใสเนื้อกุ้ง
- 304 VELLUTATA DI VONGOLE.....280.-  
Clam Cream Soup.  
ซูปครีมหอยลาย

# PASTA SECCA

Dried Pasta

**แป้งเส้นแห้ง**

Linguine	Fettuccine
Penne (stripped quills เส้นหลอดสั้น)	Spaghetti (long round strings เส้นกลมยาว)
Farfalle (bowtie เส้นริบบิ้น)	Cappellini (angel hair เส้นกลมเล็กฝอย)

- 401 LINGUINE CON TONNO, CAPPERI E OLIVE.....450.-  
Linguine with Tuna, Capers and Olives.  
เส้นลิงกิวเน้ดปลาทูน่าเคเปอร์ และมะกอก
- 402 ✓ PENNE RIGATE ALL'ARRABBIATA CON OLIVE.....350.-  
Penne with Tomato Sauce, Chili and Black Olives.  
เส้นเพนเน้ดซอสมะเขือเทศ พริก และมะกอกดำ
- 403 SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA.....430.-  
Spaghetti with Pancetta, Tomatoes, Onion and Chili.  
เส้นสปาเกตตีผัดแพนเช็ตต้า มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และพริก
- 404 SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE.....480.-  
Spaghetti with Meat Sauce.  
เส้นสปาเกตตีราดซอสเนื้อบด
- 405 SPAGHETTI ALLA CARBONARA.....450.-  
Spaghetti with Pancetta, Egg Yolk and Cheese or Thai Style with Cream Sauce.  
เส้นสปาเกตตีผัดแพนเช็ตต้า ชีส และไข่แดง
- 406 ✓ SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO.....350.-  
Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chili.  
เส้นสปาเกตตีผัดน้ำมันมะกอก กระเทียม และพริก
- 407 SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA CON FRUTTI DI MARE E PEPERONI.....520.-  
Spaghetti Napoletana with Seafood and Peppers.  
เส้นสปาเกตตีผัดอาหารทะเลตามแบบอย่างนาโปลีตানা
- 408 SPAGHETTI ALLA PALMIRA.....450.-  
Spaghetti with Garlic, Black Olives, Chili and Anchovies.  
เส้นสปาเกตตีผัดกระเทียมมะกอกดำ พริก และแอนโชวี
- 409 SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA.....450.-  
Spaghetti with Tomato Sauce, Capers, Garlic, Parsley, Black Olives & Anchovies.  
เส้นสปาเกตตีผัดซอสมะเขือเทศเคเปอร์ กระเทียม ผักชีฝรั่ง มะกอกดำ และแอนโชวี
- 410 SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE ALLA TAILANDESE.....520.-  
Thai-Style Spicy Spaghetti Seafood.  
เส้นสปาเกตตีผัดซีเมาทะเล
- 411 ✓ PENNE ALLA NAPOLETANA.....380.-  
Penne Napoletana with Tomato Sauce.  
เส้นเพนเน้ดซอสมะเขือเทศแบบอย่างนาโปลีตানা

## PASTA FRESCHE

Fresh Pasta

**แป้งเส้นสด**

---

- 412** ✓ FETTUCCINE ALL' ALFREDO.....450.-  
Fettuccine with Mushrooms and Cream Sauce.  
เส้นเฟตตูชินีผัดเห็ด และครีมซอส
- 413** FETTUCCINE AL SALMONE IN SALSA DI VODKA.....490.-  
Fettuccine with Salmon and Vodka Cream Sauce.  
เส้นเฟตตูชินีผัดแซลมอน และวอดก้าครีมซอส
- 414** FETTUCCINE CON GAMBERONI IN SALSA DI ZAFFERANO.....490.-  
Fettuccine with King Prawn and Saffron Cream Sauce.  
เส้นเฟตตูชินีผัดกุ้งใหญ่ และครีมซอสเซฟรอน
- 415** ✓ FETTUCCINE CON GORGONZOLA, ZUCCHINE E ASPARAGI.....480.-  
Fettuccine with Gorgonzola, Zucchini and Asparagus.  
เส้นเฟตตูชินีผัดชีสกออร์กอนโซลา ชูกินี และหน่อไม้ฝรั่ง

## PASTA RIPIENE

Stuffed Pasta

**แป้งสอดไส้**

---

- 416** RAVIOLI CLASSICI ALLA BOLOGNESE.....450.-  
IN CON SALSA DI POMODORO  
Classic Ravioli with Meat Filling in a Light Tomato Sauce.  
ราวิโอลี่ไส้เนื้อมัดในซอสมะเขือเทศ
- 417** ✓ RAVIOLI RICOTTA E SPINACI IN SALSA ALLA CREMA.....450.-  
Stuffed Pasta with Ricotta, Spinach and Tomato or Cream Sauce.  
ราวิโอลี่ไส้ชีสริคอตต้า ผักโขม และซอสมะเขือเทศ หรือซอสครีม

## PASTA AL FORNO

Baked Pasta

**แป้งแผ่นอบ**

---

- 418** LASAGNE ALLA BOLOGNESE.....490.-  
Bologna-Style Lasagna with Carrot, Onion, Ground Meat,  
White Wine, Tomatoes, Parmesan and Béchamel Sauce.  
ลาซานญาสอดไส้ แครอท หอมใหญ่ เนื้อมัด ไวน์ขาว  
มะเขือเทศ พาร์มีซาน และครีมซอสตามแบบอย่างโบโลนีส์
- 419** ✓ LASAGNE AL FORNO CON SPINACI.....450.-  
Baked Lasagna with Spinach  
ลาซานญาผักโขม

## GNOCCHI

Gnocchi

**ย็อกกี (มันฝรั่งบดก่อน)**

---

420 ✓ GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO.....450.-

Gnocchi with Tomato Sauce.

ย็อกกีซอสมะเขือเทศ

421 ✓ GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI AI QUATTRO FORMAGGI.....450.-

Potato Dumplings with 4 Cheeses.

ย็อกกีกับชีส 4 ชนิด

422 GNOCCHI ALLA CAPRESE.....450.-

Gnocchi with Ground Beef, Onion, Tomato, Basil, Mozzarella and Permesan.

มันฝรั่งบดก่อนกับเนื้อบด หอมใหญ่ มะเขือเทศ โหระพาฝรั่ง มอสซาเรลล่า และพาร์มีซาน

## RISOTTO

Italian Rice

**ข้าวอิตาเลียน**

---

423 RISOTTO DI MARE.....650.-

Risotto with Seafood.

ข้าวอิตาเลียนผัดอาหารทะเล

424 RISOTTO MANTECATO CON BRASATO D'AGNELLO.....650.-

Braised Lamb Shank with Creamy Risotto.

ข้าวอิตาเลียนเนื้อแกะตุ๋น

## PIZZE

Pizzas

**พิซซ่า**

---

501 PIZZA ALLA DIAVOLA.....490.-

Meat Sauce, Chili and Mozzarella.

พิซซ่าหน้าเนื้อบดรสจัด และมอสซาเรลล่า

502 PIZZA ALLA NAPOLETANA.....440.-

Tomato, Anchovies, Garlic, Oregano and Mozzarella Cheese.

พิซซ่าหน้าโปลิตานาหน้ามะเขือเทศ แอนโชวี กระเทียม ออริกาโน และมอสซาเรลล่า

503 PIZZA ALLA PESCATORA.....530.-

Squid, Shrimps, Clams, Mussels, Onion, Garlic, Chili, Parsley and Tomatoes.

พิซซ่าชาวประมง กับปลาหมึก กุ้ง หอยลาย หอยแมลงภู่ หอมใหญ่ กระเทียม พริก พาร์สลีย์ และมะเขือเทศ

504 PIZZA AL POLLO PICCANTE E BASILICO IN STILE THAILANDESE.....420.-

Thai-Style Pizza with Spicy Chicken.

พิซซ่าหน้ากะเพราไก่

- 505** ✓ PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI.....530.-  
 Pizza Four Different Kinds of Cheese.  
 พิซซ่าชีส 4 ชนิด
- 506** PIZZA AL PROSCIUTTO DI PARMA.....550.-  
 Parma Ham, Tomatoes, Garlic, Basil, Mozzarella and Parmesan Cheese.  
 พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม มะเขือเทศ กระเทียม โหระพาฝรั่ง มอสซาเรลลา และพาร์มีซาน
- 507** PIZZA CAPRICCIOSA.....460.-  
 Pizza with Ham, Mushrooms, Salami and Mozzarella.  
 พิซซ่าหน้าแฮม เห็ด ซาลามี และชีสมอสซาเรลลา
- 508** ✓ PIZZA DEL PASTORE.....460.-  
 Mozzarella, Ricotta, Onion, Spinach and Tomato Sauce.  
 พิซซ่าหน้ามอสซาเรลลา ริคอตต้า หอมใหญ่ ผักโขม และมะเขือเทศ
- 509** PIZZA CON SALMONE AFFUMICATO.....650.-  
 Smoked Salmon, Lettuce, Tomatoes, Basil and Fennel.  
 พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน ผักสลัด มะเขือเทศ โหระพาฝรั่ง และเฟนเนล
- 510** ✓ PIZZA MARGHERITA.....380.-  
 Basil, Mozzarella and Tomato Sauce.  
 พิซซ่าหน้าโหระพาฝรั่ง มอสซาเรลลา และมะเขือเทศ
- 511** PIZZA QUATTRO STAGIONI.....540.-  
 Four Seasons Pizza with Topping Divided into Four Quarters,  
 (each with one ingredient) - Artichokes, Black Olives,  
 Mozzarella, Mushrooms and Parma Ham.  
 พิซซ่าสี่ฤดู ประกอบด้วยอาร์ติโชค มะกอกดำ ชีสมอสซาเรลล่า เห็ด และพาร์มาแฮม
- 512** PIZZA TROPICALE.....395.-  
 Tomatoes, Pineapple, Ham and Mozzarella Cheese.  
 พิซซ่าโรยหน้าด้วยมะเขือเทศ สับประรด แฮม และชีสมอสซาเรลล่า

## CALZONE

Folded Pizzas

### พิซซ่าสอดไส้

- 513** CALZONE CLASSICO.....580.-  
 Folded Pizza with Ham, Salami, Egg, Ricotta and Mozzarella Cheese.  
 พิซซ่าสอดไส้แฮม ซาลามี ไข่ ริคอตต้า และมอสซาเรลลา
- 514** CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI.....550.-  
 Folded Pizza with Ham, Mushrooms, Mozzarella and Tomato Sauce.  
 พิซซ่าสอดไส้แฮม เห็ด และชีสมอสซาเรลล่า ปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ



## PESCE E FRUTTI DI MARE

Fish and Seafood



### ปลาและอาหารทะเล

- 601** DENTICE CON CARCIOFI E ZUCCHINE.....680.-  
Grilled Sea Bass Fillet with Zucchini and Artichokes.  
ปลากระพงย่างราดครีมซอส อาติชีโช๊ค และซูกินี
- 602** FILETTO DI DENTICE ALLA CAPRESE.....680.-  
Fried Sea Bass Fillet with Black Olives, Bell Peppers and Orange Sauce.  
ปลากระพงทอด มะกอกดำ และพริกหวาน ปูรงรสด้วยซอสส้ม
- 603** FILETTO DI SALMONE AL FORNO.....760.-  
Baked Salmon Fillet with Pesto Sauce and Cheese.  
เนื้อปลาแซลมอนอบกับซอสเพสต์โต้และชีส
- 604** FILETTO DI SPIGOLA CON LIMONE, PEPE, IN SALSA VINAIGRETTE.....650.-  
Fried Sea Bass Fillet with Lemon, Peppers & Vinaigrette.  
ปลากระพงทอดราดซอสมะนาว และพริกไทยดำ
- 605** SALMONE CON SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE.....790.-  
Grilled Salmon Fillet with Capers and Anchovy Sauce.  
ปลาแซลมอนย่างราดซอสเคเปอร์ และแอนโชวี

## AGNELLO

Lamb

### เนื้อแกะ



- 606** COSTOLETTE DI AGNELLO AL BURRO D'ACCIUGHE.....920.-  
Grilled Lamb Chops with Anchovy Sauce.  
เนื้อซี่โครงแกะนำเข้าย่างราดซอสแอนโชวี
- 607** STINCO DI AGNELLO BRASATO.....790.-  
Braised Lamb Shank with Mashed Potatoes.  
เนื้อแกะอบ และมันฝรั่งบด

## ANATRA

Duck

### เป็ด



- 608** ANATRA MARINATA ALLA BIRRA CON SPINACI.....680.-  
Beer-Marinated Duck Breast with Spinach.  
อกเป็ดหมักเบียร์รอบผักโขม

## MAIALE

Pork

เนื้อหมู

- 
- 609** SCALOPPINE DI MAIALE ALLA CREMA DI PROSCIUTTO E FUNGHI.....650.-  
Sautéed Pork Escalopes with Ham and Mushroom Sauce.  
สันในหมูทอดราดซอสแฮมกับเห็ด

## MANZO

Beef

เนื้อวัว

- 
- 610** BISTECCA ALLA PIASTRA.....1,160.-  
Imported Rib-Eye Steak (350g.).  
สเต็กเนื้อวัวนำเข้า ริบไอย์
- 611** COSTATA ALLA FIORENTINA.....1,120.-  
Florentine-Style Imported T-Bone Steak (400g.).  
สเต็กเนื้อวัวนำเข้าติดกระดูกที-โบนอย่างตามแบบอย่างฟิโอเร็นตีนา
- 612** FILETTO DI MANZO.....980.-  
Grilled Imported Tenderloin Steak (300g.) with Red Wine Pepper Sauce.  
สันในเนื้อวัวนำเข้า ย่างราดซอสไวน์แดงพริกไทยสด
- 613** SALTIMBOCCA ALLA ROMANA.....880.-  
Sautéed Escalope with Paris Ham, Sage and Marsala Sauce.  
เนื้อวัวกับพามาแฮมทอดราดซอสเนยมาซาร่า

## POLLO

Chicken

ไก่

- 
- 614** PETTO DI POLLO PRIMAVERA.....530.-  
Grilled Chicken Breast with Light Cream Sauce and Vegetables.  
อกไก่ย่างราดครีมซอสกับผัก

# DOLCI & GELATI

Desserts

**ของหวาน**

---

- 701 BANANA FRITTA CON BURRO E CARMELLO.....260.-**  
Fried Banana with Caramel Sauce & Ice Cream.  
กล้วยหอมทอด ซอสคาราเมล และไอศกรีม
- 702 GELATO DELLA CASA.....120.-**  
Italian Ice Cream (per scoop).  
ไอศกรีมอิตาเลียน
- 703 AFFOGATO AL CAFFÉ.....180.-**  
Italian Vanilla Ice Cream and Espresso Coffee.  
ไอศกรีมอิตาเลียนวานิลลากับกาแฟเอสเปรสโซ่
- 704 MOUSSE AL CIOCCOLATO.....290.-**  
Chocolate Mousse.  
ช็อคโกแลต มูส
- 705 PANNA COTTA AI MIRTILLI.....230.-**  
Cooked Cream with Blue Berry Sauce.  
แพนนาคอตตาซอสบลูเบอร์รี่
- 706 SORBETTO ALL'ARANCIA.....270.-**  
Iced Orange Sherbet a La Casa.  
ส้มหวานเย็น
- 707 TIRAMISU DELLA CASA.....270.-**  
Typical Italian Coffee Cake.  
ขนมเค้กกาแฟดั้งเดิมของอิตาเลียน
- 708 TORTA DI MIRTILLI E FORMAGGIO.....280.-**  
Blueberry Cheese Cake.  
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- 709 ZABAGLIONE.....260.-**  
Warm Marsala Wine Custard.  
มาร์ซาลาคัสตาร์ด