



EMBASSY ROOM

La Marina

Francesco Sodano

29-30 January 2026

Canapé

Finto Nigiri

Italian fake nigiri, seaweed waffle, oyster emulsion, caviar

Cremoso di Cavolfiore caramellato

Caramelized cauliflower mousse, crispy cauliflower floret

Antipasti

Capasanta con Brodo di Prosciutto di Parma

Sea scallop, Parma ham broth

Battuta di Carne con cipolle di Tropea in Agrodolce

Beef tartare, sweet and sour Tropea onion, Parmesan shavings

Primi

Risotto tra Amalfi e l' Oman

Risotto, black lemon, Mazara del Vallo red prawns

Agnolotti di Ossobuco con Spuma di patate e Tartufo nero

Veal shank-filled "Agnolotti", potato espuma, black truffle

Secondi

Ricciola e Ricci di Mare

Dry-aged amberjack, sea urchin, chervil emulsion

Sella d'Agnello Arrosto con Zucca e Funghi

Roasted lamb saddle, butternut squash purée, porcini mushroom, lamb jus

Dessert

Pane, Nutella e Tartufo nero

Inverted bread, Nutella and black truffle

Petit four

Madeleinette al Miso con Zabaione

Miso madeleine, sabayon

Cannoncini alla Crema di Nocciola

Hazelnut cream, puff pastry "Cannoncini"

If you have any food allergy or intolerance, our team will be delighted to assist you with recommendations

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and 7% VAT