

WELCOME TO



AMORE IS NOT JUST A RESTAURANT – IT'S OUR HOME.

AMORE IS A PLACE WHERE AUTHENTIC ITALIAN FOOD CULTURE, TRADITIONAL RECIPES, AND GENUINE HOSPITALITY COME TOGETHER TO CREATE A WARM, WELCOMING, AND FAMILIAR ATMOSPHERE.

EVERYTHING IS HOMEMADE WITH CARE, FROM FRESH PASTA AND SOURDOUGH BREAD TO NATURALLY FERMENTED PIZZA DOUGH, SAUCES, AND DESSERTS. WE USE SELECTED ITALIAN INGREDIENTS, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, AND TRADITIONAL LOW-SUGAR RECIPES, THOUGHTFULLY COMBINED WITH ORGANIC LOCAL THAI PRODUCTS TO CREATE A LIGHTER, MORE NATURAL EXPRESSION OF ITALIAN FOOD CULTURE.



OUR STORY

WHAT STARTED AS CHIANG MAI'S FIRST DEDICATED TIRAMISÙ SHOP – AMORE TIRAMISÙ & CAFE – AFTER CHEF ROBERTA “K. MALÌ” JOINED THE TIRAMISÙ WORLD CUP IN TREVISO IN 2023, HAS NOW EVOLVED INTO A PLACE WHERE WE SHARE ITALIAN TRADITIONS, HANDMADE RECIPES, AND GENUINE HOSPITALITY EVERY DAY, BY THE POOL. TODAY, WE ARE PROUD REPRESENTATIVES OF THE TIRAMISÙ ACADEMY THAILAND.



AUTHENTIC
ITALIAN CHEF



ROMAN-STYLE
SOURDOUGH PIZZA
24-hour natural
fermentation



FRESH
HANDMADE
PASTA



TIRAMISÙ
ACADEMY
THAILAND
CERTIFIED
ITALIAN
ACADEMY



POOLSIDE
DINING
EXPERIENCE



ITALIAN
COOKING
WORKSHOPS

♥ OUR MOST LOVED ♥



GRANDMA
STYLE TIRAMISÙ



ROMAN
SOURDOUGH PIZZA



MUSSELS
SAUTÉ



LASAGNA
BOLOGNESE



APEROL
SPRITZ

WORKSHOPS & EXPERIENCES

WE BELIEVE FOOD IS A UNIVERSAL LANGUAGE THAT BRINGS PEOPLE TOGETHER. THAT'S WHY WE ALSO SHARE OUR RECIPES THROUGH WORKSHOPS, WHERE YOU CAN LEARN TO MAKE TIRAMISÙ, FRESH PASTA, BREAD, AND PIZZA WITH US. CHOOSE AMORE FOR YOUR PARTY OR SPECIAL EVENT: EAT, SMILE, RELAX!

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS ARE AVAILABLE.

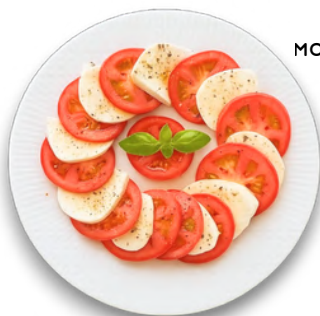


ORIGINAL
LIMONATA

ALL MENU PRICES INCLUDE 7% VAT

COLD DISHES menu

ALL SALADS AND COLD CUTS
ARE SERVED WITH SOURDOUGH BREAD



CAPRESE SALAD
MOZZARELLA CHEESE AND TOMATO

฿220



GLUTEN
FREE



100%
VEGETARIAN



BEETROOT CARPACCIO SALAD

฿210



GLUTEN
FREE



VEGAN



**BRESAOLA (BEEF) WITH
ROCKET SALAD AND
PARMESAN CHEESE**

฿360



GLUTEN
FREE



**BURRATA CHEESE 120GR
WITH ROCKET SALAD AND
CHERRY TOMATOES**

฿330



GLUTEN
FREE



100%
VEGETARIAN

COLD CUTS AND CHEESE - SMALL BOARD ฿480
(GOOD FOR 1-2 PERSON) - PORK

COLD CUTS AND CHEESE - LARGE BOARD ฿1200
(GOOD FOR 4-5 PEOPLE) - PORK

SMALL CHEESE BOARD ฿370



GLUTEN
FREE

SMALL COLD CUTS BOARD ฿390



BRUSCHETTA TOMATO (1 PIECE) ฿60



BRUSCHETTA TRUFFLE SAUCE (1 PIECE) ฿80



BRUSCHETTA BUTTER AND ANCHOVIES (1 PIECE) ฿80

BRUSCHETTA 'NDUJA (1 PIECE) ฿80

ITALIAN PORK SPICY AND SOFT SALAMI



EXTRA BREAD SMALL ฿30

EXTRA BREAD LARGE ฿50

FRIED SPECIALITIES Menu



**POTATO CROQUETTE (3 PIECES)
FILLED WITH MOZZARELLA SERVED
WITH OUR SIGNATURE SAUCES**

฿150



**FRIED POTATOES SERVED
WITH OUR SIGNATURE
SAUCES**

฿90



**EXTRA SIGNATURE
SAUCES ฿20**



**TRUFFLE
MAYO**



**'NDUJA
MAYO**

**'NDUJA
IS AN ITALIAN
PORK SPICY AND SOFT SALAMI**



**FRIED PIZZA
ROSEMARY
1 PIECE ฿80**



**FRIED PIZZA
TOMATO SAUCE
AND PARMESAN
1 PIECE ฿100**



WITH NUTRITIONAL YEAST

PASTA menu

RIGATONI OR SPAGHETTI



HOMEMADE
EGG PASTA FETTUCCINE



GLUTEN FREE SPAGHETTI
+ \$40



'NDUJA AND GORGONZOLA CHEESE

RIGATONI, SPAGHETTI \$350

EGG PASTA FETTUCCINE \$410

'NDUJA
IS AN ITALIAN
PORK SPICY AND SOFT SALAMI



PESTO SAUCE
ITALIAN BASIL, PARMESAN CHEESE
PINE NUTS AND CASHEW NUTS

RIGATONI, SPAGHETTI \$320

EGG PASTA FETTUCCINE \$380



TOMATO SAUCE, ONIONS AND ITALIAN BASIL

RIGATONI, SPAGHETTI \$260

EGG PASTA FETTUCCINE \$310



BOLOGNESE SAUCE (PORK AND BEEF), ONIONS AND ITALIAN BASIL

RIGATONI, SPAGHETTI \$350

EGG PASTA FETTUCCINE \$410



WE USE PASTA LIGUORI FROM GRAGNANO IGP – BRONZE-EXTRUDED, SLOWLY DRIED, AND MADE WITH 100% PREMIUM ITALIAN DURUM WHEAT AND PURE MONTE LATTARI SPRING WATER.

THANKS TO ITS HIGH PROTEIN CONTENT (14.5%), OUR PASTA STAYS PERFECTLY AL DENTE AND NEVER GUMMY. BECAUSE OF THIS EXCEPTIONAL QUALITY, COOKING TIMES ARE LONGER THAN STANDARD PASTA: ALL DISHES ARE PREPARED FRESH TO ORDER.

PLEASE ALLOW APPROXIMATELY 20 MINUTES FOR PREPARATION.

ASK FOR THE SPECIAL DISH OF THE DAY

HOT DISHES Menu



LASAGNA BOLOGNESE

FRESH EGG PASTA, MOZZARELLA,
MINCED BEEF AND PORK MEAT,
BÉCHAMEL SAUCE, TOMATO SAUCE.

฿320



EGGPLANT PARMIGIANA

DEEP FRIED EGGPLANT, PARMESAN
CHEESE, TOMATO SAUCE

฿280



MEATBALLS



MEATBALLS WITH WHITE WINE SAUCE AND POTATO PIE

MINCED BEEF AND PORK MEAT, EGGS, BREAD CRUMBS

4 PIECES ฿290

MEATBALLS TOMATO SAUCE AND POTATO PIE

MINCED BEEF AND PORK MEAT, EGGS, BREAD CRUMBS

4 PIECES ฿300



MUSSELS SAUTÉ (350 G. SINGLE PORTION)

฿290



MUSSELS SAUTÉ (1 KG, SERVED IN THE PAN)

฿750



EXTRA BREAD SMALL ฿30

EXTRA BREAD LARGE ฿50

ASK FOR THE SPECIAL DISH OF THE DAY

WHITE PIZZA menu

AUTHENTIC ROMAN-STYLE TRAY-BAKED PIZZA,
CRAFTED WITH NATURAL SOURDOUGH
24-HOUR SLOW FERMENTATION – 250GR - 8"× 8"



ROSEMARY
฿120



**ROCKET SALAD, PARMA HAM
AND PARMESAN CHEESE**
฿390



**MORTADELLA, BURRATA
WITH MOZZARELLA AND PISTACHIOS**
฿420



**PESTO, RICOTTA, MOZZARELLA
AND SUNDRIED TOMATOES**
฿340



FOUR CHEESES
MOZZARELLA, GORGONZOLA,
FONTINA AND PARMESAN CHEESE
฿360



**TRUFFLE SAUCE, MOZZARELLA
AND PARMESAN CHEESE**
฿390

ADD-ONS FOR ALL PIZZAS:

PARMA HAM ฿150
'NDUJA ฿100
MORTADELLA ฿90
SPICY SALAMI ฿90
ITALIAN SAUSAGE ฿90
ANCHOVIES ฿70



MOZZARELLA ฿80
BURRATA 120GR ฿310
BUFFALO MOZZARELLA 125GR ฿190
GRATED PARMESAN ฿70
GORGONZOLA ฿90
RICOTTA ฿80



ONIONS ฿40
BLACK OLIVES ฿50
TRUFFLE SAUCE ฿120
CHAMPIGNON MUSHROOMS ฿60

RED PIZZA menu

AUTHENTIC ROMAN-STYLE TRAY-BAKED PIZZA,
CRAFTED WITH NATURAL SOURDOUGH
24-HOUR SLOW FERMENTATION – 250GR - 8"× 8"



100%
VEGETARIAN

MARGHERITA

MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE AND BASIL

฿290



100%
VEGETARIAN

BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES

WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

฿390



PEPPERONI

MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE AND SPICY PORK SALAMI

฿320 



ITALIAN SAUSAGE AND GORGONZOLA CHEESE

WITH MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

฿340



VEGAN

RED SAUCE WITH MUSHROOM

฿280



'NDUJA

ITALIAN PORK SPICY AND SOFT SALAMI WITH
MOZZARELLA CHEESE AND TOMATO SAUCE

฿330 

WE USE STRIANESE SAN MARZANO DOP TOMATOES FROM THE AGRO SARNESE-NOCERINO REGION OF ITALY – CONSIDERED THE BEST TOMATOES IN THE WORLD FOR PIZZA. NATURALLY SWEET, LOW IN WATER, AND RICH IN FLAVOR, THEY CONTAIN ONLY WHOLE PEELED TOMATOES AND THEIR OWN PUREE, WITH NO ARTIFICIAL ADDITIVES, ALLOWING THE TRUE TASTE OF ITALIAN TOMATOES TO SHINE.

TIRAMISÙ
ACADEMY
THAILAND

TIRAMISÙ menu

WITH GENUINE INGREDIENTS,
NO PRESERVATIVES, NO COLORS,
PASTEURIZED EGGS.

Grandma
Style



The Original
Tiramisù

MASCARPONE ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG YOLK,
WHITE SUGAR, ITALIAN LADYFINGER, LOCAL MOKA
COFFEE, AND LOCAL ORGANIC COCOA POWDER,

210 ฿

100%
VEGETARIAN



ARTISANAL TIRAMISÙ
GELATO STICK
MASCARPONE ITALIAN CREAM,
ITALIAN LADYFINGER,
LOCAL MOKA COFFEE, ORGANIC
DARK CHOCOLATE AND LOCAL
ORGANIC COCOA POWDER,
COCONUT OIL.

110 ฿

100%
VEGETARIAN

VEGAN DESSERT

BISCOFF MISÙ GELATO STICK

PLANT-BASED WHIPPING CREAM, BISCOFF VEGAN
COOKIES, LOCAL ESPRESSO COFFEE, LOCAL
ORGANIC DARK CHOCOLATE, COCONUT OIL.



110 ฿



CANNOLO

PLANT-BASED WHIPPING CREAM, RICE
PAPER, SUGAR, LOCAL ESPRESSO
COFFEE, MARGARINE

90 ฿



VEGAN MISÙ

PLANT-BASED WHIPPING CREAM,
VEGAN COOKIES, ESPRESSO COFFEE,
COCO POWDER, EDIBLE FLOWER

110฿



TIRAMISÙ menu

WITH GENUINE INGREDIENTS,
NO PRESERVATIVES, NO COLORS,
PASTEURIZED EGGS.

ALL TIRAMISÙ ARE  100%
VEGETARIAN

TIRAMISÙ WITH COFFEE ☕



CLASSIC TIRAMISÙ

MASCARPONE
ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG
YOLK, WHITE SUGAR, ITALIAN
LADYFINGER, LOCAL MOKA
COFFEE, AND LOCAL ORGANIC
COCOA POWDER, EDIBLE FLOWER



BLACK FOREST MISÙ

MASCARPONE
ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG
YOLK, WHITE SUGAR, ITALIAN
LADYFINGER, LOCAL MOKA
COFFEE, MARASCHINO CHERRIES,
DARK CHOCOLATE



**DUBAI CHOCO NUTELLA
MISÙ**

MASCARPONE
ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG
YOLK, WHITE SUGAR, ITALIAN
LADYFINGER, LOCAL MOKA
COFFEE, PISTACHIOS,
DARK CHOCOLATE, NUTELLA



**BANANA SALTY CARAMEL
& CACAO NIBS**

MASCARPONE ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG YOLK,
WHITE SUGAR, ITALIAN
LADYFINGER, LOCAL BANANA,
HOMEMADE SALTY CARAMEL
CREAM (WHITE SUGAR, BUTTER
AND FRESH CREAM),
LOCAL MOKA COFFEE AND LOCAL
ORGANIC CACAO NIBS

TIRAMISÙ WITHOUT COFFEE ☹️



GREEN TEA MISÙ

MASCARPONE ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG YOLK,
WHITE SUGAR, ITALIAN LADYFINGER,
LOCAL ORGANIC GREEN TEA, EDIBLE
FLOWER



PASSION FRUIT MISÙ

MASCARPONE ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG YOLK,
WHITE SUGAR, ITALIAN LADYFINGER,
LOCAL ORGANIC PASSION FRUIT,
EDIBLE FLOWER



MANGO MISÙ

MASCARPONE ITALIAN CHEESE,
ORGANIC PASTEURIZED EGG YOLK,
WHITE SUGAR, ITALIAN LADYFINGER,
LOCAL ORGANIC MANGO, EDIBLE
FLOWER

OTHER ARTISAN DESSERTS



**SIGNATURE
LEMON SORBET**

50 ฿



**PIZZA FRITTA
WITH NUTELLA**

90 ฿



BEVERAGES *menu*

NATURAL MINERAL WATER	฿15
SODA WATER	฿25
COCA COLA	฿30
COCA COLA ZERO	฿30

KOMBUCHA	฿70
----------	-----

LYCHEE
MANGO
PEACH
GUAVA
ROSELLE

MANGO JUICE	฿45
DOI KHAM BRAND	

MIX BERRIES JUICE	฿45
DOI KHAM BRAND	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	฿300
PROSECCO SPARKLING WINE, APEROL, SODA, ORANGE	

BELLINI PEACH	฿300
PROSECCO SPARKLING WINE, PEACH SYRUP	

LIMONCELLO MARGARITA	฿340
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE, LIMONCELLO	

ALCOHOL FREE

ORIGINAL LIMONATA	฿120
FRESH ORGANIC LEMON SQUEEZE, SALT, LOW SUGAR, WATER	

MALÌ CHERRY BLOSSOM	฿120
JASMINE GREEN TEA, ITALIAN AMARENA SYRUP	

PEACH SPARKLE	฿120
COLD-PRESSED FRESH GRAPE, PEACH SYRUP, SODA	

BEERS

LEO BEER (CAN, 320ML)	฿70
SINGHA BEER (CAN, 320ML)	฿70



COFFEE Menu

CLASSICS

	HOT	COLD
ESPRESSO	฿ 60	
AMERICANO	฿ 75	฿ 80
CAPPUCCINO	฿ 80	฿ 85
CAFÉ LATTE	฿ 80	฿ 85



VEGAN AND GLUTEN FREE CHOICE WITH OAT MILK +40 ฿



ESPRESSO MISÙ

SIGNATURE DRINKS

	HOT	COLD
ESPRESSO MISÙ ESPRESSO COFFEE, MASCARPONE CREAM, LADYFINGER	฿ 85	
TIRAMISÙ LATTE ESPRESSO, STEAMED MILK, MASCARPONE CREAM, LADYFINGER	฿ 90	฿ 95
GREEN TIRAMISÙ LATTE LOCAL GREEN TEA POWDER, STEAMED MILK, SUGAR SYRUP, MASCARPONE CREAM, LADYFINGER.		฿ 100
TIRAMISU CHOCO ORGANIC AND LOCAL COCOA POWDER, MASCARPONE CREAM, LADYFINGER.		฿ 100

NON COFFEE Menu

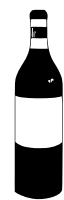


	HOT	COLD
CHOCOLATE SINGLE ORIGIN THAILAND	฿ 80	฿ 85
GREEN TEA LATTE SINGLE ORIGIN THAILAND	฿ 80	฿ 85
THAI MILK TEA YOD CHA, CHIANG MAI		฿ 85
THAI BREAKFAST TEA FOREST FRIENDLY	฿ 70	฿ 75
JASMINE GREEN TEA FOREST FRIENDLY	฿ 70	฿ 75
OOLONG TEA MONSOON BLEND PEACH, ROSE, JASMINE FLOWER AND GINGER FOREST FRIENDLY	฿ 70	฿ 75
SIAM HERBAL LEMONGRASS, CAMOMILLE, BAEL AND ROSE	฿ 70	฿ 75



VEGAN AND GLUTEN FREE CHOICE WITH OAT MILK +40 ฿

WINES menu



HOUSE WINES

RED

NERO D'AVOLA, 13% VOL. TENUTA SALLIER DE LA TOUR 2018, SICILIA	฿ 290	฿ 1.100
--	-------	---------

WHITE

PINOT GRIGIO, 12% VOL. VASU VASU, OMBRA DIVINA 2023, ABRUZZO	฿ 290	฿ 900
--	-------	-------

SPARKLING

PROSECCO, 10.5% VOL. DIVINA PÒ BOLLE, VENETO	฿ 200	฿ 850
--	-------	-------

RED WINES

CHIANTI RISERVA DOCG, 14% VOL. FATTORIA IL MURO 2021, TOSCANA	฿ 1500
---	--------

CHIANTI VERNAIOLO, 13% VOL. ROCCA DELLA MACIE 2023, TOSCANA	฿ 1090
---	--------

SANGIOVESE IGT, 13% VOL. ILAURI "SALTO" TERRE DI CHIETI 2022, ABRUZZO	฿ 900
---	-------

NERO D'AVOLA DOC. 13.5% VOL. CALLA 2023, SICILIA	฿ 1100
--	--------

LAMBRUSCO SPARKLING, 7.5% VOL. CHIARLI, EMILIA ROMAGNA	฿ 790
--	-------

PRIMITIVO APPASSIMENTO, 14.5% VOL. MONTEMAJOR 2021, PUGLIA	฿ 1520
--	--------

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, 13% VOL. VASU VASU, OMBRA DIVINA 2022, ABRUZZO	฿ 1100
---	--------

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, 14.5% VOL. MONNALISA 2024, ABRUZZO	฿ 1600
---	--------

ROSE WINE

MOSCATO SPARKLING, 7% VOL. ASTORIA FASHION VICTIM, PIEMONTE	฿ 1200
---	--------

WHITE WINES

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, 12.5% VOL. ILAURI "TAVO" 2024, VENETO	฿ 900
---	-------

MOSCATO SPARKLING, 7% VOL. ASTORIA FASHION VICTIM, PIEMONTE	฿ 1200
---	--------

SPUMANTE SPARKLING, 11% VOL. BOLLÈ ANDREOLA, VENETO	฿ 900
---	-------

OUR WINE SELECTION IS ALWAYS EVOLVING, WITH NEW BOTTLES ARRIVING REGULARLY. PLEASE ASK OUR STAFF ABOUT WHAT'S CURRENTLY IN OUR CELLAR

SOURDOUGH BREAD *Menu*



500 GRAMS OF DOUGH TO CREATE
OUR NATURALLY LEAVENED BREAD
WITH LIVE SOURDOUGH STARTER.
LONG HOURS OF FERMENTATION
DEVELOP AROMA, TEXTURE, AND
AUTHENTIC FLAVOR.

฿140



PIZZA LARGE TRAY *Menu*



LARGE TRAY PIZZA - PRE-ORDER (24H IN ADVANCE)

**SIZE: 40 X 60 CM (EQUALS ABOUT 5 SINGLE PIZZAS)
UP TO 4 FLAVORS OF YOUR CHOICE**

PRICE EXAMPLE:

**MARGHERITA SINGLE = 290 THB
MARGHERITA LARGE TRAY = ฿ 1,390 (INSTEAD OF ฿ 1,450)**

ALWAYS BETTER VALUE THAN BUYING SINGLES

PERFECT FOR SHARING!

TIRAMISÙ CAKES menu



ENJOY OUR TIRAMISU' CAKES :

Small: Round, 240g, perfect for 2 people, 450 ฿

Medium: Round or heart-shaped, 500g, perfect for 4 people, 920 ฿

Large: Round, 1200g, perfect for 10 people, 1.830 ฿

Custom cakes available upon request

Made to order with 48-hour notice.



เพลิดเพลินไปกับเค้ก TIRAMISU' ของเรา

ขนาดเล็ก: ทรงกลม น้ำหนัก 240 กรัม เหมาะสำหรับ 2 คน ราคา 450 ฿

ขนาดกลาง: ทรงกลมหรือทรงหัวใจ น้ำหนัก 500 กรัม เหมาะสำหรับ 4 คน ราคา 920 ฿

ขนาดใหญ่: ทรงกลม น้ำหนัก 1,200 กรัม เหมาะสำหรับ 10 คน ราคา 1.830 ฿

สามารถสั่งเค้กแบบกำหนดเองได้ตามต้องการ

ทำตามสั่งล่วงหน้า 48 ชั่วโมง

AVAILABLE FLAVORS

รสชาติที่มีให้เลือก

CLASSIC

CLASSIC VEGAN

BLACK FOREST

BANANA, SALTY CARAMEL & CACAO NIBS

GREEN TEA

MANGO MISÚ

PASSION FRUIT

DUBAI CHOCO NUTELLA

APPLE CINNAMON

BISCOFF

LEMON

STRAWBERRIES (SEASONAL)

KITKAT

OREO



OTHER FLAVORS AVAILABLE UPON REQUEST - รสชาติอื่น ๆ สามารถสั่งทำได้ตามต้องการ



TIRAMISÙ menu



ALL TIRAMISÙ ARE
100%
VEGETARIAN

WITH GENUINE INGREDIENTS,
NO PRESERVATIVES, NO COLORS,
PASTEURIZED EGGS.

SMALL - 120GR - ฿140
MEDIUM - 460GR - ฿530
LARGE - 1200GR - ฿1,380



CLASSIC TIRAMISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local moka
coffee, and local organic
cocoa powder, edible flower

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
ออฟเน็คพาสเจอร์ไรส์, น้ำตาล
ทรายขาว, เเลดีฟิงเกอร์,
โมก้ากาแฟ, ผงโกโก้และดอกไม้อาหาร

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
杀菌过的蛋黄, 白砂糖,
意大利手指饼干,
当地摩卡咖啡和当地有机可可
粉, 可食用金粉



BLACK FOREST MISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local moka
coffee, maraschino cherries,
dark chocolate

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
ออฟเน็คพาสเจอร์ไรส์, น้ำตาล
ทรายขาว, เเลดีฟิงเกอร์,
กาแฟโมก้า, เชอร์รี่มาราชิโน,
ดาร์กช็อกโกแลต

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
杀菌过的蛋黄, 白砂糖,
意大利手指饼干,
马拉斯基诺樱桃,
当地摩卡咖啡, 黑巧克力



BANANA SALTY CARAMEL & CACAO NIBS

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local banana,
homemade salty caramel
cream (white sugar, butter
and fresh cream),
local moka coffee and local
organic cacao nibs

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
ออฟเน็คพาสเจอร์ไรส์, น้ำตาล
ทรายขาว, เเลดีฟิงเกอร์,
กาแฟโมก้า, คาราเมลเค็ม
โฮมเมด (น้ำตาลทรายขาว, เนย
และครีมสด), กล้วยออฟเน็คกิ้ง
ถิ่น, คาเคานิบส์ออฟเน็คกิ้งถิ่น

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
杀菌过的蛋黄, 白砂糖,
意大利手指饼干, 当地香蕉,
自制咸焦糖奶油 (白砂糖、黄油
和鲜奶油), 当地摩卡咖啡和当
地有机可可豆碎



GREEN TEA MISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local organic
green tea, edible flower

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
ออฟเน็คพาสเจอร์ไรส์, น้ำตาล
ทรายขาว, เเลดีฟิงเกอร์,
ชาเขียวออฟเน็คกิ้งถิ่น, ดอกไม้อาหาร

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
杀菌过的蛋黄, 白砂糖,
意大利手指饼干, 当地有机绿茶, 食用花朵



MANGO MISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local organic
mango, edible flower

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
พาสเจอร์ไรส์ออฟเน็คกิ้ง, น้ำตาล
ขาว, เเลดีฟิงเกอร์จากอิตาลี, มะ
ม่วงออฟเน็คกิ้งถิ่น, ดอกไม้อาหาร

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
消毒蛋黄、白糖、意大利手指
饼、本地有机芒果、可食用花卉



PASSION FRUIT MISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local organic
passion fruit, edible flower

ชีสมาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
พาสเจอร์ไรส์ออฟเน็คกิ้ง, น้ำตาล
ขาว, เเลดีฟิงเกอร์จากอิตาลี, เสาว
รสออฟเน็คกิ้งถิ่น, ดอกไม้อาหาร

意大利马斯卡彭奶酪, 有机巴氏
消毒蛋黄、白糖、意大利手指
饼、本地有机百香果、可食用花
卉



DUBAI CHOCO NUTELLA MISÙ

Mascarpone Italian cheese,
organic pasteurized egg yolk,
white sugar, Italian
ladyfinger, local moka
coffee, pistachios,
dark chocolate, nutella

มาสคาโปเนอิตาเลียน, ไข่แดง
ออฟเน็คพาสเจอร์ไรส์,
น้ำตาลทรายขาว, บิสกิตเลดีฟิง
เกอร์อิตาลี, กาแฟมอคค่า,
ถั่วคัสตัส, ช็อกโกแลต
เข้ม, นูเทลล่า

马斯卡彭奶酪、有机巴氏杀
菌蛋黄、白砂糖、意大利手
指饼、本地摩卡咖啡、
开心果、黑巧克力、
榛子巧克力酱 (Nutella)

TIRAMISÙ WORKSHOP

ITALIAN CHEF ROBERTA (K.MALI'), TIRAMISÙ MASTER AND FOUNDER OF THE TIRAMISÙ ACADEMY THAILAND, WILL LEAD YOU THROUGH A STEP-BY-STEP EXPERIENCE TO CREATE AN AUTHENTIC TREVISO-STYLE ITALIAN TIRAMISÙ
PARTICIPANTS MUST BE AT LEAST 6 YEARS OLD

เชฟชาวอิตาลีเลียน ROBERTA (คุณมะลิ)
TIRAMISÙ MASTER และผู้ก่อตั้ง TIRAMISÙ ACADEMY THAILAND
จะพาคุณเรียนรู้แบบทีละขั้นตอน เพื่อสร้างสรรค์ทีรามิสุสไตล์เทรวิโซแท้จากอิตาลี



Duration: 1.5 hours

Booking: Please reserve at least 2 days in advance

Open to all experience levels

Languages: Italian, English, Thai



WHAT'S INCLUDED:

- 30-minute theory session
- 1-hour hands-on practice
- All ingredients and tools provided
- Certificate of completion
- Chef's hat to take home
- Apron provided during the workshop
- **You will take home the medium-sized tiramisu made by you**

ระยะเวลา: 1.5 ชั่วโมง

การจอง: กรุณาจองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

ระดับ: เหมาะสำหรับทุกระดับประสบการณ์

ภาษา: อิตาลี, อังกฤษ, ไทย

สิ่งที่รวมอยู่ในราคา:

- การบรรยายทฤษฎี 30 นาที
- การปฏิบัติจริง 1 ชั่วโมง
- วัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมดที่จำเป็น
- ใบรับรองการเข้าร่วม
- หมวกเชฟที่นำกลับบ้านได้
- ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ระหว่างเวิร์กช็อป
- คุณจะได้นำทีรามิสุขนาดกลางที่คุณทำเองกลับบ้าน

WORKSHOP 1800 THB PER PERSON
MAXIMUM 8 PARTICIPANTS

BREAD WORKSHOP

THE ITALIAN CHEF ROBERTA (K. MALÌ), WILL GUIDE YOU THROUGH THE PROCESS OF MAKING YOUR OWN SOURDOUGH BREAD, STEP BY STEP. THE PERFECT RECIPE FOR YOU AND YOUR FAMILY. PARTICIPANTS MUST BE AT LEAST 6 YEARS OLD

เชฟชาวอิตาลี โรแบร์ตา (คุนมะลิ) จะพาคุณเรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมปังซาวโดว์ด้วยตัวเองอย่างละเอียดทีละขั้นตอน
สูตรที่สมบูรณ์แบบสำหรับคุณและครอบครัวของคุณ
ผู้เข้าร่วมต้องมีอายุอย่างน้อย 6 ปี



Duration: 2 hours

Booking: Please reserve at least 2 days in advance
Open to all experience levels

Languages: Italian, English, Thai



WHAT'S INCLUDED:

- 30 minutes of theory session
- 1-hour hands-on practice
- 30 minutes of baking
- All ingredients and tools provided
- Certificate of completion
- Chef's hat to take home
- Apron provided during the workshop
- **You will take home the loaf of bread you baked and a piece of our precious sourdough starter to keep alive and use to make your own bread**

ระยะเวลา: 2 ชั่วโมง

การจอง: กรุณาจองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
เหมาะสำหรับทุกระดับประสบการณ์

ภาษา: อิตาลี อังกฤษ ไทย

สิ่งที่รวมอยู่ในราคา:

- 30 นาทีของการเรียนภาคทฤษฎี
- การฝึกปฏิบัติจริง 1 ชั่วโมง
- การอบขนม 30 นาที
- จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมดให้ครบถ้วน
- มอบใบรับรองเมื่อจบหลักสูตร
- หมวกเชฟที่นำกลับบ้านได้
- ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ระหว่างเวิร์กช็อป
- **คุณจะได้นำขนมปังที่คุณอบเองกลับบ้าน พร้อมกับหัวเชื้อซาวโดว์อันล้ำค่าของเรา เพื่อเก็บรักษาเลี้ยงต่อ และนำไปใช้ทำขนมปังของคุณเอง**

**WORKSHOP 2500 THB PER PERSON
MAXIMUM 8 PARTICIPANTS**

PIZZA WORKSHOP

THE ITALIAN CHEF ROBERTA (K. MALÌ) WILL GUIDE YOU THROUGH THE
PROCESS OF MAKING AUTHENTIC ITALIAN
SOURDOUGH PIZZA ROMAN STYLE, STEP BY STEP.
PARTICIPANTS MUST BE AT LEAST 6 YEARS OLD

เชฟชาวอิตาลี โรแบร์ตา (คุยมะลิ) จะพาคุณเรียนรู้ขั้นตอนการทำพิซซ่าชาวดอว์สโตร์
โรมันแท้แบบอิตาลีแบบอย่างละเอียด ทีละขั้นตอน
ผู้เข้าร่วมต้องมีอายุอย่างน้อย 6 ปี



Duration: 2 hours

Booking: Please reserve at least 2 days in advance
Open to all experience levels

Languages: Italian, English, Thai



WHAT'S INCLUDED:

- 30-minute theory session
- 1-hour hands-on practice
- 30 minutes of baking
- All ingredients and tools provided
- Certificate of completion
- Chef's hat to take home
- Apron provided during the workshop
- **You will take home the Margherita Pizza you made and a piece of our precious sourdough starter to keep alive and use for making your own pizza.**

ระยะเวลา: 2 ชั่วโมง

การจอง: กรุณาจองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
เปิดรับผู้เข้าร่วมทุกระดับประสบการณ์

ภาษา: อิตาลี อิตาลี อังกฤษ ไทย

สิ่งที่รวมอยู่ในราคา:

- 30 นาทีของการเรียนภาคทฤษฎี
- การฝึกปฏิบัติจริง 1 ชั่วโมง
- การอบขนม 30 นาที
- จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมดให้ครบถ้วน
- มอบใบรับรองเมื่อจบหลักสูตร
- หมวกเชฟที่นำกลับบ้านได้
- ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ระหว่างเวิร์กช็อป
- คุณจะได้นำพิซซ่ามาร์การิตาที่คุณทำกลับบ้าน พร้อม
กับหัวเชื้อชาวดอว์สโตร์ของเราส่วนหนึ่ง เพื่อนำไปดูแลต่อ
และใช้ทำพิซซ่าของคุณเอง

**WORKSHOP 2500 THB PER PERSON
MAXIMUM 8 PARTICIPANTS**

FRESH EGG PASTA WORKSHOP

THE ITALIAN CHEF ROBERTA (K.MALI'), WILL GUIDE YOU THROUGH THE PROCESS OF MAKING ITALIAN FRESH EGG PASTA STEP BY STEP. PARTICIPANTS MUST BE AT LEAST 6 YEARS OLD

เชฟชาวอิตาลี โรเบิร์ต (คุณมะลิ) จะพาคุณเรียนรู้ขั้นตอนการทำพาสต้าสดไข่แบบอิตาเลียนอย่างละเอียดทีละขั้นตอน
ผู้เข้าร่วมต้องมีอายุอย่างน้อย 6 ปี



Duration: 1.5 hours

Booking: Please reserve at least 2 days in advance

Open to all experience levels

Languages: Italian, English, Thai

WHAT'S INCLUDED:

- 30-minute theory session
- 1-hour hands-on practice
- All ingredients and tools provided
- Certificate of completion
- Chef's hat to take home
- Apron provided during the workshop
- **Take home 2 portions of fresh pasta to cook later, or**
- **Enjoy your pasta with us, choosing one sauce among Tomato sauce, Pesto, 'nduja & gorgonzola, or Bolognese. We will cook it for you.**

ระยะเวลา: 1.5 ชั่วโมง

การจอง: กรุณาจองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

ระดับ: เหมาะสำหรับทุกระดับประสบการณ์

ภาษา: อิตาลี, อังกฤษ, ไทย

สิ่งที่รวมอยู่ในราคา:

- การบรรยายทฤษฎี 30 นาที
- การปฏิบัติจริง 1 ชั่วโมง
- วัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมดที่จำเป็น
- ใบรับรองการเข้าร่วม
- หมวกเชฟที่นำกลับบ้านได้
- ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ระหว่างเวิร์กช็อป
- นำพาสต้าสด 2 ที่กลับบ้านไปปรุงเองภายหลัง หรือ
- รับประทานพาสต้ากับเราที่ร้าน โดยเลือกซอส 1 อย่างจาก ซอสมะเขือเทศ, เพสโต, 'นดูยาและกอร์กอนโซลา หรือโบโลเนส เราจะปรุงให้คุณเอง

PASTA WORKSHOP 1500 THB PER PERSON

PASTA TASTING WITH SAUCE: +300 THB

MAXIMUM 8 PARTICIPANTS



TEL: 062-002-5331
AMORECHIANGMAI@GMAIL.COM

FACEBOOK, INSTAGRAM & TIKTOK
@AMORECHIANGMAI



WE ARE ON GRABFOOD



OPENING TIME
SUN-THU 11AM - 7PM
FRI-SAT 11AM - 9PM

WEDNESDAY CLOSED

245, MOO5, NONGKWAI, HANGDONG
CHIANG MAI, THAILAND