

# BROSSI

## Dinner

### Cold Appetizer

	( Full / Half )
本日鮮魚のカルパッチョ <b>Today's Fish Carpaccio</b>	2,300 / 1,400
48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム <b>Iberico Cebo de Campo 100% ~48 months Aged~</b>	2,400 / 1,400
ささき農園自然薯と三福海苔のゼッポリーニ <b>Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed</b>	2P / 1,200
竹島さんの水牛モッツアレラ 季節のフルーツ <b>Takehima Mozzarella di Bufala with Seasonal Fresh Fruits</b>	2,700
会津 馬肉タルタルのブルスケッタ <b>Bruschetta with Aizu Horse Meat Tartare</b>	1P / 1,400
辰ヶ浜生シラスと青唐辛子 クリームチーズのブルスケッタ <b>Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chili and Cream Cheese</b>	1P / 1,200
気仙沼メカジキのカルパッチョ トラパニジェノペーゼ <b>Kesennuma Swordfish Carpaccio with Trapanese Paste</b>	2,400 / 1,400
活けオマール海老のサラダ <b>Fresh Lobster Salad</b>	5,800

### Hot Appetizer

	( Full / Half )
アスパラガスと奥久慈卵のミラネーゼとカラスミ <b>Asparagus Milanese with Nanatani Duck Egg and Bottarga</b>	2,100
天草本田屋さんのアオリイカと豊洲直送小魚のフリットミスト <b>Fritto Misto of Amakusa Hondaya Bigfin Squid and Fishes</b>	2,600 / 1,800
函館秋刀魚とキノコのマリネ モデナ産バルサミコ <b>Marinated Pacific Saury and Mushroom with Modena Balsamico</b>	2,400 / 1,400
蛤とムール貝の白ワイン蒸し <b>Steamed Blue Mussels and Clam in White Wine</b>	2,300
ホロホロ鶏とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ <b>Guinea Fowl and Porchini Mushroom Ragout with Pane Carasau</b>	1,900
トリッパのトマト煮込み <b>Roman Style Tripe in Tomato Sauce</b>	2,200

### Main

気仙沼メカジキのカツレツ ケッカソース <b>Kesennuma Swordfish Cutlet with Cheeca Sauce</b>	4,200
高原和牛バベットのビステッカ ポーンマロー <b>Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow</b>	5,400
石黒農場 ホロホロ鶏のディアボラ <b>Ishiguro Farm Guinea Fowl Diavola</b>	4,800
元気豚トマホークの香草アリスタ 熟成インカの目覚めフリット <b>Herb Grilled Itoshima Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges</b>	4,500
タスマニア産ラム 熟成インカの目覚めフリット <b>Grilled Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges</b>	4,900
群馬 熟成Tポーンステーキ 800g *4名様から <b>Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce</b>	18,000~
本日の特選和牛ステーキ 200g <b>Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables</b>	7,700

### Pasta

最上椎茸のアーリオオーリオ スパゲッティーニ <b>Aglio Olio Spaghettoni with Mogami Shiitake Mushroom</b>	2,300
イカ墨のスパゲッティーニ <b>Squid Ink Spaghettoni</b>	2,100
和牛ラグーとバジル ピチ <b>Housemade Pici with Wagyu Beef Shank Ragout and Basil</b>	2,400
熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ <b>Gorgonzola Cheese Gnocchi with Aged Inka Potato</b>	2,300
蛤マリナーラ タリオリーニ <b>Tagliolini with Clam Marinara</b>	2,800
北海道産生雲丹アーリオオーリオ <b>Hokkaido Sea Urchin Aglio Olio</b>	4,200
気仙沼メカジキのボスカイオーラ <b>Kesennuma Swordfish Boscaiola</b>	2,800
パルミジャーノリゾット <b>Parmigiano Reggiano Cheese Risotto</b>	2,200

### Dessert

エスプレッソカンノーロ <b>Espresso Cannolo</b>	1,100
無花果のコンポートとバニラアイスクリーム <b>Fig Compote with Vanilla Ice Cream</b>	1,200
シャインマスカットのクレームダンジュ <b>Shine Muscat Creme d'Ange</b>	1,300
ジャンドゥーヤセミフレッド <b>Glanduja Semifreddo</b>	1,100
ジェラート [ピスタチオ / 塩キャラメル / リコッタチーズ] <b>Gelato [ Pistachio / Salt Caramel / Ricotta Cheese ]</b>	1,000

### Bread

フォカッチャ <b>Homemade Focaccia</b>	1P/ 400
------------------------------------	---------

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
\*食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。  
\*上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

\*If you have any form of food allergy, please notify our staff.  
\*Also, please feel free to inquire about detailed product information.  
\*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.



Instagram  
@rossi.tokyo

## Glass Wine

### Recommended Wine

日本の四季を感じる食材とお料理に合わせた  
厳選した期間限定の”Japanese Wine”  
北海道余市郡 仁木町の金田浩明氏の  
微発泡で酸味を残した白ワイン

ザ・デイ 2023 [ 余市 / ナイアガラ ] 2,100  
**The day 2023 [ Yoichi / Niagara ]**

### Bubble

コンティリカッティ プロセッコ エクストラドライ 1,800  
[ ヴェネト / グレラ ]  
**Conti Riceati Prosecco Extra Dry**  
[ Veneto / Grela ]

ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット 2,500  
[ シャンパーニュ / シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノノワール ]  
**Perrier Jouet Grand Brut**  
[ Champagne / Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir ]

### White

サンターディ スルキー ビアンコ 1,400  
[ サルディーニャ / ヴェルメンティーノ ]  
**Santadi Sulki Bianco [ Sardegna / Vermentino]**

テッレ・チェヴィコ ヴィティージェ 1,600  
[ エミリア・ロマーニャ / シャルドネ ]  
**Terre Cevico Vitige [ Emilia Romagna / Chardonnay ]**

### Red

ラヴィス クラシック ピノ・ネロ 2022 1,500  
[ トレンティーノ / ピノ・ネロ ]  
**Lavis Classis Pino Nero [ Trentino/ Pinot Nero ]**

グアド・アルト キャンティ・クラッシコ 1,700  
[ トスカーナ / サンジョベーゼ ]  
**Guado Alto Chianti Classico [ Toscana / Sangiovese ]**

### Today's Wine

お料理に合わせて各種ご用意致します 1,600~

### Dessert Wine

3ブリッジズ ボトリティス・セミヨン 1,300  
**3 Bridges Botrytis Semillon**

## Beer

ペローニ 1,200  
**Peroni**

TOKYO隅田川ブルーイング ペールエール 1,300  
**TOKYO Sumidagawa Brewing Pale Ale**

レモンビール 1,300  
**Lemon Beer**

ノンアルコールビール 1,000  
**Non-Alcoholic Beer**

## Selected Spirits

ヤマトウミジン 1,700  
**YAMATOUMI Craft Gin**

桜尾 シングルモルト ジャパニーズウィスキー 2,500  
**Sakurao Single Malt Japanese Whisky**

クラスアスール レポサド 3,000  
**Clase Azul Reposado**

## Recommended Cocktail

アペロールスプリッツ 1,400  
**Aperol Spritz**

メロンチェッロソーダ 1,300  
**Meloncello Soda**

ロッシネグロニ 1,900  
**Rossi Negroni**

## Mocktail / Soft Drink / Cafe

KBT コンブチャスパークリング 1,400  
**KBT Kombucha Sparkling**

ココ・ファーム・ワイナリーぶどう酢スカッシュ 1,100  
**Coco Farm Verjuice Squash**

コールドプレス オレンジジュース 1,000  
**Cold Press Orange Juice**

SAYS FARM リンゴジュース 1,200  
**SAYS FARM Apple Juice**

98ワイナリー ”朔” 葡萄ジュース 1,400  
**98WINERY “SAKU” Grape Juice**

NORDAQ ミネラルウォーター 900  
**NORDAQ Mineral Water Still / Sparkling**

コーヒー 1,000  
**Coffee**

エスプレッソ 900  
**Espresso**

カフェラテ 1,200  
**Cafe Latte**

アールグレイ 1,000  
**Earl Grey**

ベルコモオリジン 1,100  
**Belcomo Origin**

## A little more..

リモンチェッロ 1,200  
**Limonchello**

グラッパ ベルタ エリージ 1,400  
**Grappa Berta Elise**

マックスウェル ミード 1,500  
**Maxwell Mead**

マローロ ミッラ カモミール 1,500  
**Disleria Marolo alla Camomilla**

イル・ドレ ファインアイランド コニャック 1,500  
**Ile De Re Fine Island Cognac**

# Peroni.

## Drink