

BROSSI

Dinner

Cold Appetizer

	(Full / Half)
本日鮮魚のカルパッチョ Today's Fish Carpaccio	2,300 / 1,400
48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム Iberico Cebo de Campo 100% ~48 months Aged~	2,400 / 1,400
ささき農園自然薯と三福海苔のゼッポリーニ Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed	2P / 1,200
竹島さんの水牛モッツアレラ 季節のフルーツ Takehima Mozzarella di Bufala with Seasonal Fresh Fruits	2,700
会津 馬肉タルタルのブルスケッタ Bruschetta with Aizu Horse Meat Tartare	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 Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chili and Cream Cheese	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 Kesennuma Swordfish Carpaccio with Trapanese Paste	2,400 / 1,400
活けオマール海老のサラダ Fresh Lobster Salad	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 Asparagus Milanese with Nanatani Duck Egg and Bottarga	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 Fritto Misto of Amakusa Hondaya Bigfin Squid and Fishes	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 Marinated Pacific Saury and Mushroom with Modena Balsamico	2,400 / 1,400
蛤とムール貝の白ワイン蒸し Steamed Blue Mussels and Clam in White Wine	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 Guinea Fowl and Porchini Mushroom Ragout with Pane Carasau	1,900
トリッパのトマト煮込み Roman Style Tripe in Tomato Sauce	2,200

Main

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

Pasta

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

Dessert

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

Bread

フォカッチャ Homemade Focaccia	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

Perosisi.

Drink