

# ROSSI.

## Dinner

### Cold Appetizer

	( Full / Half )
本日鮮魚のカルパッチョ Selection of 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 / 1,500
ささき農園自然薯と三福海苔のゼッポリーニ 2pc Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed	1,200
長谷川農園 マッシュルームサラダ Hasegawa Farm Mushroom Salad	2,000 / 1,200
坂東もち豚 トンナータソース Bando Mochi Pork with Tonnato Sauce	2,300 / 1,500
竹島さんの水牛モッツァレラ 季節のフルーツ Takeshima Mozzarella di Bufala with Seasonal Fresh Fruits	2,800
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 1pc Brusechetta wuth Tatsugahama Whitebait Green Chill and Cream Cheese	1,200
会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde	2,600 / 1,800
活けオマール海老のサラダ Fresh Lobster Salad	6,800

### Hot Appetizer

	( Full / Half )
黒舞茸のローストと奥久慈卵のミラネーゼ Roasted Black Maitake Mushroom with Okukuji Egg Milanese	2,300
白子と寅ちゃんねぎのグラタン Shirako and Tora-chan Leek Gratin	2,900
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 Big Fin Squid and Toyosu Fishes	2,600 / 1,800
マックさんのムール貝 白ワイン蒸し Mr. Mack's Mussels Steamed in White Wine	2,800
和牛とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ Wagyu Beef and Porcini Mushroom Ragout with Pane Carasau	2,100

### Main

魚介のトマト煮込み リヴォルノ風 Tomato-Braised Seafood, Livorno Style	5,200
高原黒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	5,600
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 "Genki" Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges	4,500
シェフの気まぐれポリートミスト Chef's Special Bollito Misto	5,200
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

最上椎茸とカラスミのアーリオオーリオ スパゲッティーニ Aglio Olio Spaghettni with Mogami Shiitake Mushroom	2,500
<b>Rossi</b> ポモドーロ ピチ Rossi Pomodoro	2,300
イカ墨のスパゲッティーニ Squid Ink Spaghettn	2,400
和牛ラグーとバジル パッパルデッレ Pappardelle with Wagyu Beef Ragout and Basil	2,900
熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ Housemade Gnocchi with Aged Inca Potatoes and Gorgonzola	2,300
マックさんのムール貝マリナーラ タリオリーニ Tagliolini with Mr. Mack's Mussels 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

### Dessert

エスプレッソカンノーロ Espresso Cannolo	1,200
パバ フラーゴラ Strawberry Baba	1,400
水晶文旦のクレームダンジュ Pomelo Creme d'Ange	1,300
ジャンドゥーヤセミフレッド Gianduja Semifreddo	1,200
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 / Salted Caramel / Ricotta Cheese ]	1,000

### Bread

フォカッチャ Housemade 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”Japanese Sparkling Wine”絶滅寸前の状態から蘇らせ、育成した品種「龍眼」の泡

酵母の泡 龍眼 [ 長野 / 龍眼 ]  
**Ryugan [ Nagano / Ryugan ]**

### Bubble

ミッレジマート アルタ ランガ パドゼ コントラット  
[ ピエモンテ / ピノ・ネロ, シャルドネ ]  
**Millesimato Alta Langa Pas Dose Contratto**  
[ Piemonte / Pino Nero, Chardonnay ]

ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット  
[ 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  
[ 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  
[ 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  
[ トレンティーノ / ピノ・ネロ ]  
**Lavis Classis Pino Nero [ Trentino / Pinot Nero ]**

パローロ フォンタナフレdda 2020  
[ ピエモンテ / ネッピオーロ ]  
**Barolo Fontana Fredda 2020 [ Piemonte / Nebbiolo ]**

### 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  
**3 Bridges Botrytis Semillon** 1,300

## Beer

ペローニ 1,200  
**Peroni**

黒生 Asahi 1,200  
**Asahi Black**

ペローニ & 黒生 Asahi 2 : 1 1,200  
**Peroni & Asahi Black 2:1**

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

本日のジン 1,700~  
**Today's 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**

シングルトン ハイボール 1,500  
**Singleton Highball**

ロッシネグローニ 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**

りんご x 生姜 1,200  
**Apple x Ginger**

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**

カモミール 1,100  
**Chamomile**

## 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  
**Il De Re Fine Island Cognac**

# Peroni.

# Drink