

# Rossi

## Starter

	( Half / Full )	
熟成純血統イベリコ豚 生ハム <i>Iberico Cebo de Campo</i>	1,500 / 2,600	
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 <i>Bruschetta with Tatsugahama Whitebait, Green Chili and Cream Cheese</i>	1pc 1,200	

GOOD GOOD MEATさんの阿蘇牧草あか牛コンビーフのブルスケッタ <i>Bruschetta with Aso Grassfed Akaushi Corned Beef by GOOD GOOD MEAT</i>	1pc 1,200
---	-----------

会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ <i>Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde</i>	2,600
--	-------

## Cold Appetizer

	( Half / Full )	
ブリと源助大根のカルパッチョ <i>Yellowtail Carpaccio with Daikon Radish and Bottarga</i>	1,700 / 2,600	
ささき農園自然薯と三福海苔のゼッポリーニ - 生ハム添え - <i>Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed</i>	2,400	
長谷川農園 マッシュルームサラダ <i>Hasegawa Farm Mushroom Salad</i>	1,200 / 2,000	
◆ TOKYOブラーータ 季節のフルーツ <i>Tokyo Burrata with Seasonal Fruits</i>	3,200	
活けオマール海老のサラダ <i>Fresh Lobster Salad</i>	7,800	

## Hot Appetizer

	( Half / Full )	
◆ 黒舞茸のローストと奥久慈卵のミラネーゼ <i>Roasted Maitake Mushrooms with Okukuji Eggs</i>	2,800	
豊洲直送ヤリイカと小魚のフリットミスト <i>Fritto Misto of Squid and Fishes</i>	1,800 / 2,600	
マックさんのムール貝 白ワイン蒸し <i>Mr. Mack's Mussels Steamed in White Wine</i>	2,000 / 3,200	
和牛とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ <i>Wagyu Beef and Porcini Mushroom Ragu with Pane Carasau</i>	2,100	

## Bread

	1pc 400	
フォカッチャ <i>Homemade Focaccia</i>	1pc 400	

## Pasta

王様いたけとカラスミ アーリオ・オーリオ スパゲッティーニ <i>Spaghettini / Aglio e Olio Shiitake Mushrooms and Bottarga</i>	2,900
◆ Rossi ポモドーロ ピチ <i>Pici / Pomodoro</i>	2,600
イカ墨 スパゲッティーニ <i>Spaghettini / Squid Ink</i>	2,800
兵庫 香住紅ズワイガニと寅ちゃんネギ タリオリーニ <i>Tagliolini / Red Snow Crab and Scallions</i>	3,200
和牛ラグーと玉ねぎ パッパルデッレ <i>Pappardelle / Wagyu Beef Ragu and Onions</i>	2,900
◆ 北海道 ホタテと蕪 リゾット <i>Risotto / Scallops and Turnips</i>	3,800
クラシックジェノベーゼ オレキエッテ <i>Orecchiette / Classic Genovese Pesto</i>	2,900
ゴルゴンゾーラ 熟成インカの自家製ニョッキ <i>Gnocchi / Gorgonzola</i>	2,400
鹿児島 ふくどめ牧場のベーコン アラビアータ スパゲッティーニ <i>Spaghettini / Arrabiata</i>	2,900
北海道 雲丹のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ <i>Spaghetti / Aglio e Olio Sea Urchin</i>	4,200

## Main

◆ 本日鮮魚のアクアパッツァ <i>Today's Fish Aquapazza</i>	4,800
広島 高原黒牛バベットのビステッカ ポーンマロー <i>Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow</i>	6,800
北海道 放牧豚トマホークの香草アリスタ <i>Herb Roasted Hokkaido Free-Range Pork Tomahawk Steak</i>	5,200
鳥取 大山鶏のロースト ディアボラ風 <i>Grilled Daisen Chicken in Diavola Style</i>	4,500
タスマニア産ラムのロースト <i>Roasted Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges</i>	4,900
本日の特選和牛ステーキ 200g <i>Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables</i>	8,800
群馬 赤城和牛 熟成Tボーンステーキ 800g ※4名様から <i>Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce</i>	24,000

\*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。  
\*総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。

\*If you have any form of food allergy, please notify our staff.  
\*Also, please feel free to inquire about detailed product information.  
\*A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

Instagram  
@rossi.tokyo

