

GRAND MENU


TRATTORIA
ANDREA ROSSI

ANTIPASTO

TOKYO BURRATA, CAPRESE "Tokyo ブラータ"のカプレーゼ	2300
YELLOWTAIL CARPACCIO WITH CITRUS FRUIT 寒鯛と柑橘のクルード	2300
SPOT SHRIMP CAPPELLINI 牡丹海老のカッペリーニ	2400
HORSE MEAT TARTARE 福島県会津産 馬肉のタルタル	2200
24 MONTHS AGED PARMA PROSCIUTTO バルマ産24ヵ月熟成プロシュート	1900

ANTIPASTO CALDO

COD ROE FRITTERS WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGER 函館沖鱈の白子のフリット 熟成バルサミコ	2500
OVEN BAKED JUMBO MUSHROOM WITH TALEGGIO CHEESE ジャンボマッシュルームとタレグジオのオープン焼き	2500
PIKE MACKEREL BECCAFICO WITH FRESH TOMATO SALSA 秋刀魚のベッカフィーコとトマトサルサ	2300
LAMPREDOTTO STEW ~FLORENCE STYLE~ ランプレドットのフィレンツェ風煮込み	1900
"EZO" VENISON-HEART COTOLETTA WITH MARSALA WINE SAUCE 蝦夷鹿ハツのコトレッタ マルサラワインソース	2500
"EZO" VENSION TONGUE WITH SALSA VERDE 蝦夷鹿タンのグリル サルサヴェルデ	2400

PRIMO PIATTO

HOMEMADE TAGLIOLINI ARRABIATA WITH LOBSTER オマール海老のアラビアータ 自家製タリオリーニ	3500
SPAGHETTINI WITH TURNIP AND CLAM 蛤と蕪のスバゲッティーニ	2600
SPAGHETTINI WITH PACIFIC SAURY AND FRESH TOMATO 秋刀魚とフレッシュトマトのスバゲッティーニ	2200
HOMEMADE PICI WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE 和牛のポロネーゼ 自家製ピチ	2100
HOMEMADE PAPPARDELLE CARBONARA カルボナーラ 自家製パツバルデッレ	2000

SECONDO PIATTO

SWORDFISH COTOLETTA メカジキのコトレッタ	3500
TODAY'S FISH ACQUA PAZZA 本日鮮魚のアクアパッツァ	4500
GRILLED IWACHU PORK 岩中豚のグリル	3500
GRILLED LAMB 仔羊のグリル	3500
BEEF SKIRT STEAK AND ROASTED MARROW BONES 牛ハラミのビステッカとボン marrow	3800
OHMI WAGYU BEEF FILLET (GRILLED or CUTLET) 近江牛フィレのグリル または カツレツ	8000

DOLCE

BABA MARRONE ババマローネ	1000
TIRAMISU ティラミス	900
RICOTTA CHEESE GELATO リコッタチーズのジェラート	900
BASIL AND MINT GELATO バジルとミントのジェラート	700
FIG TART 無花果のタルト	1000