

GRAND MENU


TRATTORIA
ANDREA ROSSI

ANTIPASTO

SEASONAL FISH CARPACCIO 季節の鮮魚のカルパッチョ	1900
BEEF HEART CARPACCIO 牛ハツのカルパッチョ	1900
WILD RUCOLA SALADA WITH SQUID ヤリイカ セルパチコのインサラータ	1900
SPOT SHRIMP CAPPELLINI 牡丹海老のカッペリーニ	2400
HORSE MEAT TARTARE 会津産 馬肉のタルタル	2500
TOKYO BURRATA CAPRESE "TOKYO" ブッラータのカプレーゼ	2500
ASSORTED APPETIZER 前菜の盛り合わせ 1P~	2800 ~

ANTIPASTO CALDO

SARDINES BECCAFICO 大羽鱚のベッカフィーコ	2000
DEEP-FRIED PIKE CONGER WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGER 鱧のフリット 熟成バルサミコ	1600
WHITE ASPARAGUS MILANESE ホワイトアスパラ ミラネーゼ	2200
FRIED ZUCCHINI FLOWERS 花ズッキーニフリット 1P	1000

PRIMO PIATTO

PESCATORE LINGUINE ベスカトーレ リングイネ	3500
SPAGHETTINI WITH SARDINES AND FENNEL イワシフェンネル スパゲッティーニ	2200
FEDELINI WITH SEA EAL AND SHIMA OKRA 鱧と島オクラ フェデリーニ	2200
GENOVESE LINGUINE WITH HOKKAIDO WHELK 北海道つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ	2100
HOMEMADE PICI WITH BOLOGNESE ポロネーゼ 自家製ピチ	2100
HOMEMADE PAPPARDELLE CARBONARA カルボナーラ 自家製パッパルデッレ	2000
SPAGHETTINI POMODORO ポモドーロ スパゲッティーニ	1900
FRESH TOMATO RISOTTO WITH SNOW CRAB ズワイガニ蟹のトマトリゾット	2800

SECONDO PIATTO

TODAY'S FISH ACQUA PAZZA 本日鮮魚のアクアパッツァ	4500
ROASTED DUCK 京鴨のロースト	3800
GRILLED MATSUZAKA PORK 松坂ポーク グリル	3200
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 ボーンマロー	3800
JAPANESE BLACK BEEF FILLET (GRILLED or CUTLET) 黒毛和牛フィレ グリルとカツレツ	7000

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 ジェラート	900
BASIL AND MINT GELATO バジルとミント ジェラート	700
CASSATA SICILIANA カッサータシチリアーナ	1000