

# GRAND MENU

  
TRATTORIA  
ANDREA ROSSI

## ANTIPASTO

YELLOWTAIL CARPACCIO 寒鯛のカルパッチョ	1900
FRESH OYSTER 2P~ フレッシュオイスター 2P~	2000~
SALAD WITH YELLOWTAIL, FIG AND WILD ARUGULA 寒鯛と無花果 セルバチコのサラダ	2500
BEEF HEART CARPACCIO 牛ハツのカルパッチョ	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

PACIFIC SAURY BECCAFICO WUTH TOMATO SALSA 秋刀魚のベッカフィーコ	2000
COD ROE FRITTER WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGER 函館沖鱈の白子のフリット 熟成バルサミコ	2500
BAKED JUMBO MUSHROOM WITH CHEESE SAUCE ジャンボマッシュルームのオープン焼き フォンデュール	2500
PAJATA パイアータ	2200

## PRIMO PIATTO

PAPPARDELLE WITH PACIFIC SAURY AND MUSHROOM 秋刀魚とキノコ パッパルデッレ	2200
GENOVESE LINGUINE WITH HOKKAIDO WHELK 北海道つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ	2300
HOMEMADE PICI WITH BOLOGNESE ポロネーゼ 自家製ピチ	2100
HOMEMADE TAGLIATELLE CARBONARA カルボナーラ 自家製タリアテッレ	2000
SPAGHETTINI POMODORO ポモドーロ スパゲッティーニ	1900
CLAM, TURNIP AND BOTTARGA (SPAGHETTINI or RISOTTO) 蛤とカブ からすみ (スパゲッティーニ / リゾット)	3200
CLAM, TURNIP AND BOTTARGA (SPAGHETTINI or RISSOT) 牡蠣のリゾット	3000

## SECONDO PIATTO

SWORDFISH CUTLET カジキマグロのカツレツ	3500
ROASTED DUCK 京鴨のロースト	4000
GRILLED MATSUZAKA PORK 松坂ポーク グリル	3700
GRILLED LAMB 仔羊のグリル	4200
BEEF SKIRT STEAK AND ROASTED MARROW BONES 牛ハラミのビステッカ ボーンマロー	4200
WAGYU BEEF FILLET ( GRILLED or CUTLET ) 黒毛和牛フィレ (グリル / カツレツ)	7500

## 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
FIG TART 無花果のタルト	1000