

# Rossi

## Cold Appetizer

|  | ( Full / Half ) |
|--|-----------------|
| 本日鮮魚のカルパッチョ<br>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<br>Iberico Cebo de Campo 100% ~ 48months 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<br>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<br>Hasegawa Farm Mushroom Salad   | 2,000 / 1,200   |
| 竹島さんの水牛モッツァレラ 軽井沢 柳沢農園 アメーラトマト<br>Takeshima Mozzarella di Bufala with Yanagisawa Farm Amela Tomato | 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<br>Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chill and Cream Cheese  | 1pc 1,200       |
| 会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ<br>Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde                                      | 2,600 / 1,800   |
| 活けオマール海老のサラダ<br>Fresh Lobster Salad  | 6,800           |

## Hot Appetizer

|   | ( Full / Half ) |
|---|-----------------|
| 王様しいたけ 自家製サルシッチャのリピエーノ<br>King Shiitake Mushroom and Homemade Salsiccia Farce                   | 2,300           |
| 白子と寅ちゃんねぎのグラタン<br>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<br>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<br>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<br>Wagyu Beef and Porcini Mushroom Ragout with Pane Carasau               | 2,100           |

## Bread

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| フォカッチャ<br>Housemade Focaccia | 1pc 400 |
|------------------------------|---------|

## 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<br>Aglio Olio Spaghettoni with Mogami Shiitake Mushroom and Bottarga | 2,500 |
| <b>Rossi</b> ポモドーロ ピチ<br>Rossi Pomodoro  | 2,300 |
| イカ墨のスパゲッティーニ<br>Squid Ink Spaghettoni  | 2,400 |
| ジェノベーゼ トロフィエ<br>Trofie Pasta with Genovese Pesto   | 2,300 |
| 和牛ラグーとバジル パッパルデッレ<br>Pappardelle with Wagyu Beef Ragù and Basil                                  | 2,900 |
| 北海道 野付半島 活帆立の焼きリゾット<br>Risotto with Seared Notsuke Peninsula Scallops                            | 3,800 |
| ラムラグーのラビオリ デュカスパイス<br>Lamb Ragù Ravioli with Dukkah Spice  | 2,600 |
| 熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ<br>Gorgonzola Cheese Gnocchi with Aged Inka Potato                         | 2,300 |
| マックさんのムール貝マリナーラ タリオリーニ<br>Tagliolini with Mr. Mack's Mussels                                     | 2,800 |
| 北海道産雲丹アーリオ・オーリオ<br>Hokkaido Sea Urchin Aglio Olio  | 4,200 |

## Main

|  |         |
|--|---------|
| 魚介のトマト煮込み リヴォルノ風<br>Tomato-Braised Seafood, Livorno Style                                    | 5,200   |
| 高原黒牛バベットのビステッカ ボーンマロー<br>Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow                 | 5,600   |
| 丹波黒鶏のインボルティエーニ<br>Tanba Black Chicken Involtini  | 4,200   |
| 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<br>Herb Grilled "Genki" Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges | 4,500   |
| シェフの気まぐれボリートミスト<br>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<br>Grilled Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges                     | 4,900   |
| 群馬 熟成Tボーンステーキ 800g *4名様から<br>Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce                   | 18,000~ |
| 本日の特選和牛ステーキ 200g<br>Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables                  | 7,700   |

\*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

