

# Rossi

## Cold Appetizer

	( Half / Full )
大羽イワシのマリネ シチリア風 Marinated Oba Sardines, Sicilian style	1,900
本日鮮魚のカルパッチョ Selection of Today's Fish Carpaccio	1,600 / 2,500
48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム Iberico Cebo de Campo 100% ~ 48months Aged ~	1,500 / 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 - Zeppoline of Wild Yam and Sanpuku Nori Seaweed with Prosciutto	2,400
長谷川農園 マッシュルームサラダ Hasegawa Farm Mushroom Salad	1,200 / 2,000
TOKYO ブラータ 季節のフルーツ TOKYO Burrata with Seasonal Fruits	2,800
会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde	1,800 / 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 Bruschetta with Tatsugahama Whitebait, Green Chili and Cream Cheese	1pc 1,200
活けオマール海老のサラダ Fresh Lobster Salad	6,800

## Hot Appetizer

	( Half / Full )
北海道産 ホワイトアスパラガスのミラネーゼ Hokkaido White Asparagus Milanese	1,600 / 2,800
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 Fritto Misto of Amakusa Hondaya BigFin Squid and Toyosu Fishes	1,800 / 2,600
ファットリアビオの焼きカチョカバロ Grilled Fattoria Bio's Caciocavallo	2,000
和牛とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ Wagyu Beef and Porcini Mushroom Ragout with Pane Carasau	2,100
島根大田 伝助穴子のフリット ペペロナータ Frittered Densuke Anago with Peperonata	2,800

## Bread

フォカッチャ Housemade Focaccia	1pc 400
------------------------------	---------

## Pasta

王様しいたけとカラスミのアーリオ オーリオ スパゲッティーニ Aglio Olio Spaghettini with King Shiitake Mushroom and Bottarga	2,900
Rossi ポモドーロ ピチ Rossi Pomodoro	2,300
イカ墨のスパゲッティーニ Spaghettini with Squid Ink	2,800
クラシックジェノベーゼ トロフィエ Trofie Pasta with Classic Genovese Pesto	2,300
和牛ラグーと新玉ねぎ パッパルデッレ Pappardelle with Wagyu Beef Ragù and Onions	2,900
北海道産タコとンドゥイヤの焼きリゾット Risotto with Hokkaido Octopus and 'Nduja	4,500
天草本田屋さんのアオリイカとサルシッチャ トラパネ風 オレキエッテ Orechiette with Amakusa Hondaya Bigfin Squid, Fishes and Salsiccia in Torapanese style	2,600
熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ Gorgonzola Cheese Gnocchi with Aged Inka Potato	2,400
鹿児島県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 Spaghettini Arrabbiata with Fukudome Farm Bacon	2,800
北海道産雲丹のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ Spaghettini Aglio Olio with Hokkaido Sea Urchin	4,200

## Main

気仙沼メカジキのカツレツ ケッカソース Kesenuma Swordfish Cutlet with Checca Sauce	4,600
高原黒牛バベットのビステッカ ボーンマロー Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow	5,600
大山鶏のロースト ディアボラ風 Roasted Daisen Chicken in Diavola style	4,500
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 Herb Grilled "Genki" Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges	4,800
タスマニア産ラム 熟成インカの目覚めフリット Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges	4,900
本日の特選和牛ステーキ 200g Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables	7,700
群馬 熟成Tポーンステーキ 800g ※4名様から Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce	18,000

\*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。  
\*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

