

ROSSINI'S

*Romantic
Escape*

*"La Notte
Romantica"*



La Notte Romantica



AMUSE BOUCHE

Cantaloupe melon, aged parma ham 🐷
เมลอนแคนตาลูปเสิร์ฟคู่แฮมพาร์มา
Mushroom arancini 🍷 🍷
จาร์นชีนี่เห็ด

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO 🍷

Manzo Marinato, Foglie Di Rucola, Parmigiano Reggiano, Condimento Al Tartufo
Marinated Beef Carpaccio, Arugula Leaves, Aged Parmesan Cheese, Truffle Vinaigrette
คาร์ปาซโซเนื้อสไลด์ เสิร์ฟกับ ใบอาร์ดูล่า, ชีสพาร์เมซานแะ ซอสเห็ดทรัฟเฟิลเวนิส

OR

CALAMARI 🍷 🐟

Calamari Grigliati, Insalata Di Finocchio, Ricotta Mantecata, Arancia A Vivo, Pisellini, Olive Taggiasca
Grilled Calamari, Fennel Salad, Marinated Ricotta Cheese, Fresh Orange, Green Peas, Taggiasca Olives
ปลาหมึกย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดเฟนเนล ชีสรีคอตต้าหมัก สับสด ถั่วลันเตา และมะกอกแทกเกียสกา

OR

MELANZANA 🍷

Melanzana Al Miso Grigliata, Pura Di Prezzemolo, Insalate Fresca, Quinoa Croccante
Roasted Miso Eggplant, Parsley Puree, Garden Leaves Salad, Crispy Quinoa
มะเขือม่วงย่างซอสมิโซะ เสิร์ฟพร้อมพาร์สลีย์เพียวร์ สลัดผักสด และควินัว

PASTA

POMODORO

Spaghetti, Datterino Tomato Stufato, Basilico, Parmigiano, Burratina
Spaghetti, Cherry Tomatoes, Basil Leaves, Aged Parmesan Cheese, Fresh Burrata
สปาเกตตีมะเขือเทศเซอร์รี ไบโรเซฟา ชีสพาร์เมซาน เสิร์ฟพร้อมบوراتต้าชีสสด

OR

PESTO E GAMBERI 🍷 🐟 🍷

Tagliatelle All'uovo, Peso Di Basilico, Pinoli, Gamberoni, Olio Extravergine
Hand-Made Tagliatelle, Basil Pesto, Pine Nuts, Tiger Prawns, Extra Virgin Olive Oil
แทงเกิลเลตต้ากานูนาเตเล คลุกเคล้าใบโรเซฟา โรยถั่วพินี่ เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือ และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิน

OR

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 🍷

Tagliatelle All'uovo, Ragù Alla Bolognese, Passata Di Pomodoro, Parmigiano Reggiano
Hand-Made Tagliatelle, Bolognese Ragout, Tomatoes Sauce, Aged Parmesan Cheese
แทงเกิลเลตต้าวุ้นวุ้นแดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด และจาร์ดีใช้ก้าง

MAINS

GUANCIA DI VITELLO 🍷

Guancia Di Vitello Brasata, Salsa Al Vino Rosso, Pura Di Patate, Carciofo Grigliato
Braised Veal Cheek, Red Wine Sauce, Mashed Potatoes, Grilled Artichoke
แก้มลูกวัววุ้นวุ้นแดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด และจาร์ดีใช้ก้าง

OR

DENTICE 🍷 🐟

Dentice Rosso Alla Griglia, Cous Cous Agli Agrumi, Arroste Arrostito, Salsa Al Burro E Limone
Grilled Red Snapper, Citrus Cous Cous, Reimagined Carrots, Lemon Beurre Blanc
ปลาทะเลแดงย่าง เสิร์ฟพร้อมคัสคูสซิดริส แครอท และซอสเลมอนเบอว์บล็อง

OR

POLLETTO

Petto Di Pollo Allevato Al Mais, Zucca Arrosto, Patate Novelle, Romanesco, Fondo Di Pollo
Corn Fed Seared Chicken Breast, Roasted Pumpkin, Baby Potatoes, Romanesco, Chicken Jus
อกไก่เลี้ยงด้วยข้าวโพดย่าง เสิร์ฟพร้อมผักทองอบ มันฝรั่งอ่อน โรมานเนสโก และซอสจัสไก่รสเข้มข้น

OR

CAROTA 🍷 🍷

Carota Brasata, Fondo Di Carota E Yuzu, Mostarda In Gradi, Mandorle, Erba Cipollina
Braised Carrots, Carrot Yuzu Jus, Pommery Mustard, Almonds, Chives
แครอทตุ๋น ซอสแครอทลิมูซู เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดโพเมอร์ อัลมอนด์ และไชพัส

DESSERT

TIRAMISU 🍷

Tiramisu All Coffee Espresso, Rivisitato Da Chef Giacomo
Classic Espresso Tiramisu Reimagined by Chef Giacomo
ทรามิซู เอสเปรสโซ่ ทีวีรามิซู จาก เชฟ เจียโคโม

OR

GELATO 🍷 🍷

Selezione Di Cioccolato, Mango, Pistacchi, Nocciola
Asserted Gelato: Chocolate, Mango, Pistachio, Hazelnut
ไอศกรีม: ช็อกโกแลต, มะม่วง, พิสตาชิโอ, เฮเซลนัต

BEVERAGE

Includes 2 Mocktails or two glasses of house wine
Coffee And Tea, Still And Sparkling Water

THB 1,590 NET PER COUPLE

🐷 Contains Pork 🐟 Contains Fish 🍷 Vegetarian 🌳 Tree Nuts 🍷 Dairy 🍷 Contains Shellfish

All eggs on the menu are cage-free.

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance. Our chefs will be delighted to prepare your favorite dish. All Prices are in Thai Baht. All prices are inclusive of 10% service charge and 7% government tax. Special discount applies for Marriott Bonvoy and The Grande Club Members.