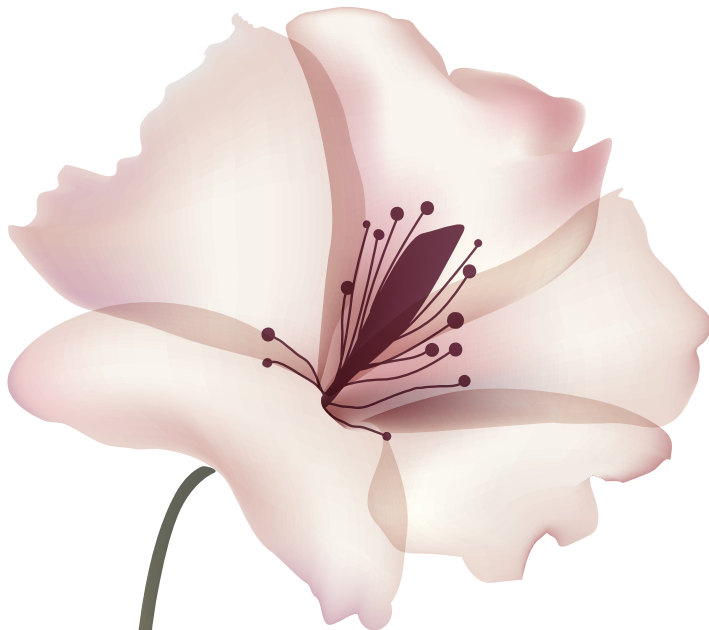


ROSSINI'S

*Romantic
Escape*






"Bolle d'Amore"



Bolled' Amore



AMUSE BOUCHE

Cantaloupe Melon, Aged Parma Ham 
แอมูเซบูคเช่ลิเวอร์พูลแฮมพาร์มา
Mushroom Arancini  
อาร์นชินี่เห็ด
Parmesan Cheese, Aged Balsamic  
ชีสพาร์มาเชซัน บัลซามิก

CICCHETTI

TROTA

Trota Marinata, Polvere Di Limone, Cetriolo Compresso, Aroma Di Mojito
Marinated Rainbow Trout, Lemon Snow, Compressed Cucumber, Mojito Aroma
ปลาเทราท์ เสร์ฟพร้อม กับเลมอนสโนว์ แดงทวา และโมจิโต อาร์โม

OR

GNOCCHO FRITTO

Impasto Fermentato Fritto, Ricotta Mantecata Al Tartufo, Prosciutto Di Coppa
Crispy Sour Dough, Truffle Marinated Ricotta Cheese, Coppa Ham
ขนมปังข้าวตอกทอด เสร์ฟพร้อมชีสคอตต้าเห็ดทรัฟเฟิล และแฮมคอปป์

ANTIPASTO

POLIPO

Polipo Arrostito, Pomodorini in Salsa Rosa, Nero Di Polipo, Olio Al Basilico
Charred Octopus, Pink Sauce Tomatoes Confit, Octopus' Ink, Basil Oil
ปลาหมึกย่าง เสร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศคอนไฟต์ หมึก และน้ำมันใบโหระพา

OR

BURRATA

Datterini, Burratina, Pinoli, Basilico Fresco, Prosciutto Di Parma, Spinaci
Heirloom Cherry Tomatoes, Burrata Cheese, Pine Nuts, Basil, Parma Ham, Spinach Leaves
มะเขือเทศเชอร์รี่ แครวซัน บูราตต้าชีส ถั่วพายนัท ใบโหระพา แฮมพาร์มา และใบผักโขมสด

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle All'uovo, Ragù Alla Bolognese, Passata Di Pomodoro, Parmigiano Reggiano
Hand-Made Tagliatelle, Bolognese Ragout, Tomatoes Sauce, Aged Parmesan Cheese
แทงลิแยตเตลล่าตาญญาเตเล ซอสโบลอนเนสแบบราดตี้เข้มข้น พร้อมด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสพาร์มาเชซัน

OR

SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti, Vongole Veraci Saltate, Prezzemolo Fresco, Olio Extravergine
Spaghetti, Sautéed Clams, Fresh Parsley, Extra Virgin Olive Oil
สปาเกตตี้ผัดหอยลาย เสร์ฟพร้อมใบพาร์สลีย์สด และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น

OR

POMODORO

Spaghetti, Datterino Tomatoes Stufato, Basilico, Parmigiano, Burratina
Spaghetti, Cherry Tomatoes, Basil Leaves, Aged Parmesan Cheese, Fresh Burrata
สปาเกตตี้ซอสมะเขือเทศเชอร์รี่ ใบโหระพา ชีสพาร์มาเชซัน เสร์ฟพร้อมบูราตต้าชีสสด

MAINS

FILETTO DI MANZO

Filetto Frollato Alla Ai Ferri, Pura Di Patate, Spinaci Saltati, Salsa Al Manzo
Grilled Angus Tenderloin, Mashed Potatoes, Sautéed Spinach, Beef Jus
สเต็กเทนเดอร์ลอยน์เนื้อแองกัส เสร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ผักโขมผัด และซอสจูส์เนื้อเข้มข้น

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 เสร์ฟพร้อมฟักทองอบ มันฝรั่งอ่อน โรมานเนสโก และซอสจูส์ไก่เข้มข้น

OR

BRANZINO

Filetto Di Branzino In Padella, Pura Di Patate, Caponata Siciliana, Balsamico Invecchiato
Pan Seared Sea Bass, Mashed Potatoes, Sicilian Caponata, Aged Balsamic
ปลากระพงย่าง เสร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด คาปอนาตาแบบซิชิลเลียน และบัลซามิก

OR

MELANZANA

Melanzana Al Miso Grigliata, Pura Di Prezzemolo, Insalate Fresca, Quinoa Croccante
Roasted Miso Eggplant, Parsley Puree, Garden Leaves Salad, Crispy Quinoa
แครอทคูน ซอสแครอทลิมชูซู เสร์ฟพร้อมบิสตาร์ด์โพเมอร์ อิมมอนต์ และไซฟส์

DESSERT

TIRAMISU

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

OR

GIANDUJA

Mousse Alla Gianduja, Croccante Di Nocciolate, Pistacchi Caramellati, Gelato Alla Nocciola
Gianduja Chocolate Mousse, Hazelnut Praline, Caramelized Pistachios, Hazelnut Ice Cream
มูสช็อกโกแลตจินดูจา เสร์ฟพร้อมพราลีนเฮเซลนัท พิสตาชียอคาราเมล และไอศกรีมเฮเซลนัท

OR

PANNA COTTA

Panna Cotta Alle Fragole, Pistacchi, Rum E Vaniglia, Sorbetto Al Limone, Meringa Croccante
Panna Cotta Of Strawberries, Pistachios, Vanilla Rum, Lemon Sherbet, Crispy Merengue
พานาคอตต้าสตรอว์เบอร์รี่ เสร์ฟพร้อมพิสตาชียโอ รัมวานิลลา เลมอนเชอร์เบต และเมอแรงก์กรอบ

BEVERAGE

Includes a Bottle of Champagne
Coffee And Tea, Still And Sparkling Water

THB 3,390 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.