

ROSSINI'S

*Romantic  
Escape*

*"La Notte  
Romantica"*



# La Notte Romantica



## AMUSE BOUCHE

Cantaloupe melon, aged parma ham 🐷  
เมลอนแคนตาลูปเสิร์ฟคู่แฮมพาร์มา  
Mushroom arancini 🍄 🥥  
อาร์นชินี่เห็ด

## 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 ใบอาร์รูกุลา, ชีสพาร์เมซานและ 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 ซีร็อคอตต้าหั่นฝอย ส้มสด ถั่วลันเตา และมะกอกแท็กเกียสกา

OR

### MELANZANA 🍆 🥬

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

## PASTA

### POMODORO

Spaghetti, Datterino Tomato Stufato, Basilico, Parmigiano, Burratina  
*Spaghetti, Cherry Tomatoes, Basil Leaves, Aged Parmesan Cheese, Fresh Burrata*  
สปาเกตตีมะเขือเทศเชอร์รี่ ไบโหรพา 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*  
แทงเกียเทลล่าตาอาญาเตเลอ คลุกเพสโตไบโหรพา ไรยัทัวพน์ เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือ และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น

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*  
แทงเกียเทลล่าตาอาญาเตเลอ ซอสโบลเนสแบบรากูดีเซนชิน พร้อมด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสพาร์เมซาน

## 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*  
แก้มลูกวัวตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด และอาร์ติชอก์ย่าง

OR

### DENTICE 🍷 🐟

Dentice Rosso Alla Griglia, Cous Cous Agli Agrumi, Arroste Arrostate, Salsa Al Burro E Limone  
*Grilled Red Snapper, Citrus Cous Cous, Reimagined Carrots, Lemon Beurre Blanc*  
ปลาเกะพงแดงย่าง 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 เสิร์ฟพร้อมปีกทองอบ 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 ซอสแครอทส้มยูซุ เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดโพเมอว์ อัลมอนด์ และไชฟส์

## DESSERT

### TIRAMISU 🍰

Tiramisu All Coffee Espresso, Rivisitato Da Chef Giacomo  
*Classic Espresso Tiramisu Reimagined by Chef Giacomo*  
คลาสสิก เอสเปรสโซ่ ทิรามิสุ จาก เชฟ เจียโคโม

OR

### GELATO 🍦 🥬

Selezione Di Cioccolato, Mango, Pistacchi, Nocciola  
*Assorted 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



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.



ROSSINI'S

*Romantic  
Escape*

*"Baci e Vino"*

# Baci e Vino

## AMUSE BOUCHE

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

## ANTIPASTI

### BURRATA 🐷🍷🍷

Datterini, Burratina, Pinoli, Basilico Fresco, Prosciutto Di Parma, Spinaci  
*Heirloom Cherry Tomatoes, Burrata Cheese, Pine Nuts, Basil, Parma Ham, Spinach Leaves*  
มะเขือเทศเชอร์รี่ แอร์ลูม บูราตาชีส ถั่วพวยนัท ใบโหระพา แฮมพาร์มา และใบผักโขมสด

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*  
ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดเฟนเนล ชีสรีคอตต้าหมัก ส้มสด ถั่วลันเตา และมะกอกแตกเจียสกา

OR

### KING OYSTER 🍷

*Cardoncelli Alla Griglia, Ricotta Mantecata, Salsa Alla Mostarda E Timo*  
*Roasted King Oyster Mushroom, Marinated Ricotta Cheese, Mustard And Thyme Sauce*  
เห็ดนางรมหลวงย่าง เสิร์ฟพร้อมชีสรีคอตต้าหมัก ราดซอสมัสตาร์ดและไทม์

## PASTA

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 🍷

Tagliatelle All'uovo, Ragù Alla Bolognese, Passata Di Pomodoro, Parmigiano Reggiano  
*Hand-Made Tagliatelle, Bolognese Ragout, Tomato Sauce, Aged Parmesan Cheese*  
แทงลิแยลเลตำกานูญาเตเลเล ซอสโบโลเนสแบบรากูต์เข้มข้น พร้อมด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสพาร์เมซาน

OR

### SPAGHETTI VONGOLE 🍷🍷

Spaghetti, Vongole Veraci Saltate, Prezzemolo Fresco, Olio Extravergine  
*Spaghetti, Sautéed Clams, Fresh Parsley, Extra Virgin Olive Oil*  
สปาเกตตีผัดหอยลาย เสิร์ฟพร้อมใบพาร์สลีย์สด และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น

OR

### RAVIOLI DI BURRATA 🍷🍷

*Ravioli Di Burrata, Funghi Saltati, Panna Fresca, Parmigiano Reggiano*  
*Burrata Ravioli, Creamy Mushroom Sauce, Aged Parmesan Cheese*  
ราวีโอลี่บูราตาชีส ซอสครีมเห็ด และชีสพาร์เมซาน

## MAINS

### AGNELLO 🍷

Costoletta Di Agnello Grigliata, Spinaci Saltati, Purea Di Sedano Rapa, Patate Arrosto, Salsa Di Agnello  
*Grilled Lamb Rack, Sautéed Spinach, Celeriac Puree, Roasted Potatoes, Lamb Jus*  
ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัด เพียวเร่เซเลอเรียค มันฝรั่งอบ และซอสจูสแกะเข้มข้น

OR

### DENTICE 🍷🐟

Dentice Rosso Alla Griglia, Cous Cous Agli Agrumi, Arrote Arrostitute, Salsa Al Burro E Limone  
*Grilled Red Snapper, Citrus Cous Cous, Roasted Carrots, Lemon Beurre Blanc*  
ปลาเกะพงแดงย่าง เสิร์ฟพร้อมคัสคูสซีดริส 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 โรมาเนสโก และซอสจูล์ไก่เข้มข้น

OR

### MELANZANA 🍷🍷

Melanzana Al Miso Grigliata, Purea Di Prezzemolo, Insalate Fresca, Quinoa Croccante  
*Roasted Miso Eggplant, Parsley Puree, Garden Leaves Salad, Crispy Quinoa*  
แครอทคูน ซอสแครอทสับยูซุ เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดไพเมอว์ อัลมอนด์ และไซฟส์

## DESSERT

### TIRAMISU 🍷

Tiramisu All Coffee Espresso, Rivisitato Da Chef Giacomo  
*Classic Espresso Tiramisu Reimagined by Chef Giacomo*  
คาลาสสิค เอสเปรสโซ่ ทิรามิซู จาก เชฟ เจียโคโม

OR

### PANNA COTTA 🍷🍷

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

## BEVERAGE

Includes a Bottle Wine (Red, White, Sparkling)  
Coffee And Tea, Still And Sparkling Water

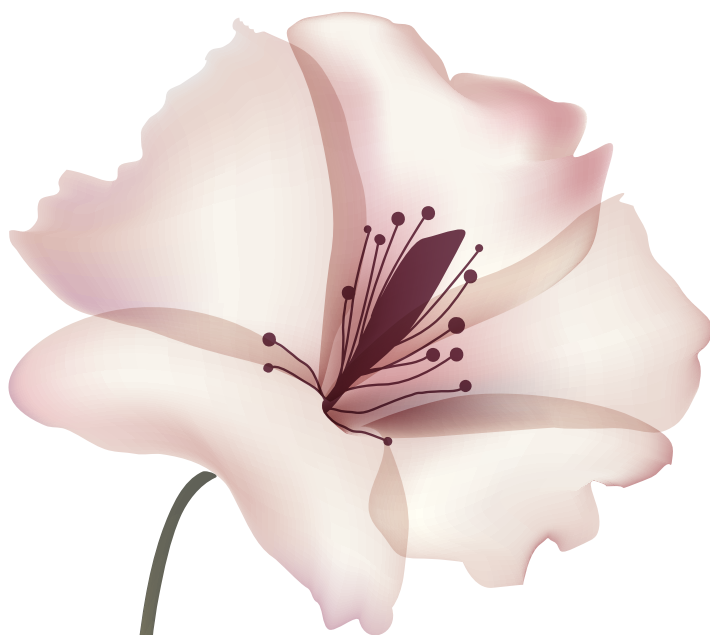
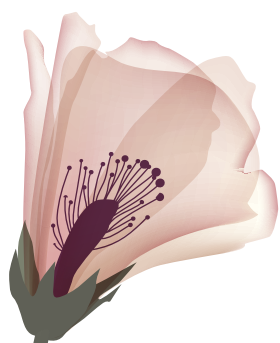
🐷 Contains Pork 🐟 Contains Fish 🍷 Vegetarian 🍷 Tree Nuts 🍷 Dairy 🍷 Contains Shellfish

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.

ROSSINI'S

*Romantic  
Escape*

*"Bolle d' Amore"*



# Bolled' Amore



## AMUSE BOUCHE

Cantaloupe Melon, Aged Parma Ham 🐷  
แพนออนแตตูลูปเสิร์ฟคู่แฮมพาร์มา  
Mushroom Arancini 🍄 🍷  
อาร์นชินี่เห็ด  
Parmesan Cheese, Aged Balsamic 🍷 🍷  
ชีสพาร์เมซาน กับบัลซามิก

## CICCHETTI

### TROTA 🐟

Trota Marinata, Polvere Di Limone, Cetriolo Compresso, Aroma Di Mojito  
*Marinated Rainbow Trout, Lemon Snow, Compressed Cucumber, Mojito Aroma*  
ปลาเทราท์ เสิร์ฟพร้อม กับเลมอนสโนว์ แต่งทวา และโมจิโต้ อาร์โม

OR

### GNOCCHO FRITTO 🐷 🍷

Impasto Fermentato Fritto, Ricotta Mantecata Al Tartufo, Prosciutto Di Coppa  
*Crispy Sour Dough, Truffle Marinated Ricotta Cheese, Coppa Ham*  
ขนมปังยาวต์ไดกรอบ เสิร์ฟพร้อมชีสรีคอตต้าเห็ดทรัฟเฟิล และแฮมคอปป์ปา

## 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 เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศคอนฟิต หมัก 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 แฮร์ลุบ บูราตต้าชีส ถั่วพยอนัท 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*  
แท่งแมคพาสต้าทาญูเตเลา ซอสโบลเนสแบบรากูต์เข้มข้น พร้อมด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสพาร์เมซาน

OR

### SPAGHETTI VONGOLE 🍷 🍷

Spaghetti, Vongole Veraci Saltate, Prezzemolo Fresco, Olio Extravergine  
*Spaghetti, Sautéed Clams, Fresh Parsley, Extra Virgin Olive Oil*  
สปาเกตตีผัดหอยลาย เสิร์ฟพร้อมใบพาร์สลีย์สด และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น

OR

### POMODORO 🍷 🍷

Spaghetti, Datterino Tomatoes Stufato, Basilico, Parmigiano, Burratina  
*Spaghetti, Cherry Tomatoes, Basil Leaves, Aged Parmesan Cheese, Fresh Burrata*  
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศเชอร์รี่ ใบโหระพา ชีสพาร์เมซาน เสิร์ฟพร้อมบูราตต้าชีสสด

## 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 เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ผักโขมผัด และซอสจูสเนื้อเข้มข้น

### 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 เสิร์ฟพร้อมฟักทองอบ มันฝรั่งอ่อน โรมาเนสโก และซอสจูสไก่รสเข้มข้น

OR

### BRANZINO 🍷 🍷

Filetto Di Branzino In Padella, Pura Di Patate, Caponata Siciliana, Balsamico Invecchiato  
*Pan Seared Sea Bass, Mashed Potatoes, Sicilian Caponata, Aged Balsamic*  
ปลาเทพงย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด คาปอนาต้าแบบซิซิลีเลียน 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 ซอสแครอทสับยู่ซู เสิร์ฟพร้อมบัลซาร์ตโปเมอริ อัลมอนด์ และไซฟส์

## DESSERT

### TIRAMISU 🍷

Tiramisu All Coffee Espresso, Rivisitato Da Chef Giacomo  
*Classic Espresso Tiramisu Reimagined by Chef Giacomo*  
คลาสสิก เอสเปรสโซ่ ทิรามิซู จาก เชฟ เจียโคโม

OR

### GIANDUJA 🍷 🍷

Mousse Alla Gianduja, Croccante Di Nocciole, Pistacchi Caramellati, Gelato Alla Nocciola  
*Gianduja Chocolate Mousse, Hazelnut Praline, Caramelized Pistachios, Hazelnut Ice Cream*  
มูสช็อกโกแลตจินดูจา เสิร์ฟพร้อมพราลีนเฮเซลนัท ฟัสตาชิโอคาราเมล 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*  
พานาคอตต้าสตอว์เบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมฟัสตาชิโอ รัมบันิลลา เลมอนเชอร์เบต และเมอแรงก์กรอบ

## BEVERAGE

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

🐷 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.