

ROSSINI'S

Appetizer

BURRATA, POMODORINI, RUCOLA SELVATICA, PISTACCHI TOSTATI

Burrata, cherry tomatoes, wild arugula, toasted pistachios

สลัด ชีสบูราตา มะเขือเทศเชอร์รี่ อารูกูลาป่า พิสตาชิโอคั่ว

OR

POLPETTE AL SUGO

Braised beef meatballs in a light tomato and fresh herbs sauce

เนื้อบดปั้นตุ๋นในซอสมะเขือเทศและสมุนไพรสด

OR

SALMONE MARINATO CON AGRUMI E BARBABIETOLA

Cured salmon with citrus and beetroot, served

with mascarpone cream and pickled shallots

ปลาแซลมอนรมควันกับซีส้มและบีทรูท เสิร์ฟพร้อมครีมมาสคาร์โปเนและหอมแดงดอง

OR

RIBOLLITA CON UOVO BARZOTTO

Thick "Tuscan" vegetables soup finished with soft egg

ซूपผักเข้มข้นสไตล์ทัสคานี เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก

Main Course

PACCHERI AI CALAMARI

Paccheri pasta tossed with a fresh calamari

and cherry tomato, finished with fresh parsley.

พาสต้า พักเชอร์รี่ คลุกเคล้ากับปลาหมึกสดและมะเขือเทศเชอร์รี่ โรยด้วยผักชีฝรั่งสด

OR

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON POLENTA E INSALATINA

Slow braised beef cheek served over creamy

soft polenta, finished with a fresh micro salad

แก้มวัวตุ๋นไฟอ่อนเสิร์ฟบนโพเลนตาเนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมสลัดผักสด

OR

BRANZINO IN CROSTA DI ERBE CON GUAZZETTO AL POMODRO

Herb crusted sea bass served with a light

Mediterranean guazzetto sauce on mashed potatoes

ปลาเกะพงหมักสมุนไพรเสิร์ฟพร้อมซอสกวาซเซตโตแบบเมดิเตอร์เรเนียนบนมันฝรั่งบด

OR

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Layers of tender eggplant, baked with rich tomato sauce,

fresh basil and melted mozzarella cheese

มะเขือยาวอบชีสมอสซาเรลล่ากับซอสมะเขือเทศเข้มข้น โหระพาสด

Dessert

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

White chocolate mousse with berry coulis

มูสช็อกโกแลตกับซอสเบอร์รี่

OR

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL PISTACCHIO

Warm chocolate fondant served with pistachio ice cream

ฟองดองต์ช็อกโกแลต เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมพิสตาชิโอ



Business lunch 3 - course Appetizer - Main - Dessert

880++

Business lunch 2 - course Main - Dessert

680++

Business lunch 2 - course Appetizer - Main

580++



 Fish  Vegetarian  Dairy  Healthy Dish  Egg  Tree nuts  Gluten-Free  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 and subject to 10 % service charge and 7 % government tax.

Special discount applies for Marriott Bonvoy and The Grande Club Members.