

## Hand Cut Ham

**Iberico Pata Negra Ham 24 / 36 Month 100 gr : 1020.-**

---

## Appetizers

- |   |           |
|---|-----------|
| <p><b>1. Rossano's selection from delicious Appetizers warm &amp; cold<br/>According to Current Season; Imported Special Ingredients</b><br/><i>Antipasto della Casa - for 2 persons -</i></p>                      | 960       |
| <p><b>2. 24 Months aged Parma Ham served with Honey Melon</b><br/><i>Prosciutto Crudo di Parma e Melone</i></p>   | 550       |
| <p><b>3. Grilled Imported Italian Sausages with sautéed Baby Broccoli</b><br/><i>Salsiccia grigliata e Broccoli saltati in padella</i></p>  | 440       |
| <p><b>4. Assorted selection of imported Italian Cold Cut</b><br/><i>Piatto Assortito di Affettati all'Italiana</i></p>  | 690 / 990 |
| <p><b>5. Carpaccio: Thin slices of raw Prime Beef served in Classic Style<br/>with Rocket Salad &amp; Parmesan shaved</b><br/><i>Carpaccio di Manzo Classico con Rucola e Parmiggiano</i></p>                       | 450       |
| <p><b>6. Fresh Imported live Mussels sautéed in White Wine &amp; Garlic<br/>or stewed in Tomato Sauce</b><br/><i>Impepata di Cozze al Vino bianco o al Pomodoro</i></p>   | 540       |
| <p><b>7. Pan seared Foie Gras flamed with Port Wine &amp; Figs Jam</b><br/><i>Fegato Grasso spadellato su insalatina di Rucola e Marmellata di Fichi</i></p>  | 720       |
| <p><b>8. Crispy fried Squids &amp; green Zucchini with a spicy Tomato dipping sauce</b><br/><i>Calamari e Zucchine Fritte con salsa al Pomodoro piccante</i></p>  | 430       |
| <p><b>9. Grilled Eggplants and Italian Imported Buffalo Mozzarella tower<br/>Tomato sauce, Parmesan cheese &amp; Basil</b><br/><i>Millefoglie di Melanzane grigliate e Mozzarella di Bufala alla Parmigiana</i></p> | 450       |

## Minestre Soup

- |   |     |
|---|-----|
| <p><b>10. Farmer mixed Vegetables Soup</b><br/><i>Minestrone di Verdure del contadino</i></p>                                     | 295 |
| <p><b>11. Traditional Italian Mushroom Cream Soup with Croutons</b><br/><i>Crema di Funghi Vellutata con crostini di Pane</i></p> | 295 |
| <p><b>12. Cream Pumpkin Soup</b><br/><i>Crema di Zucca &amp; Ricotta fresca</i></p>   | 295 |
| <p><b>13. Lobster Bisque with Seafood Ravioli</b><br/><i>Zuppa d'Aragosta con Ravioli di Pesce</i></p>                            | 420 |
| <p><b>14. Rich Italian Style Seafood Soup with Shells &amp; Fish</b><br/><i>Zuppa mista di Pesce &amp; Crostacei</i></p>          | 500 |

## Salads

- |  |     |
|--|-----|
| 15. Tartare of fresh imported Tuna & Avocado<br><i>Tartara di Tonno e Avocado</i>  | 460 |
| 16. Salad of Baby Spinach with sautéed Wild Mushrooms,<br>crispy Italian Bacon in Chardonnay Vinegar dressing<br><i>Insalata di Spinaci freschi, Funghi &amp; Pancetta croccante</i>                                 | 450 |
| 17. Arugula Leaves, grilled Italian Sausage, Tomatoes<br>& Parmesan flakes in Balsamic Vinegar dressing<br><i>Insalata di Rucola e Salsiccia con scaglie di Parmigiano e Balsamico</i>                               | 440 |
| 18. <b>BURRATA CHEESE</b> – Burrata is a Fresh Italian Cheese,<br>Made from Mozzarella & fresh Cream<br>served with Young Arugula leave & Cherry Tomato<br><i>Burrata fresca con insalata di Rucola e Pomodorini</i> | 440 |
| 19. Mixed Young Salad with Sea Crab, Avocado & green Asparagus<br>Seasoned with Vinaigrette and Balsamic Dressing<br><i>Insalata Capricciosa di Granchio con Asparagi &amp; Avocado</i>                              | 460 |
| 20. Caesar Salad Romaine style with marinated, smoked & crispy Salmon<br><i>Caesar salad con Salmone marinato, affumicato &amp; croccante</i>  | 430 |
| 21. Giant Hokkaido Scallops, baked with Sun-Dried Tomatoes,<br>Mushrooms served with Arugula leaves and Mozzarella cheese<br><i>Capesante giganti alla griglia con Pomodori secchi e Funghi</i>                      | 550 |
| 22. Grilled Portobello Mushrooms with Arugula Leaves, Rosemary<br>& Garlic in a Balsamic dressing<br><i>Funghi Portobello alla griglia con insalata di Rucola e riduzione di Balsamico</i>                           | 460 |
| 23. Italian Buffalo Mozzarella & fresh Tomatoes,<br>black- green Comfit Olives & Sun-Dried Tomatoes<br><i>Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Olive Comfit</i>                                      | 450 |
| <div data-bbox="662 1422 1037 1523" data-label="Section-Header"> <h2 style="text-align: center;">Pasta</h2> </div>   |     |
| 24. The classic traditional Spaghetti;<br>(Arrabbiata, Puttanesca, Carbonara, Bolognese)   | 390 |
| 25. Spaghetti with imported live Baby Clams Olive Oil,<br>Garlic & White Wine<br><i>Spaghetti alle Vongole veraci Aglio Olio Peperoncino e Vino bianco</i>   | 490 |
| 26. Spaghetti in roasted Garlic, Chili, Olive Oil & Tuna Bottarga<br><i>Spaghetti Aglio, Olio e Bottarga di Tonno</i>  | 450 |
| 27. Spaghetti sautéed in White Wine with Baby Clams, Mussels,<br>Scallops, Anchovies, Garlic & Chili<br><i>Spaghetti Cassopipa con Frutti di mare</i>  | 480 |
| 28. Chef style Spaghetti with Half Portion of imported Lobster<br><i>Spaghetti all'Astice</i>  | 920 |

## Pasta

- |  |     |
|--|-----|
| 29. Tortelli filling “Pata Negra & Burrata” in white truffle creamy sauce<br><i>Tortelli ripieni di Pata Negra &amp; Burrata con salsa al Tartufo Bianco</i>   | 480 |
| 30. Taglierini Sautéed with Porcini Mushrooms & Truffle Cream Sauce<br><i>Taglierini ai Porcini e Crema di Tartufo</i>   | 470 |
| 31. Black Ink Tagliolini with Main Lobster, Brandy & Cherry Tomato<br><i>Tagliolini Neri con Bisque all’Aragosta</i>   | 500 |
| 32. Eggs Penne Pasta Tossed with Lamb Ragout & Porcini Mushrooms<br><i>Garganelli al ragout di Agnello e funghi Porcini</i>  | 460 |
| 33. Home Made Ravioli, Stuffed with Spinach & Ricotta Cheese<br>served with Meat <i>or</i> Tomato Sauce <i>or</i> Butter and Sage<br><i>Tortelli di Ricotta e Spinaci con salsa di Pomodoro o Burro e Salvia</i> | 430 |
| 34. Egg Tagliatelle Pasta with Porcini Mushrooms & Italian Sausage<br><i>Tagliatelle con sugo di funghi Porcini e Salsiccia</i>  | 480 |
| 35. Meat and Foie Gras Home Made Ravioli in Truffle & Sage Sauce<br><i>Ravioli di Magro e Fegato d’Oca con salsa al Tartufo</i>  | 520 |
| 36. Tagliatelle Pasta with Italian Sausage, Saffron Cream<br>& Black Truffle Sauce<br><i>Tagliatelle alla Norcina con salsiccia, crema di tartufo nero e zafferano</i>   | 480 |
| 37. Traditional Oven Baked Lasagna ( <i>Hand Made</i> )<br>with Meat Bolognese and Béchamel<br><i>Lasagna tradizionale alla Bolognese</i>  | 400 |

### Italian Style Rice Dishes, made by Italy Imported Carnaroli Rice

- |   |     |
|---|-----|
| 38. Risotto Porcini mushrooms finished with Parmesan cheese<br><i>Risotto ai funghi Porcini mantecato al Parmigiano Reggiano</i>  | 510 |
| 39. Risotto with rich sauce of mixed Seafood in Tomato sauce<br><i>Risotto alla Pescatora ai Frutti di mare</i>   | 530 |
| 40. Classical rice dish with Saffron & imported Italian fresh Sausage<br><i>Risotto alla Monzese con pistilli di Zafferano e Salsiccia</i>  | 490 |
| 41. Black Risotto ( <i>Italian Style Rice</i> ) with sauté Scallop, Asparagus,<br>Lobster Bisque, topped with crispy Leek<br><i>Risotto al Nero con Capesanta alla piastra, Asparagi e bisque di Aragosta</i> | 520 |

## Volcanic Stone Grill

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>42. The Grand Mixed Grilled</b><br>(Lamb, Beef, Pork, Italian Sausage & Grilled Mixed Vegetables)<br><i>Gran Misto di Carni</i>  | 1020         |
| <b>43. Grilled Angus beef Tenderloin</b><br><i>Filetto di Manzo Angus alla Brace</i>  | 960          |
| <b>44. Grilled Australian Wagyu Rib Eye 1/2</b><br><i>Contro Filetto di Manzo alla Griglia</i>                                      | 100 gr.: 500 |
| <b>45. Australian “Wagyu” Tomahawk Steak 4/5</b><br><i>is a Serious Steak for The Serious Steak Lover Weighing an Average 1 kg.</i> | 100 gr.: 520 |
| <b>46. Grilled Australian Lamb Cutlets</b><br><i>Costolette d’Abbacchio alla Scottadito</i>   | 1190         |

## Meat Main Courses

- |   |      |
|---|------|
| <b>47. Grilled Italian Imported “Vallespluga Baby Chicken” alla Diavola</b><br><i>Polletto alla griglia alla Diavola con paprika</i>  | 495  |
| <b>48. Traditional Veal Ossobuco served with a Vegetable Gremolata &amp; Saffron Risotto</b><br><i>Osso Buco di Vitello con Risotto allo Zafferano e Gremolata</i>                      | 840  |
| <b>49. Angus Beef Tenderloin with black truffle crust</b><br><i>Filetto di manzo in crosta di Tartufo nero</i>  | 990  |
| <b>50. Breaded Baby Veal Cutlet, served with Arugula Leaves</b><br><i>Cotoletta di Vitello alla Milanese con insalatina di Rucola</i>   | 960  |
| <b>51. Angus Beef Filet Mignon, Wrapped in Italian Bacon &amp; Topped with Chanterelle Mushrooms</b><br><i>Filettini di Manzo al Lardo di Colonnata con Finferli saltati</i>            | 960  |
| <b>52. Veal Escalope Pan Fried topped Parma ham &amp; truffle cream sauce</b><br><i>Scaloppa di Vitello al prosciutto crudo e salsa al tartufo nero</i>                                 | 940  |
| <b>53. Whole Lamb Rack Oven Roasted herbs flavored (2 pers.)</b><br><i>Costata d’Agnello Arrosto (2 pers.)</i>  | 2190 |
| <b>54. Slow cooked Duck breast with truffle mashed potato and apple sauce</b><br><i>Petto d’Anatra sottovuoto con purea di patate al tartufo e salsa di mele</i>                        | 690  |
| <b>55. Braised Lamb Shank (Slow Temperature Roast) in Own Sauce and Vegetables served with Mashed Potatoes</b><br><i>Stinco d’Agnello cotto a bassa temperatura con purea di Patate</i> | 730  |

## Fish and Seafood

56. Pan Fried King Prawns Flavored with Garlic, Olive Oil and Chilli 770  
*Gamberoni all'Aglio, Olio e Peperoncino*
57. Pan roasted Sea Bass Fillet with Asparagus & Clams ragout 650  
*Filetto di Branzino in guazzetto di Asparagi e Vongole*
58. Tasmanian Salmon in a Sesame Seed Crust, Bell Peppers, Broccoli, Orange Fondue 695  
*Trancio di Salmone in crosta di Sesamo, Peperoni, Broccoli e fonduta all'Arancio*
59. Roasted Snow Fish in a Garlic Comfit Bread, baked Tomato, vegetable Catalana 890  
*Trancio di Spigola Cilena in Crosta d'Aglietto, Pomodori Arrosto, Vegetali Crudi*
60. Mixed grilled Rossano's Seafood Plateau of the day served with grilled vegetables 990  
*Grigliata Mista di Pesce del giorno con Verdure alla griglia*
61. Peppered fillet of Tuna with Rocket & Cherry tomato 690  
*Trancio di Tonno al Pepe con Rucola e Pomodorini*

## Weekly Imported fresh Fish, Seafood & Special

# Pizza

62. **Margherita** 360  
*Tomato sauce, Mozzarella cheese*
63. **Vegetarian** 420  
*Tomato sauce, Mozzarella cheese, assorted mixed Vegetables*
64. **Pizza Ariccia** 460  
*Mozzarella, Potato cube, red Onion, Chili & Porchetta*
65. **Pizza Napoli** 420  
*Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Caper & black Olive*
66. **Capricciosa** 440  
*Tomato sauce, Mozzarella, Artichokes, Ham & Mushrooms*
67. **Diavola** 450  
*Tomato sauce, Mozzarella, spicy Italian Salami*
68. **Pizza ai Frutti di Mare** 460  
*Tomato sauce, Mozzarella, mixed Seafood*
69. **Pizza Affumicata** 480  
*Mozzarella, Ricotta cheese, smoked Salmon & Arugula leaves*
70. **Bufalina** 460  
*Tomato sauce, fresh Bufala Mozzarella basil*
71. **Parma ham** 495  
*Tomato sauce, Mozzarella, imported Parma Ham*
72. **Pizza Porcini** 490  
*Porcini Mushrooms, Truffle cream & Mozzarella - No Tomato Sauce*
73. **Pizza Calzone "Folded Pizza"** 450  
*Tomato sauce, Mozzarella, cooked Ham, Mushrooms*
74. **Pizza 4 Formaggi bianca** 450  
*Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Stracchino, Asiago*

## Dessert Menu

- |  |   |
|--|---|
| <p>1. <b>Profiteroles</b> filled with vanilla ice cream and Topped with Hot Chocolate Sauce</p> <p>2. <b>Pistachio Tiramisú</b> topped with strawberry sauce</p> <p>3. <b>Tiramisú</b> The Classical Italian Coffee and Mascarpone Cheese Dessert</p> <p>4. <b>Chocolate Vulcano</b> Warm Chocolate Flan Served with Forest Berries Sauce and Ice Cream</p> <p>5. <b>Strawberry Crumble</b> Mascarpone Mousse with Strawberry and Crumble</p> <p>6. <b>Mango Panna Cotta</b> with Vanilla &amp; Fruit Berries</p> <p>7. Warm Home Made <b>Apple Pie</b> Vanilla Sauce and Ice Cream</p> <p>8. <b>Pizza Nutella</b> spreadable hazelnuts cream sprinkled icing sugar</p> <p>9. <b>Chocolate Almond Cake:</b> gluten free, with vanilla ice cream scoop</p> <p>10. <b>Baileys mousse, crumble cookie, salted caramé, chocolate coffee grains</b></p> | <p>240.</p> <p>280.</p> <p>260.</p> <p>280.</p> <p>200.</p> <p>220.</p> <p>250.</p> <p>240.</p> <p>240.</p> <p>260.</p> |
|--|---|



### Italian homemade creations with gelato



- |   |       |
|---|-------|
| <b>Yogurette:</b> delicious yogurt blueberries ice cream cake                   | 220.- |
| <b>Cassata Siciliana:</b> 3 flavor i-cream cake with dried fruits and chocolate | 220.- |
| <b>Tartufo:</b> Italian dark chocolate ice cream filled with Choco syrup        | 200.- |
| <b>Tartufo:</b> Hazelnut Italian ice cream with Rocher filling                  | 200.- |
| <b>Tartufo:</b> Traditional Lemon Ice Cream filled with Limoncello              | 200.- |
| <b>Tartufo:</b> Italian Truffle Pistachio ice cream filled with vanilla syrup   | 200.- |

**Sorbet:** Lemon, Strawberry, Passion fruit

**Ice Cream:** Chocolate, Hazelnut, Coconut, Pistachio, Vanilla , Coffee

Baht 120.- per scoop

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Amaretto Coffee:</b> (Amaretto, Coffee, W.Cream, Kahlua)                 | 270.- |
| <b>Irish coffee:</b> (Irish Whisky, Coffee, W.Cream, Kahlua)                | 270.- |
| <b>Café Oskar:</b> (Kahlua, Ameretto, Cream Vanilla Ice Cream Top Espresso) | 270.- |