



Rhinoceros

Vivere la storia, raccontarne gli aneddoti,
scoprire i piccoli segreti che hanno fatto grande un luogo,
toccare con mano la materia prima
e come per magia trasformarla in una grande
esperienza di gusto...

Benvenuti al
Ristorante Rhinoceros
A taste of beauty.

*Live the history, telling anecdotes, discovering
the little secrets that have made a place great,
touch the raw material by hand and as if by
magic turn it into a great taste experience...*

*Welcome to
Rhinoceros Restaurant
A taste of beauty.*

Executive Chef: Giuseppe Di Iorio*
Resident Chef: Alessandro Marata
Restaurant Manager: Stefano Ruco



Degustazioni

Tastings

“PALATINO”

120

Gambero bianco, lingua di vitello, Puntarelle e salsa verde
White shrimp, veal tongue, Puntarelle salad and green sauce

Mi-cuit di rana pescatrice, coscette di rana fritte, Radicchio brasato,
bagna cauda e olio al prezzemolo
*Monkfish Mi-cuit, fried frog, braised Radicchio,
bagna cauda and parsley oil*

Plin di mela cotogna, salsa di 'nduja e polvere di alloro
Plin stuffed with quince, 'nduja sauce and bay leaf powder

Pasta e ceci, granchio e lardo
Pasta and chickpeas, crab and lard

Guancia di Marango, salsa Huancaína e porro paglia
Marango cheek, Huancaína sauce and leek

Castagna, Kumquat, meringa e rosmarino
Chestnut, Kumquat, meringue and rosemary

I menù sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all table



Degustazioni ***Tastings***

“VENERE”

100

Tartare di pecora, cacio, uova e crescione
Sheep tartare, Cacio cheese, eggs and cress

Raviolo di grano arso ripieno di capretto lucano,
robiola di Roccaverano, cavolo nero e lenticchie
*Ravioli of wheat stuffed with Lucan Goat,
Roccaverano robiola cheese, black cabbage and lentils*

Pluma di maiale, cavolo cinese, topinambur e anacardi
Pork, Chinese cabbage, Jerusalem artichoke and cashew nuts

Caprino, cachi, nocciola e tamarindo
Goat cheese mousse, persimmon, hazelnuts and tamarind



Degustazioni ***Tastings***

“ARCO DI GIANO”

100

Cardoncelli arrosto, spuma di patate al forno,
polvere di porro bruciato e nocciole
*Roasted Cardoncelli mushrooms, baked potato foam,
burnt leek powder and hazelnuts*

Risotto al gorgonzola, sedano e Pesteda
Risotto with Gorgonzola cheese, celery and Pesteda

Zucca arrosto, Bitto d’Alpeggio e macis
Roasted pumpkin, Bitto d’Alpeggio cheese and nutmeg

Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè
Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream

SMART MENU

85

Scelta di 2 piatti più dessert
Two course menu of your choice plus dessert



Antipasti ***Starters***

**Gambero bianco, lingua di vitello, Puntarelle e salsa verde	26
** <i>White shrimp, veal tongue, Puntarelle salad and green sauce</i>	
*Cardoncelli arrosto, spuma di patate al forno, polvere di porro bruciato e nocciole	24
* <i>Roasted Cardoncelli mushrooms, baked potato foam, burnt leek powder and hazelnuts</i>	
**Tartare di pecora, cacio, uova e crescione	26
** <i>Sheep tartare, Cacio cheese, eggs and cress</i>	
**Mi-cuit di rana pescatrice, coscette di rana fritte, Radicchio brasato, bagna cauda e olio al prezzemolo	26
** <i>Monkfish Mi-cuit, fried frog, braised Radicchio, bagna cauda and parsley oil</i>	



Primi

Rice and pasta

Raviolo di grano arso ripieno di capretto lucano, robiola di Roccaverano, cavolo nero e lenticchie <i>Ravioli of wheat stuffed with Lucan Goat, Roccaverano Robiola cheese, black cabbage and lentils</i>	32
Plin di mela cotogna, salsa di 'nduja e polvere di alloro <i>Plin stuffed with quince, 'nduja sauce and bay leaf powder</i>	30
Pasta e ceci, granchio e lardo <i>Pasta and chickpeas, crab and lard</i>	30
Risotto al Gorgonzola, sedano, lumache e pesteda <i>Risotto with Gorgonzola cheese, celery, snails and Pesteda</i>	30
SPECIAL	30
Bottone cacio e pepe al mare <i>Stuffed pasta with cheese and pepper on the sea</i>	
Luciana incontra Amatrice e fanno una calaMarata <i>Luciana meets Amatrice and they make a calaMarata</i>	



Secondi

Main courses

**Guancia di Marango, salsa Huancaína e porro paglia	42
** <i>Marango cheek, Huancaína sauce and leek</i>	
**Pluma di maiale, cavolo cinese, topinambur e anacardi	42
** <i>Pork, Chinese cabbage, Jerusalem artichoke and cashew nuts</i>	
**Ombrina in olio cottura, ristretto di pesce, zafferano, anemoni fritti e consommé di faraona	42
** <i>Croaker, saffron, fried anemones and guinea-fowl consommé</i>	
*Zucca arrosto, Bitto d'Alpeggio e macis	34
* <i>Roasted pumpkin, Bitto d'Alpeggio cheese and nutmeg</i>	



Dolci ***Desserts***

Castagna, kumquat, meringa e rosmarino <i>Chestnut, Kumquat, meringue and rosemary</i>	20
Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
Caprino, cachi, nocciola e tamarindo <i>Goat cheese mousse, persimmon, hazelnuts and tamarind</i>	20
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i>	20
Essenza di frutta fresca in sorbetto <i>Fruit sorbet</i>	20
Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>	20



Le pietanze del menù "Rhinocheros" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa. Vogliate fare presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento. Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono un abbattimento rapido della temperatura (reg. CE N°1169/2011 e reg. CE 852/04).

(*) Prodotto congelato in origine (**) Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE 853/2004), allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, capitolo 3.

All the dishes May contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, Lupin and Sea food. Please advise out staff in presence of any food allergies and intolerance. Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature. (Reg. CE N° 1169/2011 and Reg. CE 852/04).

() Frozen in origin product*

*(**) Food destined to be eaten raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with provisions of CE regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, chapter 3, lettera D, point 3.*

