

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”

130

**Triglia, pane e pizzaiola;
***Red mullet, bread and “pizzaiola” sauce;*

**Battuta di manzo dell’Agro Pontino,
gazpacho bianco, mandorle e sesamo;
***Beef tartare, white gazpacho, almonds
and sesame;*

**Bottone cacio e pepe al mare;
Stuffed pasta with cheese on the sea;

Spaghettoni alla carbonara come piace a
noi;
“Carbonara”... in our own way;

**Baccalà pil pil, carciofi e menta;
***Cod pil pil, artichokes and mint;*

**Sfera di cioccolato bianco, ricotta e visciole.
***Sphere of white chocolate, ricotta and sour
cherries.*

SMART MENU

75

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

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti
al tavolo.
Tasting menus are served for all the guest at table.



Antipasti Starters

Crudo di tracina, ostriche, aglio nero e prezzemolo; <i>Raw weever, oysters, black garlic and parsley;</i>	24
Triglia, pane e pizzaiola; <i>Red mullet, bread and "pizzaiola" sauce;</i>	24
Battuto di manzo dell'Agro Pontino, gazpacho bianco, mandorle e sesamo; <i>Agro Pontino beef tartare, White gazpacho, almonds and sesame;</i>	22
Animella di vitello, topinambur, cipolla perlina e limone; <i>Veal sweetbread, Jerusalem artichoke, onion and lemon;</i>	22
Donuts di parmigiana. <i>Donuts of Parmigiana.</i>	22



Primi
Rice and pasta

Fusill'oro arzilla e broccoli; <i>Fusill'oro ray fish and broccoli;</i>	28
Bottone cacio e pepe al mare; <i>Stuffed pasta with cheese and pepper on the sea;</i>	28
Risotto come se fosse... una puttanesca; <i>Risotto as if it were... a puttanesca;</i>	28
Luciana incontra Amatrice e fanno una calaMarata; <i>Luciana meets Amatrice and they make a calaMarata;</i>	28
Spaghettone alla carbonara come piace a noi; <i>"Carbonara"... in our own way;</i>	28



Secondi
Main courses

Millefoglie di rombo, cucunci, erbe e salsa mugnaia; <i>Millefeuille of turbot, cucunci, herbs and meunière sauce;</i>	36
Baccalà pil pil, carciofi e menta; <i>Cod pil pil, artichokes and mint;</i>	36
Il nostro saltimbocca... di maiale; <i>Our saltimbocca... pork fillet;</i>	34
Polletto e peperoni; <i>Chicken and peppers;</i>	34
Sedano, sedano rapa e mandarino. <i>Celery, celeriac and tangerine.</i>	30



Dolci ***Desserts***

Sfera di cioccolato bianco, ricotta e visciole; <i>Sphere of white chocolate, ricotta and sour cherries;</i>	18
Caprese a modo mio; <i>My way of Caprese;</i>	18
Yogurt e frutti rossi; <i>Yogurt and red fruits;</i>	18
Essenze di frutta fresca in sorbetto; <i>Essences of fresh fruit in sorbet;</i>	18
Tagliata di frutta fresca di stagione; <i>Fresh fruit salad;</i>	18
Selezione di formaggi. <i>Cheese selection.</i>	



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).*

() Fozen in origin product*

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

