

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
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”

Tagliatella di calamaro, taccole, prosciutto crudo e nero di seppia
Squid tagliatella, snow peas, raw ham and squid black ink

Coniglio, pane e cacciatora
Rabbit, bread and cacciatora sauce

Riccioli di pasta fresca, salsa alla ‘nduja e alloro
Riccioli pasta, ‘nduja sauce and bay leaf

Risotto come se fosse una puttanesca
Risotto as if it were a puttanesca

Polpo glassato, stracciatella, pomodoro, coriandolo e alghe
Glazed octopus, stracciatella cheese, tomato, coriander sauce and seaweed

Sfera al tavolo, yogurt, rabarbaro e lampone
Sphere at table, yogurt, rhubarb and raspberry

€ 140

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



***Degustazioni
Tastings***

“VENERE”

Arrosto di maiale, salsa tonnata, capperi e fagiolini
Roasted pork, tuna sauce, capers and green beans

Lasagnetta ripiena di coda di manzo, fave, pecorino e trombolotto
Lasagnetta stuffed with beef oxtail, broad beans, pecorino cheese and citrus

Quaglia, melanzane, agretti e sesamo
Quail, eggplant, salad cress and sesame

Cioccolato, pane e amaretto
Chocolate, bread and amaretto

€ 100

SMART MENU

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

€ 75



Antipasti Starters

Arrosto di maiale, salsa tonnata, capperi e fagiolini <i>Roasted pork, tuna sauce, capers and green beans</i>	24
Coniglio, pane e cacciatora <i>Rabbit, bread and cacciatora sauce</i>	26
Tagliatella di calamaro, taccole, prosciutto crudo e nero di seppia <i>Squid tagliatella, snow peas, raw ham and squid black ink</i>	24
Mi-cuit di salmerino, zucchine, aioli dolce e zafferano <i>Char fish, zucchini, sweet garlic sauce and saffron</i>	26
Cuore di lattuga in vignarola, miso e parmigiano <i>Baby lettuce vignarola style, miso and parmesan cheese</i>	22



Primi
Rice and pasta

**Spaghettone aglio e olio, canocchie e bottarga all'Armagnac	30
** <i>Spaghettone garlic and olive oil, mantis shrimps and bottarga Armagnac scented</i>	
**Lasagnetta ripiena di coda di manzo, fave, pecorino e trombolotto	30
** <i>Lasagnetta stuffed with beef oxtail, broad beans, pecorino cheese and citrus</i>	
Risotto come se fosse una puttanesca	30
<i>Risotto as if it were a puttanesca</i>	
Ricciolo di pasta fresca, salsa alla 'nduja e alloro	28
<i>Ricciolo pasta, 'nduja sauce and bay leaf</i>	
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

*Polpo glassato, stracciatella, pomodoro, coriandolo e alghe <i>*Glazed octopus, stracciatella cheese, tomato, coriander sauce and seaweeds</i>	40
Quaglia, melanzane, agretti e sesamo <i>Quail, eggplant, salad cress and sesame</i>	38
Branzino in crosta di sale, concentrato di mare e bietole verdi <i>Salt crust sea bass, fish sauce and green chard</i>	42
Agnello cotto al fieno, carciofo, gambero rosa e porro paglia <i>Lamb cooked with hay, artichoke, pink prawn and leek</i>	42
Assoluto di asparagi Absolute of asparagus	32



Dolci
Desserts

Paris-Brest, tè matcha e yuzu <i>Paris-Brest, matcha tea and yuzu</i>	20
Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
Cioccolato, pane e amaretto <i>Chocolate, bread and amaretto</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).

() 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.*

