

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  
at have made a place great, touch the raw material by hand and a  
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”**

**160**

**\*\*Verzolino di rombo, salsa alla cacciatora e trombette della morte**  
**\*\**Turbot and savoy cabbage roll, cacciatora***  
***sauce and “Trombette della morte” mushrooms***

**\*\*Piccione, pastinaca, sommacco, lenticchie e curry**  
**\*\**Pigeon, parsnip, sumac, yellow lentils and curry***

**\*\*Casoncello di mela cotogna, faraona, cime di rapa e rafano**  
**\*\**Casoncello with quince, Guinea Fowl ragout, green turnip and horseradish***

**Risotto, aringa affumicata, limone amaro e pecorino di Fossa**  
***Risotto, smoked herring, bitter lemon and pecorino cheese***

**\*\*Cernia arrosto, cavolo cappuccio, bagna cauda e gel di carpione**  
**\*\**Grouper, cabbage, bagna cauda and carpione fish gel***

**\*\*Filetto di cervo, scorza nera, corniole e semi di coriandolo**  
**\*\**Venison fillet, Scorza nera, carnelians and coriander seeds***

**\*\*Bavarese alla nocciola, porcini e olio evo**  
**\*\**Hazelnut Bavarese, Porcini mushrooms and olive oil***

### **SMART MENU**

**100**

**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***



## *Degustazioni*

### *Tastings*

#### **“VENERE”**

**120**

\*Trippa di baccalà alla romana  
*\*salt cod tripe in roman style*

\*\* Fettucelle all'uovo ragu bianco di cinghiale, visciole e gruè di cacao  
*\*\* Fettucelle pasta with boar ragu, sour cherries and cocoa beans*

\*\* Ribs di maiale, tamarindo, zucca e broccolo romano  
*\*\* Pork ribs, tamarind, crepinette punpkin and roman broccoli*

Tartelletta al cioccolato, castagne e mela annurca  
*Chestnut, chocolate and Annurca apple tart*



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.*

