



Rhinoceros

MENU



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”

140

Capasanta, salsa alla mugnaia, baby porro e caviale
Scallop, Meunière sauce, baby leek and caviar

Tartare di asino, gazpacho bianco, sesamo e sommacco
Donkey tartare, white gazpacho, sesame and sumac

Spaghettone, ricci, salicornia e bergamotto
Spaghettone pasta, sea urchin, samphire and bergamot

Pennone, pesto trapanese, tonno e mandorle
Pennone pasta, Trapanese pesto, tuna and almonds

Baccalà pil pil, broccolo romano, acciughe e morbido di patate
Salt cod, roman broccoli, anchovies and potatoes

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

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



Degustazioni ***Tastings***

“VENERE”

100

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

Tagliolini, ortica, pecora e pecorino
Tagliolini pasta, nettle, sheep and pecorino cheese

Faraona, salsa al peperoncino dolce e melanzana
Guinea-fowl, sweet chili sauce and eggplant

Biscotto, cocco, cioccolato e caramello
Biscuit, coconut, chocolate and caramel



Degustazioni ***Tastings***

“ARCO DI GIANO”

100

Cuore di lattuga, salsa bernese, senape nera in grani e amaranto
Heart of lettuce, bernese sauce black mustard and amaranth

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

Finocchio, mango, carote e zenzero
Fennel, mango, carrots and ginger

Cheesecake al ribes nero e timo al limone
Black currant cheesecake and lemon thyme

SMART MENU

75

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

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.*

