

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  
it 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”**

**130**

\*\*Tonno, pomodoro, basilico e curry

\*\**Tuna, tomato, basil and curry*

\*\*Anguria, peperone, pancetta di rustichello, robiola di capra e senape in grani

\*\**Watermelon, pepper, rustichello pork belly, goat robiola cheese and mustard*

\*\*Risotto limone&limoni, zucchine e menta

\*\**Risotto lemon&sea lemon, zucchini and mint*

\*\*Millefoglie di rombo, cucunci, erbe e salsa mugnaia

\*\**Turbot mille-feuille, cucunci, erbs and mugnaia sauce*

\*\*Entrecote di manzo, carota, stracciatella e liquirizia

\*\**Entrecote beef, carot, stracciatella cheese and liquorice*

\*Cocco, lime e frutto della passione

\**Coconut, lime and passion fruit*

### **SMART MENU**

**80**

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*

**Tonno, pomodoro, basilico e curry <i>**Tuna, tomato, basil and curry</i>	24
**Anguria, peperone, pancetta di rustichello, robiola di capra e senape in grani <i>**Watermelon, pepper, rustichello pork belly, goat robiola cheese and mustard</i>	22
*Baccalà nell'orto <i>*Cod fish in the garden</i>	24
**Pannicolo, ricci e pesca noce <i>**Beef skirt steak, sea urchins and peach</i>	24



## *Primi*

### *Rice and pasta*

\*\*Riccioli all'uovo, rana pescatrice e bottarga 30  
\*\**Riccioli pasta, monk fish and bottarga*

\*Linguina, assoluto di gamberi, aglio nero e trombolotto 30  
\**Linguina pasta, red prawns, black garlic and trombolotto lemon*

\*\*Risotto limone&limoni, zucchine e menta 32  
\*\**Risotto lemon&sea lemon, zucchini and mint*

\*\*Cappellacci di pomodoro, melanzane e burrata 28  
\*\**Cappellacci pasta stuffed tomato, eggplants and burrata chesse*

**SPECIAL 30**

\*\*Bottone cacio e pepe al mare  
\*\**Stuffed pasta with cheese and pepper on the sea*

\*\*Luciana incontra Amatrice e fanno una calaMarata  
\*\**Luciana meets Amatrice and they make a calaMarata*



## *Secondi*

### *Main courses*

**Millefoglie di rombo, cucunci, erbe e salsa mugnaia <i>**Millefeuille of turbot, cucunci, herbs and meunière sauce</i>	38
**Il nostro saltimbocca... di maiale <i>**Our saltimbocca... pork fillet</i>	34
**Entrecote di manzo, carota, stracciatella e liquirizia <i>**Entrecote beef, carot, stracciatella cheese and liquorice</i>	36
Carpaccio di barbabietola, spugnole e tartufo nero <i>Beetroot carpaccio, spugnole mushroom and black truffle</i>	30



## *Dolci* *Desserts*

Tartelletta di frutta, lemon curd e melissa <i>Fruit tartlet, lemon curd and lemon balm</i>	20
**Tiramisù a modo nostro <i>**Our way of tiramisù</i>	20
*Cocco, lime e frutto della passione <i>*Coconut, lime e passion fruit</i>	20
**Essenze di frutta fresca in sorbetto <i>**Essences of fresh fruit in sorbet</i>	20
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</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.*

