

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



Antipasti Starters

Verzolino di rombo, salsa alla cacciatora e trombette della morte <i>Turbot and savoy cabbage roll, cacciatora sauce and “trombette della morte” mushrooms</i>	26
*Trippa di baccalà alla romana <i>*Salt cod tripe in roman style</i>	24
Punta di petto di vitello, sedano, sedano rapa e melograno <i>Veal, celery, celeriac and pomegranate</i>	24
Piccione, pastinaca, sommacco, lenticchie gialle e curry <i>Pigeon, parnip, sumac, yellow lentils and curry</i>	26
Tartelletta di grano saraceno, porro fondente, polenta taragna e testun al barolo <i>Buckwheat tart, dark leek, “polenta Taragna” and testun with Barolo</i>	22



Primi Rice and pasta

Casoncello di mela cotogna, faraona, cime di rapa e rafano <i> Casoncello with quince, Guinea Fowl ragout, turnip and horseradish</i>	30
*Pasta e ceci, granchio blu e lardo alle erbe <i>*Pasta and chickpeas, blue crab and pork with herbs</i>	30
Fettucelle all'uovo ragu bianco di cinghiale, visciole e gruè di cacao <i>Fettucelle pasta with white boar sauce, sour cherries and cocoa beans</i>	30
Risotto, aringa affumicata, limone amaro e pecorino di Fossa <i>Risotto, smoked herring, bitter lemon and pecorino cheese</i>	30
Gnocco di formaggio, cavolfiore, mandorle e porro bruciato <i>Cheese dumpling, cauliflower, almonds and burnt leek</i>	28
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***

** Cernia arrosto, cavolo cappuccio, bagna cauda e gel di carpione ** <i>Grouper, cabbage, bagna cauda and carpione fish gel</i>	42
**Controfiletto di Marango al pepe verde, bottarga e cardoncelli arrosto ** <i>Marango beef sirloin with green pepper, bottarga, and charcoal cardoncelli</i>	38
**Ribs di maiale, tamarindo, zucca e broccolo romano ** <i>Pork ribs, tamarind, pumpkin and roman broccoli</i>	36
**Filetto di cervo, scorza nera, corniole e semi di coriandolo ** <i>Venison fillet, Scorza nera, carnelians and coriander seeds</i>	40
Carpaccio di barbabietola, spugnole e tartufo nero <i>Beetroot carpaccio, spugnole mushrooms and black truffle</i>	32



Dolci ***Desserts***

Bavarese alla nocciola, porcini e olio evo <i>Hazelnut Bavarese, Porcini mushrooms and olive oil</i>	20
Cubi di Tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
Tartelletta al cioccolato, castagne e mela annurca <i>Chestnut, chocolate and Annurca apple tart</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.*

