RHINOCEROS RoofTop
Via del Velabro, 9 - 00186 Roma
Tel. 06 6798902 - Email lerestau@rhinocerosroma.com
rhinocerosrooftop.com

Rhinoceros

Le Restau & RoofBar

NEW YEAR'S EVE MENU
31 DECEMBER 2025

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Bloody Oyster
Bloody Oyster

Gambero viola, topinambur, lardo e limone
Purple prawn, Jerusalem artichoke, cured pork lardo and lemon

Filetto di maiale "iberico", spugnole, nocciole e scorza nera
Iberico pork fillet, morel mushrooms, hazelnuts and black salsify

*

Doppio raviolo coniglio e granchio, lenticchie e curry
Double raviolo filled with rabbit and crab, lentils and curry

Risotto, cipolla rossa, foie gras e porro bruciato
Risotto with red onion, foie gras and burnt leek

*

Micuit di salmone selvaggio aji amarillo e caviale
Wild salmon mi-cuit with aji amarillo and caviar

Piccione in crepinette, pino e pastinaca e salsa Perigourdine
Pigeon wrapped in caul fat, pine and parsnip with Périgourdine sauce

*

Sorbetto melograno, ibisco e cardamomo
Pomegranate, hibiscus and cardamom sorbet

*

Marroni, meringa, frutti rossi e fava tonka
Chestnuts, meringue, red fruits and tonka bean

*

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Rhinoceros
Le Restau & RoofBar

Executive Chef
Giuseppe Di Iorio

Resident Chef
Alessandro Marata

WINE PAIRING

Champagne Brut "Louis XV" De Venoge 2014
Langhe Chardonnay "L'Altro" Pio Cesare 2024
Verdicchio Castelli di Jesi "La Giostra" Colle Onorato 2022
Gorgona 2022
Toscana "Poggio alle Gazze" Ornellaia 2021
Cilento Fiano "Kratos" Luigi Maffini 2024
Puglia Cabernet Franc "Arso" Tenuta Bocca di Lupo 2020
Recioto della Valpolicella Classico Villa Crine 2022

Euro 350 p.p.
Euro 500 p.p. with wine pairing