

*Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menu
2023*

Insalata tiepida di astice, midollo e tartufo nero
Warm lobster salad, marrow and black truffle

*

Carpaccio di manza fassona, caviale, lattuga di mare e funghi trombette
Fassona beef carpaccio, caviar and mushrooms

*

Risotto, limone e limoni, zucchine e shiso
Risotto, lemon&sea, lemon, zucchini and shiso

*

Cappelletto di agnello, il suo consommè, finferli e tartufo bianco
Lamb "cappelletto" pasta, its consommè, finferli mushrooms and white truffle

*

Pesci in zuppa
Fish soup

*

Filetto di marango, nocciola, bagnacauda e barbabietola
Marango beef fillet, hazelnut, bagnacauda and beetroot

*

Noce di macadamia, melograno e cioccolato
Macadamia nut, pomegranate and chocolate

*

Lenticchie e cotechino
Lentils and Cotechino pork sausage



Rhinoceros

*Executive Chef
Giuseppe Di Torio*

*Resident Chef
Alessandro Marata*

*Abbinamento Vini
Wine Pairing*

Champagne Brut "Harmonie" Jean Duclert
Chardonnay Alto Adige "Altkirch" Colterenzio 2022
Pinot Bianco "Prael" Cantina Toblino 2018
Toscana "Poggio alle Gazze" Tenuta Ornellaia 2021
Furia di Calafuria Tormaresca 2022
La Querce Poggiomandorlo 2016
Mas Amiel Maury 20 ans

Gala Dinner Menu

Euro 300,00 per persona - per person
Euro 400,00 con abbinamento vini e champagne dalla nostra cantina
Euro 400,00 p.p. with a fine selection of labels from our cellar