



*Rhinoceros*

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



## ***Antipasti*** ***Starters***

**Gambero bianco, lardo alle erbe, puntarelle e salsa verde	26
** <i>White shrimp, lard, puntarelle salad and green sauce</i>	
*Cardoncelli alla brace, spuma di patate arrosto e nocciole tostate	24
* <i>Grilled Cardoncelli mushrooms, roasted potato foam and toasted hazelnuts</i>	
**Animella glassata, carciofi trifolati e menta	26
** <i>Glased veal Sweetbread, artichokes and mint</i>	
**Controfiletto di agnello, crema di cavolfiore e cime di rapa	26
** <i>Lamb sirloin, cauliflower cream and wild broccoli</i>	



## ***Primi***

### ***Rice and pasta***

**Ravioli ripieni al tartufo nero, burro, parmigiano e porcini	32
<i>**Ravioli pasta stuffed with black truffle, butter, parmesan cheese and Porcini mushrooms</i>	
**Fettuccella al ragù bianco, pane profumato al rosmarino e salvia	30
<i>**Fettuccella pasta with white ragù, rosemary bread and sage</i>	
**Gnocchi di patate, salsa di coda alla vaccinara e gruè di cacao	30
<i>**Potatoes gnocchi, oxtail sauce and cocoa beans</i>	
**Risotto alla zucca, baccalà e guanciaie	30
<i>**Pumpkin risotto, salt cod and pork cheek</i>	
<b>SPECIAL</b>	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***

**Ombrina in olio cottura, ristretto di pesce, rape baby e consommè di faraona	42
** Croaker, baby turnips and guinea-fowl consommè	
**Pluma di maiale, cavolo verde e salsa al topinambur	42
**Pork, green cabbage and Jerusalem artichoke sauce	
** Guancia di Marango brasata al vino, primo sale e porro paglia croccante	42
** <i>Braised Marango cheek, "Primo sale" cheese and crispy leek</i>	
*Zucca arrosto, fonduta al parmigiano polvere di macis	34
* <i>Roasted pumpkin, parmesan cheese Fondue and nutmeg powder</i>	



## ***Dolci*** ***Desserts***

**Castagna, kumquat, meringa e rosmarino <i>**Chestnut, Kumquat, meringue and rosemary</i>	20
**Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>**Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
**Caprino, cachi, nocciola e tamarindo <i>**Goat cheese mousse, persimmon, hazelnuts and tamarind</i>	20
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i>	20
**Essenza di frutta fresca in sorbetto <i>**Fruit sorbet</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).*

*(\*) 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.*

