



Vigilia di Natale 2023



Rhinoceros

Le Restau & RoofBar

Executive Chef Giuseppe Di Iorio
Resident Chef Alessandro Marata

Broccoli e arzilla, pasta croccante e taggiasche
Broccoli and arzilla fish, crispy pastry and taggiasche olives

Champagne Brut "Tradition" R. Dumont

*

Trippa di baccalà alla romana
Salt cod tripe in roman style

Greco di Tufo Fonzone 2022

*

Risotto alla puttanesca
Risotto with puttanesca sauce

Gewurztraminer Alto Adige Elena Walch 2022

Spaghettone, cuore di mare, cavolo nero e piennolo giallo
Spaghettone pasta, cockles, black cabbage and yellow tomato

Bolgheri Vermentino Tenuta Guado al Tasso Antinori 2022

*

Polpo croccante, alghe, tuberi e radici
Crispy octopus, seaweeds, tubers and roots

Chiaretto di Bardolino Villabella 2022

*

Pan di spezie, mandarino e fava tonka
Gingerbread, tangerine and tonka bean

Vermentino Vendemmia Tardiva Vinea Domini

Menu degustazione - Tasting Menu

Euro 180,00 per persona - *per person*
Euro 250,00 per persona - *per person* con wine pairing