

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



Degustazioni ***Tastings***

“PALATINO”

140

Capasanta, salsa alla mugnaia, baby porro e caviale
Scallop, Meunière sauce, baby leek and caviar

Tartare di Marango, gazpacho bianco, sesamo e sommacco
Marango tartare, white gazpacho, sesame and sumac

Spaghettone, ricci, salicornia e bergamotto
Spaghettone pasta, sea urchin, samphire and bergamot

Pennone, pesto trapanese, tonno e mandorle
Pennone pasta, Trapanese pesto, tuna and almonds

Baccalà pil pil, broccolo romano, acciughe e morbido di patate
Salt cod, roman broccoli, anchovies and potatoes

Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè
Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream

I menù sono pensati per tutti gli ospiti del tavolo
The menus are designed for all table guests



Degustazioni ***Tastings***

“VENERE”

100

Arrosto di maiale, salsa tonnata, fagiolini e fior di capperi
Roasted pork, tuna sauce, green beans and capers

Tagliolini, ortica, pecora e pecorino
Tagliolini pasta, nettle, sheep and pecorino cheese

Faraona, salsa al peperoncino dolce e melanzana
Guinea-fowl, sweet chili sauce and eggplant

Biscotto, cocco, cioccolato e caramello
Biscuit, coconut, chocolate and caramel



Degustazioni ***Tastings***

“ARCO DI GIANO”

100

Cuore di lattuga, salsa bernese, senape nera in grani e amaranto
Heart of lettuce, bernese sauce black mustard and amaranth

Risotto come se fosse una puttanesca
Risotto as if it were a puttanesca

Finocchio, mango, carote e zenzero
Fennel, mango, carrots and ginger

Cheesecake al ribes nero e timo al limone
Black currant cheesecake and lemon thyme

SMART MENU

80

Scelta di 2 piatti più dessert
Two course menu of your choice plus dessert

Antipasti ***Starters***

**Capasanta, salsa alla mugnaia, baby porro e caviale	24
** <i>Scallop, Meunière sauce, baby leek and caviar</i>	
**Ricciola in ceviche, mais, crumble amaro e cipolla agrodolce	26
** <i>Amberjack, corn, bitter crumble, sweet and sour onion</i>	
Maiale arrosto, salsa tonnata, fagiolini e fior di capperi	24
<i>Rostaed pork, tuna sauce, green beans and capers</i>	
**Tartare di Marango, gazpacho bianco, sesamo e sommacco	26
** <i>Marango tartare, white gazpacho, sesame and sumac</i>	
Cuore di lattuga, salsa bernese, senape nera in grani e amaranto	22
<i>Heart of lettuce, bernese sauce black mustard and amaranth</i>	



Primi

Rice and pasta

*Spaghettone, ricci, salicornia e bergamotto	30
<i>*Spaghettone pasta, sea urchins, samphire and bergamot</i>	
**Tagliolini, ortica, pecora e pecorino	30
<i>**Tagliolini pasta, nettle, sheep and pecorino cheese</i>	
Risotto come se fosse una puttanesca	30
<i>Risotto as if it were a puttanesca</i>	
**Pennone, pesto trapanese, tonno e mandorle	30
<i>**Pennone pasta, Trapanese pesto , tuna and almonds</i>	
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

*Polpo glassato, pomodoro, alghe e stracciatella	40
<i>*Glazed octopus, tomato, seaweeds and stracciatella cheese</i>	
*Baccalà pil pil, broccolo romano, acciughe e morbido di patate	40
<i>*Salt cod, roman broccoli, anchovies and potatoes</i>	
**Faraona, salsa al peperoncino dolce e melanzana	38
<i>** Guinea-fowl, sweet chili sauce and eggplant</i>	
*Calamaro, e gambero bianco alla scapece	42
<i>*Squid and "scapece"white prawn</i>	
Finocchio, mango, carote e zenzero	32
<i>Fennel, mango, carrots and ginger</i>	



Dolci ***Desserts***

Cheesecake al ribes nero e timo al limone <i>Black currant cheesecake and lemon thyme</i>	20
Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
Biscotto, cocco, cioccolato e caramello <i>Biscuit, coconut, chocolate and caramel</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.*

