

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”**

120

Velo di seppia, patate e bottarga  
*Cuttlefish, potatoes and bottarga*

Punta di petto di vitella alla fornara, radici e il loro fondo  
*Veal breast, roots and veal extract*

Spaghettono, assoluto di tonno, datterino infornato  
*Spaghetti, tuna and “datterino” baked tomato*

Risotto cacio e pere, riccio e bergamotto  
*Risotto cacio cheese and pears, sea urchin and bergamot*

Rana pescatrice in porchetta, pane e misticanza iodata  
*Monkfish with lard, bread and mix salad*

Finto uovo di gruè e rum, gelato al miso e tabacco  
*Cocoa and Rum egg, miso and tobacco ice cream*

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



## ***Degustazioni*** ***Tastings***

### **“VENERE”**

100

Costoletta di agnello fritta, cuore di carciofo in agretto di arancia e zafferano

*Fried lamb chop, artichoke with orange and saffron*

Lasagnetta scomposta, genovese di Marango, besciamella al ginepro

*Lasagnetta pasta, “Genovese” Marango beef ragout and juniper’s bechamel*

Pluma di maiale alla senape, patata dolce e paprika verde

*Mustard Pluma pork, sweet potato and green paprika*

Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè

*Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream*



## ***Degustazioni*** ***Tastings***

### **“ARCO DI GIANO”**

100

Cuore di broccolo, aioli e salsa al pepe verde  
*Broccoli, aioli garlic and green pepper sauce*

Bottone all'uovo, zucchine, basilico e provolone  
*Stuffed pasta, zucchini, basil and “provolone” cheese*

Tartelletta di grano saraceno, porro fondente, caprino e asparagi  
*Buckwheat tart, dark leek, goat cheese and asparagus*

Mapo tart e noci pecan  
*Mapo tart and Pecan walnuts*

### **SMART MENU**

85

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



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).*

*(\*) Fozen in origin product*

*(\*\*) Food destined to be eaten raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with previsions of CE regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, chapter 3, lettera D, point 3.*

