

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***

**Costoletta di agnello fritta, cuore di carciofo in agretto
di arancia e zafferano 24
*** Fried lamb chop, artichoke with orange and saffron*

**Velo di seppia, patate e bottarga 24
***Cuttlefish, potatoes and bottarga*

Cuore di broccolo, aioli e salsa al pepe verde 24
Broccoli, aioli garlic and green pepper sauce

**Punta di petto di vitella alla fornara, radici e il loro fondo 24
***Veal breast, roots and veal extract*

SPECIAL 26

**Tartare di manzo al tavolo e giardiniera di verdure
***Beef tartare composed at table, with "giardiniera" of vegetables*



Primi ***Rice and pasta***

**Lasagnetta scomposta, genovese di Marango, besciamella al ginepro	30
** <i>Lasagnetta pasta, "Genovese" Marango beef ragout and juniper's bechamel</i>	
*Spaghettono, assoluto di tonno, datterino infornato	30
* <i>Spaghetti, tuna and "datterino" baked tomato</i>	
*Risotto cacio e pere, riccio e bergamotto	30
* <i>Risotto cacio cheese and pears, sea urchin and bergamot</i>	
**Bottone all'uovo, zucchine, basilico e provolone	30
** <i>Stuffed pasta, zucchini, basil and "provolone" cheese</i>	
SPECIAL	30
**Luciana incontra Amatrice e fanno una calaMarata	
** <i>Luciana meets Amatrice and they make a calaMarata</i>	



Secondi

Main courses

**Suprema di pollo, salsa al primo sale e pressatina di patate	38
** <i>Stuffed chicken, "primo sale" cheese and potatoes</i>	
**Rana pescatrice in porchetta, pane e misticanza iodata	38
** <i>Monkfish with lard, bread and mix salad</i>	
*Costine di maiale bbq, ketchup di carota e cannellini alla romana	38
* <i>Bbq pork chops, carrot's ketchup and "Cannellini" roman beans</i>	
Tartelletta di grano saraceno, porro fondente, caprino e asparagi	34
<i>Buckwheat tart, dark leek, goat cheese and asparagus</i>	
SPECIAL	38
*Pluma di maiale alla senape, patata dolce e paprika verde	
* <i>Mustard Pluma pork, sweet potato and green paprika</i>	



Dolci ***Desserts***

Mapo tart e noci pecan <i>Mapo tart and Pecan walnuts</i>	20
Cubi di tiramisù, crumble al cioccolato e gelato al caffè <i>Tiramisù cubs, chocolate crumble and coffee ice-cream</i>	20
Finto uovo di gruè e rum, gelato al miso e tabacco <i>Cocoa and Rum egg, miso and tobacco ice cream</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 locali, melata, mostarda e pan brioche <i>Cheese selection, honeydew, mustard and pan brioche</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).

() 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.*

