



RHINOCEROS RoofTop
Via del Velabro, 9 - 00186 Roma
Tel. 06 6798902 - Email lerestau@rhinocerosroma.com
rhinocerosrooftop.com



Rhinoceros

Le Restau & RoofBar



NEW YEAR'S EVE MENU
31 DECEMBER '24

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

*

Ostrica alla brace, coriandolo e foglia di capperò

Grilled oyster with coriander and caper leaf

*

Noce di capasanta lardellata con capocollo, spuma di vacche rosse e salvia

Scallop wrapped in capocollo with red cow cheese foam and sage

*

Rana pescatrice in crosta di pane alla Wellington, salsa di patate e rafano

Foie gras terrine with roasted rosemary almonds, scampi, and candied kumquat

*

Bottone al vapore ripieno di patate e verza, scorfano e bottarga

Steamed dumpling filled with potato and cabbage, redfish, and bottarga

*

Risotto carnaroli allo zafferano, mantecato con midollo e tartufo bianco a lamelle

Saffron Carnaroli risotto creamed with bone marrow and white truffle slices

*

Glacier 51, salsa al beurre blanc e caviale

Glacier 51 with beurre blanc sauce and caviar

*

Filetto di cervo al fieno, scorza nera e corniole

Venison fillet with hay, black salsify, and cornelian cherries

*

Champagne, melograno, noce macadamia

Champagne, pomegranate, macadamia nut

*

Cotechino e lenticchie

Cotechino and lentils



Uinoceros

Le Restau & RoofBar

Executive Chef

Giuseppe Di Soria

Resident Chef

Alessandro Marata

WINE PAIRING

Champagne BDB, De Venoge

Calafuria Tormaresca

Chardonnay Lafoà

Arneis "Blangè", Ceretto

Sauvigno Blanc "Fusional" New Zeland

Ribolla Gialla Jermann

Verduzzo Collavini

Euro 350 p.p.

Euro 500 p.p. with wine pairing