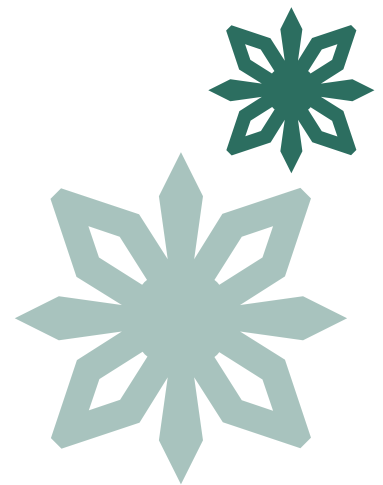


Rhinoceros
Le Restau & RoofBar



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



CHRISTMAS EVE MENU
24 DECEMBER '24

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

*

Pasta a vongole
Pasta with clams

*

Carciofo, gambero rosa, bagna cauda e bottarga all'armagnac
Artichoke, pink shrimp, bagna cauda, and Armagnac-cured bottarga

*

Rana pescatrice in crosta di pane alla Wellington, salsa di patate e rafano
Monkfish Wellington with potato and horseradish sauce

*

Cappellotto di parmigiano 48 mesi, verdure di stagione e brodo di tonno
Aged 48-month Parmigiano cup, seasonal vegetables, and tuna broth

*

Pasta ceci, granchio e rosmarino
Pasta with chickpeas, crab, and rosemary

*

Baccalà in olio cottura, broccolo romano e alici
Cod confit, Roman broccoli, and anchovies

*

Cioccolato, noci pecan, panettone e Grand Marnier
Chocolate, pecans, panettone, and Grand Marnier



Uinoceros

Le Restau & RoofBar

Executive Chef

Giuseppe Di Sario

Resident Chef

Alessandro Marata

WINE PAIRING

Champagne Brut Henriot

Verdicchio Castelli di Jesi Luzano

Etna Bianco Planeta

Greco di Tufo "Giallo d'Arles", Quintodecimo

Poggio Alle Gazze, Ornellaia

Chardonnay Torre Rosazza

Passito Villa Cordevigo

Euro 250 p.p.

Euro 400 p.p. with wine pairing

