



*Rhinoceros*

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

Gambero bianco, lardo alle erbe, puntarelle e salsa verde  
*White shrimp, lard, puntarelle salad and green sauce*

Animella glassata, carciofi trifolati e menta  
*Glased veal Sweetbread, artichokes and mint*

Gnocchi di patate, salsa di coda alla vaccinara e gruè di cacao  
*Potatoes gnocchi, oxtail sauce and cocoa beans*

Risotto alla zucca, baccalà e guanciale  
*Pumpkin risotto, salt cod and pork cheek*

Pluma di maiale, cavolo verde e salsa al topinambur  
*Pork, green cabbage and Jerusalem artichoke sauce*

Castagna, kumquat, meringa e rosmarino  
*Chestnut, kumquat, meringue and rosemary*

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



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

### **“VENERE”**

100

Controfiletto di agnello, crema di cavolfiore e cime di rapa  
*Lamb sirloin, cauliflower cream and wild broccoli*

Fettuccella al ragù bianco, pane profumato al rosmarino e salvia  
*Fettuccella pasta with white ragù, rosemary bread and sage*

Guancia di Marango brasata al vino, primo sale e porro paglia croccante  
*Braised Marango cheek, “Primo sale” cheese and crispy leek*

Caprino, cachi, nocciola e tamarindo  
*Goat cheese mousse, persimmon, hazelnuts and tamarind*



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

### **“ARCO DI GIANO”**

100

Cardoncelli alla brace, spuma di patate arrosto e nocciole tostate  
*Grilled Cardoncelli mushrooms, roasted potato foam  
and toasted hazelnuts*

Ravioli ripieni al tartufo nero, burro, parmigiano e porcini  
*Ravioli pasta stuffed with black truffle, butter, parmesan cheese  
and Porcini mushrooms*

Zucca arrosto, fonduta al parmigiano polvere di macis  
*Roasted pumpkin, parmesan cheese fondue and nutmeg powder*

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

### **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).*

*(\*) 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.*

