

RH

Sharing Menu

Pane a lievito madre. Speck. Burro salato

Starters

Capesante crude. Asparagi. Spuma al tartufo

Carne salada. Latticello. Pane naan. Olio all'aglio orsino

Insalata di crescione. Patate. Uovo

Main Course

Dry aged Roast beef

Costine alla Stroganoff

Crocchette di patate. Cavolfiore gratinato al miso

Dessert

Gelato al caramello salato

Mousse al cioccolato fondente. Biscotto alle mandorle

Euro 59 a persona

Il menu viene servito esclusivamente per tavolo.

Coperto calcolato separatamente.

Eat

Insalata mista RH Style	9
Uovo in camicia Espuma di patate al tartufo. Asparagi	16
Salmone crudo e marinato Latticello. Asparagi. Aglio orsino	22
Tartara di manzo Pane naan. Maionese alle erbe	22
Ravioli al plin Ricotta all'aglio orsino. Salsa alle spugnole	17
Tagliolini Ragù di capretto. Asparagi	17
Gnocchi di patate Moscardini. Aromi mediterranei	17

Quiche agli asparagi
Salsa di Bolzano. Crescione 22

Capretto
Melanzane stufate all'asiatica. Patate La Ratte 34

Branzino
Vongole. Chorizo. Bulgur alle verdure 36

Dry aged Roastbeef
Salsa Stroganoff. Crocchette di patate. Cavolfiore al miso 39

Il nostro Affogato 8

Gelato al caramello salato
Mousse al cioccolato fondente. Biscotto alle mandorle 12

Ravioli fritti ripieni di ricotta
Ragù di fragole e rabarbaro. Gelato alla panna agra 14

Variazione di formaggi 18

Coperto
Pane a lievito madre. Burro salato 3

+ € 4 come secondo piatto / + € 2 supplemento per 2 piatti

Allergeni: Vi preghiamo di contattarci per quanto riguarda ingredienti e allergeni.
Siamo felici di informarVi. In caso di intolleranza all'istamina, si prega di farci sapere.