RH
Sharing Menu

Pane a lievito madre. Speck. Burro salato

Starters
Vitello tonnato. Radicchio
Insalata autunnale. Condimento alle noci e tartufo. Mele. Uva. Topinambur
Ricciola cruda. Barbabietola rossa. Lampone. Rafano

Main Course
Duetto di manzo
Carciofo. Aioli. Chimichurri. Fette di patate

Dessert
Arachidi
Mandarino. Mascarpone

Euro 63 a persona

Il menu viene servito esclusivamente per tavolo.
Coperto calcolato separatamente.

Eat

Insalata mista RH Style 9

Insalata invernale 17
Condimento alle noci e tartufo. Mele. Zucca. Topinambur

Tartara di manzo 22
Crema di senape. Focaccia fatta in casa

Ricciola cruda 24
Barbabietola rossa. Lampone. Rafano

Consommé di cervo 12
Ravioli di cervo e alla barbabietola rossa

Risotto con carciofi e 'nduja 18
Formaggio di capra

Ravioli al plin 19
Topinambur. Sedano rapa. Radicchio. Funghi champignon

Tagliolini 22
Formaggio di montagna. Tartufo nero

Quiche di zucca e porro 24
Radicchio tardivo gratinato. Pecorino

Salmerino 37
Finocchio. Arancia. Zafferano. Vongole alla beurre blanc

Petto di faraona 38
Ripieno di castagne. Cicoria glassata. Purè di sedano

Cervo arrosto al rosa 39
Cavolo rosso. Spätzle di grano saraceno.
Salsa al pepe e mirtilli rossi

RH Affogato 8

Variazione al cioccolato 14
Gelato al riso al latte

Arachidi 14
Mandarino. Mascarpone

Variazione di formaggi 18

Coperto 3
Pane a lievito madre. Formaggio fresco

+ €4 come secondo piatto / + €2 supplemento per due 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.