

STARTERS

CAVIAR CARPACCIOS

Heirloom Tomato 18 Avocado 19 Bluefin Toro* 28 Beef Filet 28

BURRATA

Heirloom and Cherry Tomatoes, Olive Oil, Balsamic, Basil

22

GRILLED OCTOPUS*

Lemon, Oregano, Arugula

28

MEATBALLS & POLENTA

Soft Polenta, Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano 24 Month

18

PROSCIUTTO & LA TUR BOARD

San Daniele, La Tur di Alta Langa, Parmigiano Reggiano 24 Month, Grapes, Warm Baguette

38

PROSCIUTTO OR LA TUR BOARD

San Daniele or La Tur di Alta Langa, Warm Baguette

22

CLASSIC SALADS

CAESAR

Romaine, Parmigiano Reggiano 24 Month, Croutons

18

TRICOLORE

Arugula, Radicchio, Endive, Parmigiano Reggiano 24 Month, Lemon Vinaigrette

16

ADDITIONS

ROTISSERIE CHICKEN 14 GRILLED SALMON 18 GRILLED SHRIMP 20

FILET MIGNON 20 HALF AVOCADO 6

SIGNATURE SALADS

GRILLED SHRIMP & VEGETABLE*

Zucchini, Asparagus, Tomatoes, Avocado, Corn, Scallions

Available with Other Additions

36

CHINESE CHICKEN

Napa Cabbage, Carrots, Fried Wontons, Cilantro, Sesame Soy Vinaigrette

26

ROTISSERIE CHICKEN

Butter Lettuce, Lemon, Drawn Butter, Chives

30

SIGNATURE SANDWICHES

RH BURGER

American Cheese, Pickles, Onions, Dijonnaise Add Bacon 6, Add Avocado 6

24

LOBSTER ROLL*

Drawn Butter, Old Bay, Brioche with a Dash of Mayo Add 15g Caviar 40

38

WAGYU STEAK SANDWICH

Caramelized Onions, Aioli, Charred Ciabatta

48

A 4€ COVER CHARGE PER PERSON WILL BE APPLIED. BASED ON LOCAL MARKET AVAILABILITY, PRODUCTS INDICATED WITH AN ASTERISK MIGHT BE FROZEN OR DEEP FROZEN FROM THE SUPPLIER OR IN OUR KITCHEN. A LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST. PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE.

PIZZAS

MARGHERITA	16
Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Month, Basil	
SALAMI	18
Spicy Salami, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Month	
SAUSAGE	19
Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Month, Caramelized Onions, Portobello Mushrooms	
TRUFFLE	24
Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Month, Truffle Cream, Fresh Truffles	

PASTAS

RAVIOLO	24
Egg Yolk, Ricotta, Sage, Brown Butter	
MANDILLI PESTO	22
Pesto Genovese, Parmigiano Reggiano 24 Month, Extra Virgin Olive Oil	
PAPPARDELLE WITH PORK SUGO*	32
Slow-Braised Pork Sugo, Parmigiano Reggiano 24 Month, Herbs	
RICCIARELLE WITH TRUFFLE	30
Truffle Sauce, Parmigiano Reggiano 24 Month, Fresh Truffles	
TRUFFLE RISOTTO	34
Carnaroli Rice, Fresh Truffles, Parmigiano Reggiano 24 Month	

ENTRÉES

ROTISSERIE CHICKEN	Half 28	Whole 52
Organic Chicken, Roasted Potatoes, Natural Jus, Rosemary, Garlic		
VEAL MILANESE		44
350g, Heirloom Tomato Salad, Arugula, Lemon		
GRILLED TUSCAN VEAL CHOP		46
350g, Grilled Broccolini, Lemon, Rosemary		
CHARRED WAGYU RIBEYE		125
400g Wagyu, Thinly Sliced		
PETITE FILET MIGNON		48
200g Center Cut, Grilled Asparagus, Peppercorn Sauce		
WHOLE GRILLED BRANZINO		38
Olive Oil, Chives, Grilled Lemon		
GRILLED SALMON		44
Grilled Zucchini and Asparagus, Lemon, Olive Oil		

SIDES

TRUFFLE FRIES	20
FRENCH FRIES	10
GRILLED ASPARAGUS	14
GRILLED BROCCOLINI	16

ANTIPASTI

CARPACCI CON CAVIALE

Pomodoro Heirloom 18 Avocado 19 Ventresca di Tonno Pinna Blu* 28 Filetto di Manzo 28

BURRATA

Pomodori Heirloom e Ciliegini, Aceto Balsamico, Basilico 22

POLPO ALLA GRIGLIA*

Limone, Origano, Rucola 28

POLPETTE E POLENTA

Polenta Morbida, Salsa di Pomodoro, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi 18

TAGLIERE DI PROSCIUTTO E LA TUR

San Daniele, La Tur di Alta Langa, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Uva, Baguette Calda 38

TAGLIERE DI PROSCIUTTO O LA TUR

San Daniele o La Tur di Alta Langa, Baguette Calda 22

INSALATE CLASSICHE

INSALATA CAESAR

Lattuga Romana, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Crostini di Pane Tostato 18

INSALATA TRICOLORE

Rucola, Radicchio, Indivia, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Vinaigrette al Limone 16

OPZIONI AGGIUNTIVE

TRANCI DI POLLO ALLO SPIEDO 14 SALMONE ALLA GRIGLIA 18 GAMBERI ALLA GRIGLIA 20
FILET MIGNON 20 MEZZO AVOCADO 6

INSALATE SIGNATURE

INSALATA DI GAMBERI ALLA GRIGLIA E VERDURE*

Zucchine, Asparagi, Pomodori, Avocado, Mais, Cipollotti 36
Disponibile con altre opzioni aggiuntive

INSALATA DI POLLO IN STILE CINESE

Cavolo Cinese, Carote, Wonton Fritti, Coriandolo, Vinaigrette al Sesamo e Soia 26

INSALATA DI POLLO ALLO SPIEDO

Lattuga Gentile, Limone, Burro Chiarificato, Erba Cipollina 30

SANDWICH SIGNATURE

RH BURGER

Formaggio Americano, Verdure Sottaceto, Cipolle, Salsa Dijonnaise +Bacon 6, +Avocado 6 24

LOBSTER ROLL*

Burro Chiarificato, Spezie Old Bay, Pan Brioche con un Velo di Maionese +Caviale 15 g 40

SANDWICH DI WAGYU

Cipolla Caramellata, Salsa Aioli, Ciabatta Croccante 48

VERRÀ APPLICATO UN COPERTO DI 4 € A PERSONA. IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO LOCALE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA UN ASTERISCO POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE O PRESSO LA NOSTRA CUCINA. L'ELENCO DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE SU RICHIESTA. SI PREGA DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

PIZZE

MARGHERITA	16
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Basilico	
SALAME PICCANTE	18
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi	
SALSICCIA	19
Mozzarella, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Cipolle Caramellate, Funghi Portobello	
TARTUFO	24
Mozzarella, Crema Tartufata, Tartufi Freschi, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi	

PRIMI

RAVIOLO	24
Tuorlo d'Uovo, Ricotta, Salvia, Burro Noisette	
MANDILLI AL PESTO	22
Pesto alla Genovese, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Olio Extra Vergine d'Oлива	
PAPPARDELLE AL SUGO DI MAIALE*	32
Sugo di Maiale Brasato Lentamente, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Erbe Aromatiche	
RICCIARELLE AL TARTUFO	30
Salsa Tartufata, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi, Tartufi Freschi	
RISOTTO AL TARTUFO	34
Riso Carnaroli, Tartufi Freschi, Parmigiano Reggiano Stagionato 24 Mesi	

SECONDI

POLLO ALLO SPIEDO	Mezzo 28	Intero 52
Pollo Biologico, Patate Arrosto, Jus da Cottura Naturale, Rosmarino, Aglio		
COTOLETTA ALLA MILANESE	44	
350 g, Insalata di Pomodori Heirloom, Rucola, Limone		
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA TOSCANA	46	
350 g, Broccolini Grigliati, Limone, Rosmarino		
RIBEYE DI WAGYU ALLA GRIGLIA	125	
Wagyu 400 g, Affettato Finemente		
FILETTO MIGNON PICCOLO ALLA GRIGLIA	48	
Taglio Centrale 200 g, Asparagi Grigliati, Salsa al Pepe		
BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA	38	
Olio d'Oлива, Erba Cipollina, Limone Grigliato		
SALMONE ALLA GRIGLIA	44	
Zucchine e Asparagi Grigliati, Limone, Olio d'Oлива		

CONTORNI

PATATE FRITTE AL TARTUFO	20
PATATE FRITTE	10
ASPARAGI GRIGLIATI	14
BROCCOLINI GRIGLIATI	16