



**RINALDINI**

MENU  
MILANO

## SPIANATA ROMAGNOLA

### LA SPIANATA ROMAGNOLA

Spianata romagnola con olio extra vergine d'oliva e rosmarino.  
Spianata romagnola flatbread with extra virgin olive oil and rosemary. (1)

€ 4,00

### LA CRUDO

Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP.  
Spianata flatbread with prosciutto crudo di Parma DOP. (1)

€ 9,00

### LA MORA

Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP e rucola condita con olio extra vergine d'oliva.  
Spianata flatbread with Prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna D.O.P. and arugula dressed with extra virgin olive oil. (1-7)

€ 11,00

### LA MORTADELLA

Spianata con olio extra vergine d'oliva e Mortadella Bologna I.G.P.  
Spianata flatbread with extra virgin olive oil and Mortadella Bologna I.G.P. (1-8)

€ 9,00

### LA PATACONA

Spianata con Mortadella Bologna I.G.P., Squacquerone di Romagna DOP e granella di pistacchi tostati.  
Spianata flatbread with Mortadella Bologna IGP, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and crushed toasted pistachio. (1-7-8)

€ 11,00

### LA BURDELA

Spianata con prosciutto cotto affumicato Rinaldini, Squacquerone di Romagna DOP e misticanza con olio extra vergine d'oliva.  
Spianata flatbread with smoked Rinaldini prosciutto cotto, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and mixed salad drizzled with extra virgin olive oil. (1-7)

€ 11,00

### LA LEZIOSA

Spianata con salmone affumicato, crema di avocado, Squacquerone di Romagna D.O.P e rucola al profumo di lime.  
Spianata flatbread with smoked salmon, avocado cream, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and lime-scented rocket. (1-4-7-12)

€ 13,50

### LA VEGETARIANA

Spianata con zucchine grigliate, Pecorino Romagnolo, crema di carciofi e pomodori.  
Spianata flatbread with grilled zucchini, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese, artichoke cream and tomatoes. (1-7)

€ 10,00

## PIADINE

Piadine con impasto tradizionale Piadina flatbread with traditional dough

Piadina - con prosciutto crudo, Rucola e squacquerone di Romagna. Piadina - with Prosciutto Crudo, arugula, and Squacquerone di Romagna cheese. (1-7)

€ 9,50

Piadina - con mozzarella, pomodoro e rucola con olio extra vergine oliva. Piadina with mozzarella, tomato, arugula, and extra virgin olive oil. (1-7)

€ 9,00

Piadina - con salmone affumicato, squacquerone di Romagna, Crema di avocado e rucola. Piadina with smoked salmon, Squacquerone di Romaga cheese, avocado cream, and arugula. (1-4-7)

€ 13,00

Piadina - con bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano. Piadina with Bresaola, arugula, and Parmigiano Reggiano flakes. (1)

€ 9,50

Piadina - con prosciutto cotto, mozzarella, insalata iceberg con olio extra vergine. Piadina with ham, mozzarella, iceberg lettuce, and extra virgin olive oil. (1-7)

€ 9,50

Piadina con prosciutto cotto, mozzarella, insalata iceberg con olio extra vergine.  
Piadina with Prosciutto Cotto, mozzarella, iceberg lettuce, and extra virgin olive oil. (1-7)

€ 9,50

## BURRITOS

Burritos - con pollo grigliato, mozzarella, spinaci freschi, pomodoro, crema di avocado e yogurt greco.  
Burrito with grilled chicken, mozzarella, fresh spinach, tomato, avocado cream, and Greek yogurt. (1-4-6-7-8-10-12)

€ 9,00

### SUPPLEMENTO EXTRAS

PER SALUMI, FORMAGGI, PESCE FOR CURED MEATS, CHEESE AND SEAFOOD €1,00

PER SALSE, VERDURE FOR SAUCES AND VEGETABLES € 0,50

## PRIMI PIATTI / PASTA

**TAGLIATELLE alla Bolognese.**
*Handmade tagliatelle with Bolognese ragout. (1, 3, 7, 8, 9)*

€ 12,00

**STROZZAPRETI alle verdure.**
*Handmade strozzapreti with vegetables sauce. (1, 3, 7, 8, 9)*

€ 10,00

**FREGOLA fredda, tonno, pomodorini, capperi, olive taggiasche.**
*Sardinian fregola pasta, tuna, tomatoes, capers and olives. (1) "*

€ 12,00

## PIATTI UNICI / MAINS

*Spianata romagnola in accompagnamento. Served with Romagnola spianata flatbread. (1)*
**Cala-salad - Calamari alla griglia, fregola, tonno, pomodorini, olive, capperi, basilico.**
*Grilled calamari, fregola salad, tuna, cherry tomatoes, capers, basil. (1, 4)*

€ 15,00

**Tagliata di petto di pollo su insalata verde.**
*Sliced chicken breast with green salad. (9)*

€ 14,00

**Pollo al curry con riso basmati.**
*Chicken curry with basmati rice. (1, 3, 6, 7, 8, 9)*

€ 14,00

**Salmone affumicato al caldo, riso basmati, avocado, salsa al lime.**
*Smoked hot salmon, basmati rice, lime dressing. (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9)*

€ 18,00

**Misto di verdure grigliate. Mixed grilled vegetables.**

€ 11,00

**Tonnetto - Verdure grigliate, rucola, pomodorini, tonno, olive.**
*Grilled vegetables, rocket, cherry tomatoes, tuna, olives. (4)*

€ 13,00

## POKE & INSALATE / POKE AND SALADS

**ESSENZA VEGGIE**
**Insalata misticanza, rucola, pomodori rossi, olive di riviera, noci, avocado e ceci.**
*Mixed salad, arugula, red tomatoes, Riviera olives, walnuts, avocado, and chickpeas. (8)*

€ 13,00

**SAPORE DI MARE**
**Insalata misticanza, rucola, pomodorini datterini, tonno, olive di riviera e uova sode.**
*Mixed salad, arugula, cherry tomatoes, tuna, Riviera olives, and hard-boiled eggs. (3-4)*

€ 13,00

**POKE GREEN POWER**
**Quinoa, edamame, carote, spinaci freschi, ceci, semi di misti, avocado e mirtilli.**
*Quinoa, edamame, carrots, fresh spinach, chickpeas, mixed seeds, avocado and blueberries. (1-3-4-6-7-8-9-10-12)*

€ 13,00

**BURRATA CAPRESE**
**Burratina pugliese, zucchine grigliate, pomodori, pistacchi, olio EVO. Burrata cheese, grilled zucchini, tomatoes, pistachios, olive oil. (1, 7, 8)**

€ 13,00

**TZATZIKI SALAD**
**Pollo grigliato, pomodorini, lattuga, olive, cetriolo, salsa yogurt.**
*Grilled chicken, cherry tomatoes, lettuce, olives, cucumber, yogurt sauce. (1-3-6-7-8-9-10-12)*

€ 14,00

# RINALDINI

## COLAZIONE INTERNAZIONALE CONTINENTAL BREAKFAST

Omelette\* con prosciutto cotto e Squacquerone di Romagna DOP  
*Omelette with cooked ham and Squacquerone di Romagna DOP soft cheese. (3-7)*

€ 9,00

## PANCAKE DOLCE E SALATI SWEET AND SAVOURY PANCAKES

### PANCAKE BABY

Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao, panna montata e frutta fresca.  
*Pancake with hazelnut and cocoa gianduia cream, whipped cream and fresh fruit. (1-3-6-7-8)*

€ 8,50

### PANCAKE PISTACCHIO

Pancake con cremosa al pistacchio, panna montata e frutta fresca.  
*Pancakes with pistachio cream, whipped cream and fresh fruit. (1-3-6-7-8)*

€ 8,50

### PANCAKE GOLOSO

Pancake con succo d'agave, panna montata e frutta fresca.  
*Pancake with agave juice, whipped cream and fresh fruit. (1-3-7)*

€ 8,50

### PANCAKE MIRTILLO

Pancake con confettura di mirtilli, panna montata e fragole.  
*Pancake with blueberry jam, whipped cream and strawberries. (1-3-7)*

€ 8,50

### PANCAKE MARINA

Pancake con crema di avocado e salmone affumicato.  
*Pancake with avocado cream and smoked salmon. (1-3-4-7-12)*

€ 10,00

### PANCAKE BURDEL

Pancake con Squacquerone di Romagna DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodorini e rucola.  
*Pancake with Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, prosciutto crudo di Parma DOP, cherry tomatoes and rocket. (1-3-7)*

€ 10,00

### PANCAKE VERDURA

Pancake con Squacquerone di Romagna DOP, zucchine grigliate e rucola.  
*Pancake with Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, grilled zucchini and rocket leaves. (1-3-7)*

€ 10,00

## YOGURT

### FIOR DI BOSCO

Yogurt greco con frutti di bosco e semi misti.  
*Greek yoghurt with berries and seeds. (1-7-11)*

€ 7,00

### FIOR DI FRAGOLA

Yogurt greco con fragole fresche e granola.  
*Greek yoghurt with fresh strawberries and granola. (1-7)*

€ 7,00

### FIOR DI PISTACCHIO

Yogurt greco con succo di agave, cremosa al pistacchio, granella di pistacchi e granola.  
*Greek yoghurt with agave syrup, pistachio cream, crushed pistachio and granola. (1-6-7-8)*

€ 7,00

## FRUTTA / FRUIT

### FRUTTA ROSA

Fragole al naturale. *Natural strawberries.*

€ 7,00

### FRUTTA FRANCESCA

Insalata di frutta mista di stagione. *Seasonal mixed fruit salad.*

€ 7,00

## DOLCE / SWEET PASTRY

Monoporzioni *Single serving cakes*

€ 8,00

Pasticceria mignon *Mignon Pastry*

€ 2,50

MacaRAL

€ 2,50

## CAFFETTERIA

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Caffè espresso Hausbrandt / decaffeinato / orzo Espresso coffee / decaffeinated / barley coffee (1) | € 2,50 |
| Caffè corretto Espresso coffee with splash of liqueur                                               | € 3,50 |
| Caffè ginseng Ginseng coffee (7)                                                                    | € 3,50 |
| Caffè ginseng grande Ginseng coffee large (7)                                                       | € 3,50 |
| Caffè americano American coffee                                                                     | € 3,00 |
| Caffè con panna Coffee with fresh cream (7)                                                         | € 3,50 |
| Caffè shakerato Iced coffee                                                                         | € 4,50 |
| Caffè shakerato corretto Flavoured iced coffee                                                      | € 5,00 |
| Caffè shakerato con panna a parte Iced coffee with fresh cream (7)                                  | € 5,00 |
| Montebianco Montebianco coffee (7)                                                                  | € 4,00 |
| Montebianco soia / avena Soy milk / oat milk Montebianco (1-6)                                      | € 4,50 |
| Montebianco caramello e mandorle Caramel and almond Montebianco (7-8)                               | € 4,50 |
| Cappuccino / orzo / decaffeinato Cappuccino / barley / decaffeinated cappuccino (1-7)               | € 3,50 |
| Cappuccino soia / avena Soy milk / oat milk Cappuccino (1-6)                                        | € 4,00 |
| Cappuccino ginseng (7)                                                                              | € 4,50 |
| Selezione di Tè e infusi Tea and herbal infusion selection                                          | € 5,00 |
| Cappuccione / decaffeinato / orzo Decaffeinated / barley / classic Cappuccione (1-7)                | € 5,00 |
| Cappuccione ginseng Ginseng Cappuccione (7)                                                         | € 5,50 |
| Latte macchiato (7)                                                                                 | € 3,50 |
| Latte macchiato soia / avena Soy milk / oat milk Latte Macchiato (1-6)                              | € 4,00 |
| Latte caldo / freddo Milk warm / cold (7)                                                           | € 3,00 |
| Latte caldo / freddo avena / soia Soy milk / oat milk warm / cold (1-6)                             | € 3,50 |
| Ciokko in tazza Ciokko in a cup (7)                                                                 | € 5,50 |
| Ciokko in tazza con panna Ciokko in a cup with fresh cream (7)                                      | € 6,00 |

## TÈ & INFUSI / TEA & HERBAL INFUSIONS

€ 5,00

**ENGLISH BREAKFAST** TÈ NERO CEYLON  
**DECAFFEINATED** TÈ NERO SUMATRA DETEINATO  
**EARL GREY** TÈ NERO DARJEELING  
**CLASSIC GREEN** TÈ VERDE BIO  
**JASMINE TEA** TÈ VERDE  
**GREEN ANGEL** TÈ VERDE BIO  
**PEPPERMINT** INFUSIONE ALLE ERBE  
**CAMOMILE** INFUSIONE ALLE ERBE  
**FENNEL** INFUSIONE ALLE ERBE BIO  
**ROOIBOS VANILLA** INFUSO ALLE ERBE  
**WINTERDREAM** INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA  
**ROSE HIP** INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA BIO  
**RED BERRIES** INFUSO ALLA FRUTTA  
**LEMON SKY** INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA

# RINALDINI

## VINI E BOLLIGNE WINES AND SPARKLING WINES\*

|                                                                                | calice<br>glass | al tavolo<br>bottle at<br>the table |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| DRAPPIER PREMIER CRU – CHAMPAGNE BRUT AOC – 0,75 l                             | € -             | 80,00                               |
| SAN CRISTOFORO – FRANCIACORTA DOCG BRUT – 0,75 l                               | € 8,00          | 35,00                               |
| LE GIARE – MULLER THURGAU DOC CANTINA ROENO – 0,75 l                           | € 6,50          | 28,00                               |
| VON BLUMEN – GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE – 0,75 l                            | € 6,50          | 32,00                               |
| CENTOVIE – PECORINO IGT COLLI APRUTINI 2020 – 0,75 l                           | € 6,50          | 32,00                               |
| INCANTO – OLCRU MALVASÍA PASSITO 2012 – 0,37 l                                 | € -             | 38,00                               |
| CASA DI BIANCA – MOSCATO D'ASTI BIANCO 100% CANTINA GIANNI DOGLIA – 0,75 l     | € -             | 32,00                               |
| COL SANDAGO CASE BIANCHE – PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY – 0,75 l | € 6,50          | 23,00                               |

## COCKTAILS

|                                                                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>GIN TONIC</b> (Gin Dry, Tonic)                                                                                                                                              | € 10,00 |
| <b>AMERICANO</b> (Campari, Vermouth Rosso, Pink Soda) (12)                                                                                                                     | € 10,00 |
| <b>NEGRONI</b> (Campari, Vermouth Rosso, Gin Dry) (12)                                                                                                                         | € 10,00 |
| <b>SPRITZ APEROL</b> (Aperol, Prosecco, Soda) (12)                                                                                                                             | € 10,00 |
| <b>SPRITZ CAMPARI</b> (Campari, Prosecco, Soda) (12)                                                                                                                           | € 10,00 |
| <b>VERMOUTH SPRITZ</b> (Vermouth Rosso, Prosecco, Soda) (12)                                                                                                                   | € 10,00 |
| <b>SPRITZ BIANCO</b> (Limone, Prosecco, Ginger Beer) (1)                                                                                                                       | € 10,00 |
| <b>MOSCOW MULE</b> (Vodka, Ginger Beer, Lime) (1)                                                                                                                              | € 10,00 |
| <b>REGAL TEA</b> (Regal, Ginger Beer, Lime) (1)                                                                                                                                | € 10,00 |
| <b>MOJITO</b> (Rum blanco, limone, menta) <i>Mojito (Rum blanco, lemon, mint)</i> (12)                                                                                         | € 10,00 |
| <b>DAIQUIRI COCKTAIL</b> (Rum bianco, succo di lime, sciroppo liquido di zucchero di canna)<br><i>Daiquiri Cocktail (white rum, lime juice, liquid brown sugar syrup)</i> (12) | € 10,00 |

Per le bevande e cocktail su richiesta verrà portato il servizio food d'accompagnamento all'aperitivo (a persona)  
Our drinks and cocktails can be accompanied with a selection of appetisers upon request (per person).

## BEVANDE / DRINKS\*

|                                                                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Acqua naturale e frizzante 0,50 l<br><i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.5l</i>                                                                     | € 2,50 |
| Acqua naturale e frizzante 1 l<br><i>Natural and Sparkling Mineral Water 1l</i>                                                                          | € 3,50 |
| Tè freddo (limone, pesca) <i>Iced Tea (lemon, peach)</i>                                                                                                 | € 4,50 |
| Succhi di frutta da agricoltura 100% biologica (ananas, pesca, mirtillo, ace)<br><i>100% Organic fruit juices (pinenapple, peach, blueberry and ace)</i> | € 4,00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero                                                                                                                               | € 4,00 |
| Crodino                                                                                                                                                  | € 4,50 |
| Cedrata                                                                                                                                                  | € 4,50 |
| Chinotto                                                                                                                                                 | € 4,50 |
| Limonata                                                                                                                                                 | € 4,50 |
| Ginger Beer                                                                                                                                              | € 4,50 |
| Amari Liqueurs                                                                                                                                           | € 6,00 |
| <b>SPREMUTE FRESHLY SQUEEZED JUICES</b>                                                                                                                  |        |
| Spremuta di arancia <i>Freshly squeezed orange juice</i>                                                                                                 | € 6,00 |
| Spremuta di arancia e limone <i>Freshly squeezed orange and lemon juice</i>                                                                              | € 6,00 |
| Spremuta di pompelmo rosa <i>Freshly squeezed pink grapefruit juice</i>                                                                                  | € 6,00 |

## ESTRATTI DI VERDURE E FRUTTA FRUIT AND VEGETABLES BLENDS AND SMOOTHIES

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>DRENANTE</b>                                                                            |        |
| Mela verde, finocchio, sedano e lime.<br><i>Green apple, fennel, celery and lime.</i>      | € 7,00 |
| <b>VITAMIX</b>                                                                             |        |
| Arancia, pompelmo e zenzero<br><i>Orange, grapefruit and ginger.</i>                       | € 7,00 |
| <b>DEFENCE</b>                                                                             |        |
| Arancia, carota e limone.<br><i>Orange, carrot and lemon.</i>                              | € 7,00 |
| <b>BENESSERE</b>                                                                           |        |
| Ananas, sedano, zenzero e mela verde.<br><i>Pineapple, celery, ginger and green apple.</i> | € 7,00 |

## BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS\* <sup>(1)</sup>

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <b>AMARCORD GRADISCA</b>                               |        |
| PREMIUM LAGER CHIARA ITALIANA, Alcol: 5,2 % Vol 0,33 l | € 6,50 |
| <b>AMARCORD MIDONA</b>                                 |        |
| GOLDEN ALE ITALIANA, Alcol: 6,5 % Vol 0,33 l           | € 6,50 |



# RINALDINI

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. \* Vedi etichetta prodotto

Allergies – customers are kindly requested to advise store staff of any food allergies they have before placing their order as during food preparation it may not be possible to avoid cross contamination with allergenic foods. Our products therefore could contain allergenic substances that are listed on the attached "II del Reg. UE 1169/2011". 1. Cereals that contain gluten and gluten derivatives. 2. Shellfish and base products that derive from shellfish. 3. Eggs and egg based products. 4. Seafood and seafood based products. 5. Peanuts and peanut based products. 6. Soya and soya based products. 7. Dairy and dairy based products. 8. Fruit and nuts. 9. Celery and celery based products. 10. Mustard and mustard based products. 11. Sesame seeds and products made from sesame seeds. 12. Sulphur dioxide and other sulphites. 13. Lupins and lupin based products. 14. Molluscs and mollusc based products. \*See the product label