



RINALDINI

MENU
GHOSCO

PRANZO / LUNCH

RINALDINI

PIATTI FREDDI COLD DISHES

ROAST BEEF – Roast beef della macelleria Migani, parmigiano. <i>Roast beef from Migani's butcher, parmesan cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 12,00
CARNE SALADA – Carne salada della macelleria Migani, olio EVO. <i>Carne salada from Migani's butcher, extra virgin olive oil. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 10,00
PORCHETTA TONNATA – Porchetta marchigiana, salsa tonnata, capperi. <i>Porchetta from Marche region, tuna sauce, capers. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 11,00
BURRATA CAPRESE – Burratina pugliese, zucchine grigliate, pomodori, pistacchi, olio EVO. <i>Burrata cheese, grilled zucchinis, tomatoes, pistachios grain, extra virgin olive oil. (1, 7, 8)</i>	€ 10,00

PANINI E TOAST SANDWICHES AND TOAST

MAXI TOAST – Prosciutto, formaggio, mayonnaise. <i>Cooked ham, cheese, mayo. (1, 3, 7)</i>	€ 5,50
--	--------

OPEN TOAST SU BAGUETTE MULTI-CEREALI OPEN TOAST ON MULTI-GRAIN BAGUETTE

ITALIA – Burrata, pomodoro secco e pesto di basilico. <i>Burrata cheese, dried tomatoes, basil pesto. (1, 3, 7, 8)</i>	€ 8,50
--	--------

SPIANATA

BRISKET – Pastrami, formaggio, mayonnaise alla mostarda. <i>Pastrami, cheese, mustard mayo. (1, 3, 7, 10)</i>	€ 8,00
LA MORA – Crudo squaquerone e rucola. <i>Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 7)</i>	€ 9,50
PORCHETTA MARCHIGIANA , pecorino, cipolla caramellata, aceto baslamico. <i>Porchetta from Marche, pecorino, caramelized onion, balsamic vinegar. (1, 7)</i>	€ 8,50

PIADINE

LA ROMAGNOLA – Piadina, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squaquerone di San Patrignano, e rucola. <i>Flat bread with 24-month Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 9,00
IL FAVOLOSO – Piadina, Prosciutto cotto "Il Favoloso", fontina, zucchine grigliate. <i>Flat bread with cooked ham "Il Favoloso", fontina cheese, grilled zucchinis. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 8,00

PANCAKE* DOLCE E SALATI SWEET AND SAVOURY PANCAKES

PANCAKE BABY – Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao, panna montata e frutta fresca. <i>Pancake with hazelnut and cocoa gianduia cream, whipped cream and fresh fruit. (1-3-6-7-8)</i>	€ 10,50
PISTACCHIOSO – Pancake, cremosa di pistacchio vegana, granella di pistacchio, panna montata. <i>Pancake, vegan pistachio cream, pistachio crumbs, whipped cream. (1, 3, 5, 7, 8)</i>	€ 11,00
IL PAN SALATO – PanCake, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop, stracchino e rucola. <i>Pancake, parma ham, soft local cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9)</i>	€ 9,00

RINALDINI

TAGLIERE APERITIVO +3 PP GIN & FEVER TREE TONIC

Bickens Gin	€ 7,00
Ki no bi	€ 14,00
Bulldog	€ 9,00
Monkey 47	€ 14,00
Hendricks	€ 9,00
Gin Mare	€ 12,00
Citadelle	€ 7,00
Dibaldo Dry	€ 6,50
Big Gino (Orange Passion)	€ 6,00
Big Gino (May Chang)	€ 6,50
Whitley (Aloe & Cetriolo)	€ 6,00
Whitley (Raspberry)	€ 5,00
585.5 Miles Surfers Gin (Alga)	€ 7,00
Roby Marton	€ 6,00
Gin Malfy	€ 7,00

APERITIVI

CAMPARI SODA Bottega Cinzano Soda	€ 5,00
APEROL SPRITZ <i>Lo Spritz più amato</i> Aperol, Prosecco Soda	€ 7,00
CYNAR SPRITZ <i>Contro il logorio della vita moderna</i> Cynar, Prosecco, Soda	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ <i>Elegante e raffinato</i> Campari, Prosecco, Soda	€ 8,00
SARTI ROSA SPRITZ <i>Dolce e fruttato</i> Sarti Rosa, Prosecco, Soda	€ 8,00

ANALCOLIC MOCKTAILS

Crodino XL Biondo	€ 4,00
Crodino XL Rosso	€ 4,00

VINI E BOLLICINE WINES AND SPARKLING WINES*

	calice glass	al tavolo bottle at the table
TRENTINO		
ALTEMASI – TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT	€ 8,50	35,00
VENETO – VALDOBBIADENE		
COL SANDAGO – VIGNA DEL CUC PROSECCO DRY CONEGLIANO DOC	€ 7,00	28,00
VINI BIANCHI / WHITE WINES		
ALBANA ROMAGNA SECCO – COLOMBARDA	€ 6,00	18,00
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC – MARTINELLI	€ 6,50	24,00
CHARDONNAY DOC – KALTERN – A.A.	€ 7,50	29,00
VINI ROSSI / RED WINES		
COLOMBARDA – SANGIOVESE SUPERIORE DOC ROMAGNA	€ 6,00	20,00
HOFSTATTER – LAGREIN DOC SUDTIROL ALTO ADIGE	€ 8,50	34,00

RINALDINI BEVANDE DRINKS

DOLOMIA – Acqua naturale e frizzante 0,50 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.50l</i>	€ 1,50
DOLOMIA – Acqua naturale e frizzante 0,70 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0,70 l</i>	€ 2,80
Tè freddo (limone, pesca) <i>Iced Tea (lemon, peach)</i>	€ 3,50
Succhi di frutta da agricoltura 100% biologica (ananas, pesca, mirtillo, ace) <i>100% Organic fruit juices (pinenapple, peach, blueberry and ace)</i>	€ 3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Limonata	€ 3,00
Dry Bitter Tonic	€ 3,00
Ginger Beer	€ 3,00
Pompelmo Rosa Tonic (<i>pink grapefruit</i>)	€ 5,00
Amari Liqueurs	€ 6,00
SPREMUTE FRESHLY SQUEEZED JUICES	
Spremuta di arancia <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 4,00
Spremuta di arancia e limone <i>Freshly squeezed orange and lemon juice</i>	€ 4,00
Spremuta di pompelmo rosa <i>Freshly squeezed pink grapefruit juice</i>	€ 4,00
BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA CRAFT BEERS ON TAP (1)	
VIOLA – BIONDA LAGER	€ 5,50
VIOLA – IPA INDIA PALE ALE	€ 5,50
BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BOTTLED CRAFT BEERS (1)	
VIOLA 33 cl – Bionda Lager / Bianca Blanche / IPA India Pale Ale / Numerotre Pale Ale	€ 5,00

CAFFÈ COFFEE

Espresso	€ 1,70
Caffè macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino soia/avena/ginseng/orzo	€ 3,00
Ginseng piccolo	€ 2,50
Ginseng grande	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Latte macchiato soia/avena	€ 3,50
Latte caldo/freddo	€ 2,00
Latte caldo/freddo (avena/soia)	€ 2,50
Corretto	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè shakerato corretto	€ 4,00
Caffè shakerato con panna	€ 4,50
Montebianco	€ 2,50
Montebianco soia/avena	€ 3,00

SPECIAL

Matcha Cappuccino	€ 4,00
Caffè con panna	€ 3,00
Pistacchioso	€ 4,50
Montebianco caramello e mandorle	€ 4,00
Golosino	€ 4,00
Ciocolacino	€ 4,00
Cappuccino Viennese	€ 4,00
Cappuccione	€ 4,00



RINALDINI

MENU
GHIOSCO

CENA / DINNER

RINALDINI

PIATTI FREDDI COLD DISHES

ROAST BEEF – Roast beef della macelleria Migani, parmigiano. <i>Roast beef from Migani's butcher, parmesan cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 12,00
CARNE SALADA – Carne salada della macelleria Migani, olio EVO. <i>Carne salada from Migani's butcher, extra virgin olive oil. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 10,00
PORCHETTA TONNATA – Porchetta marchigiana, salsa tonnata, capperi. <i>Porchetta from Marche region, tuna sauce, capers. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 11,00
BURRATA CAPRESE – Burratina pugliese, zucchine grigliate, pomodori, pistacchi, olio EVO. <i>Burrata cheese, grilled zucchinis, tomatoes, pistachios grain, extra virgin olive oil. (1, 7, 8)</i>	€ 10,00
SALMONE – Sashimi di salmone affumicato al limone e pepe rosa. <i>Lime & pink pepper smoked Sashimi salmon. (1, 2, 5, 7, 11)</i>	€ 9,00

PANINI E TOAST SANDWICHES AND TOAST

MAXI TOAST – Prosciutto, formaggio, mayonnaise. <i>Cooked ham, cheese, mayo. (1, 3, 7)</i>	€ 5,50
--	--------

OPEN TOAST SU BAGUETTE MULTI-CEREALI OPEN TOAST ON MULTI-GRAIN BAGUETTE.

ITALIA – Burrata, pomodoro secco e pesto di basilico. <i>Burrata cheese, dried tomatoes, basil pesto. (1, 3, 7, 8)</i>	€ 8,50
VEGETARIANO – Verdure grigliate, formaggio, aceto balsamico. <i>Grilled vegetables, cheese, balsamic vinegar. (1, 7)</i>	€ 7,50

SPIANATA

BRISKET – Pastrami, formaggio, mayonnaise alla mostarda. <i>Pastrami, cheese, mustard mayo. (1, 3, 7, 10)</i>	€ 8,00
LA MORA – Crudo squaquerone e rucola. <i>Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 7)</i>	€ 9,50
PORCHETTA MARCHIGIANA , pecorino, cipolla caramellata, aceto balsamico. <i>Porchetta from Marche, pecorino, caramelized onion, balsamic vinegar. (1, 7)</i>	€ 8,50

PIADINE

LA ROMAGNOLA – Piadina, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squaquerone di San Patrignano, e rucola. <i>Flat bread with 24-month Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 9,00
IL FAVOLOSO – Piadina, Prosciutto cotto "Il Favoloso", fontina, zucchine grigliate. <i>Flat bread with cooked ham "Il Favoloso", fontina cheese, grilled zucchinis. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 8,00

PANCAKE* DOLCE E SALATI SWEET AND SAVOURY PANCAKES

PANCAKE BABY – Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao, panna montata e frutta fresca. <i>Pancake with hazelnut and cocoa gianduia cream, whipped cream and fresh fruit. (1-3-6-7-8)</i>	€ 10,50
PISTACCHIOSO – Pancake, cremosa di pistacchio vegana, granella di pistacchio, panna montata. <i>Pancake, vegan pistachio cream, pistachio crumbs, whipped cream. (1, 3, 5, 7, 8)</i>	€ 11,00
IL PAN SALATO – Pancake, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop, stracchino e rucola. <i>Pancake, parma ham, soft local cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9)</i>	€ 9,00

RINALDINI

BURGERS

BOVEBURGER – Pane di San Patrignano o piadina, con bovina 90% controfiletto di chianina del Montefeltro e mora romagnola da 200g, scamorza affumicata, pancetta arrostita, cipolla di tropea stufata, pomodoro, insalata.

San Patrignano' bread, burger made by 90% sirloin and 10% pork, smoked cheese, oven-roasted bacon, sweet & sour onion, tomatoes, salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 16,00

CLASSICBURGER – Pane di San Patrignano, con bovina 90% controfiletto di chianina del Montefeltro e mora romagnola da 200g, formaggio cheddar, pancetta arrostita, cipolla di tropea cruda, pomodoro, insalata.

San Patrignano's bread, burger made with 90% sirloin and 10% pork, cheddar cheese, oven-baked bacon, tropea onion, tomatoes & salad. (1-7)

€ 15,00

TAGLIERE APERITIVO +3 PP GIN & FEVER TREE TONIC

Bickens Gin	€ 7,00
Ki no bi	€ 14,00
Bulldog	€ 9,00
Monkey 47	€ 14,00
Hendricks	€ 9,00
Gin Mare	€ 12,00
Citadelle	€ 7,00
Dibaldo Dry	€ 6,50
Big Gino (Orange Passion)	€ 6,00
Big Gino (May Chang)	€ 6,50
Whitley (Aloe & Cetriolo)	€ 6,00
Whitley (Raspberry)	€ 5,00
585.5 Miles Surfers Gin (Alga)	€ 7,00
Roby Marton	€ 6,00
Gin Malfy	€ 7,00

APERITIVI

CAMPARI SODA Bottega Cinzano Soda	€ 5,00
APEROL SPRITZ <i>Lo Spritz più amato</i> Aperol, Prosecco Soda	€ 7,00
CYNAR SPRITZ <i>Contro il logorio della vita moderna</i> Cynar, Prosecco, Soda	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ <i>Elegante e raffinato</i> Campari, Prosecco, Soda	€ 8,00
SARTI ROSA SPRITZ <i>Dolce e fruttato</i> Sarti Rosa, Prosecco, Soda	€ 8,00

ANALCOLIC MOCKTAILS

Crodino XL Biondo	€ 4,00
Crodino XL Rosso	€ 4,00

RINALDINI

COCKTAIL POPOLARI POPULAR COCKTAILS

Negroni Bickens gin, Bottega Cinzano, Campari	€ 8,00
Negroni Hype Bulldog Gin, Bottega Cinzano, Campari	€ 9,00
Old fashioned Bourbon, angostura, zucchero, soda	€ 8,00
Dry martini Gin o vodka, vermouth	€ 8,00
Margarita Tequila, triple sec, lime	€ 8,00
Mojito Rum bianco, succo di lime, menta	€ 8,00
Caipirinha Cachaca, succi di lime, zucchero	€ 8,00
Espolon Paloma Espoloson bianca, sciroppo d'agave, Thomas Herry pompelmo rosa	€ 8,00

SENZA BERE TROPPO (PORZIONE RIDOTTA) WITHOUT DRINKING TOO MUCH (REDUCED PORTION)

Negroni	€ 5,00
Old fashioned	€ 5,00
Margarita	€ 5,00

BEVANDE DRINKS

DOLOMIA – Acqua naturale e frizzante 0,50 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.50l</i>	€ 1,50
DOLOMIA – Acqua naturale e frizzante 0,70 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.70 l</i>	€ 2,80
Tè freddo (limone, pesca) <i>Iced Tea (lemon, peach)</i>	€ 3,50
Succhi di frutta da agricoltura 100% biologica (ananas, pesca, mirtillo, ace) <i>100% Organic fruit juices (pinenapple, peach, blueberry and ace)</i>	€ 3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Limonata	€ 3,00
Dry Bitter Tonic	€ 3,00
Ginger Beer	€ 3,00
Pompelmo Rosa Tonic (<i>pink grapefruit</i>)	€ 5,00
Amari Liqueurs	€ 6,00
SPREMUTE FRESHLY SQUEEZED JUICES	
Spremuta di arancia <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 4,00
Spremuta di arancia e limone <i>Freshly squeezed orange and lemon juice</i>	€ 4,00
Spremuta di pompelmo rosa <i>Freshly squeezed pink grapefruit juice</i>	€ 4,00
BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA CRAFT BEERS ON TAP (1)	
VIOLA – BIONDA LAGER	€ 5,50
VIOLA – IPA INDIA PALE ALE	€ 5,50
BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BOTTLED CRAFT BEERS (1)	
VIOLA 33 cl – Bionda Lager / Bianca Blanche / IPA India Pale Ale / Numerotre Pale Ale	€ 5,00

VINI E BOLLICINE WINES AND SPARKLING WINES*

	calice glass	al tavolo bottle at the table
FRANCIACORTA		
CA' DEL BOSCO – Cuvée Prestige Magnum	€ -	90,00
CA' DEL BOSCO – Cuvée Prestige	€ -	45,00
CA' DEL BOSCO – Cuvée Prestige Rosé	€ -	60,00
TRENTINO		
ALTEMASI – TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT	€ 8,50	35,00
VENETO – VALDOBBIADENE		
COL SANDAGO – VIGNA DEL CUC PROSECCO DRY CONEGLIANO DOC	€ 7,00	28,00
VINI BIANCHI / WHITE WINES		
ALBANA ROMAGNA SECCO – COLOMBARDA	€ 6	18,00
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC – MARTINELLI	€ 6,50	24,00
SOAVE CLASSICO – BERTANI	€ -	26,00
CHARDONNAY DOC – KALTERN – A.A.	€ 7,5	29,00
ETNA BIANCO VULKA' DOC – NICOSIA	€ -	34,00
REBOLA DOC COLLI DI RIMINI – OTTAVIANI	€ -	39,00
VINI ROSSI / RED WINES		
COLOMBARDA – SANGIOVESE SUPERIORE DOC ROMAGNA	€ 6,00	20,00
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE – VALLE DELLE LEPRI SPRUGNOLO	€ -	26,00
CHIANTI CLASSICO – CASTELGREVE	€ -	29,00
HOFSTATTER – LAGREIN DOC SUDTIROL ALTO ADIGE	€ 8,50	34,00

RINALDINI

CAFFÈ COFFEE

Espresso	€ 1,70
Caffè macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino soia/avena/ginseng/orzo	€ 3,00
Ginseng piccolo	€ 2,50
Ginseng grande	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Latte macchiato soia/avena	€ 3,50
Latte caldo/freddo	€ 2,00
Latte caldo/freddo (avena/soia)	€ 2,50
Corretto	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè shakerato corretto	€ 4,00
Caffè shakerato con panna	€ 4,50
Montebianco	€ 2,50
Montebianco soia/avena	€ 3,00

SPECIAL

Matcha Cappuccino	€ 4,00
Caffè con panna	€ 3,00
Pistacchioso	€ 4,50
Montebianco caramello e mandorle	€ 4,00
Golosino	€ 4,00
Ciocolacino	€ 4,00
Cappuccino Viennese	€ 4,00
Cappuccione	€ 4,00

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.