

COLAZIONE INTERNAZIONALE

CONTINENTAL BREAKFAST

OMELETTE Omelette con prosciutto cotto e Squacquerone di Romagna DOP. *Omelette with cooked ham and Squacquerone di Romagna DOP soft cheese.* (1-3-7) 8,00

UOVO FRITTO Uovo fritto su pane* croccante con misticanza, pomodorini, carciofini, olive nere e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP. *Fried egg, sunny side up, on crispy bread* with mixed salad, tomatoes, artichokes, black olives and Parmigiano Reggiano DOP cheese petals.* (1-3-7-12) 7,00

PANCAKE* SALATI

SAVORY PANCAKES*

PANCAKE MARINA Pancake con crema di avocado e salmone* affumicato. *Pancake with avocado cream and smoked salmon*.* (1-3-4-7) 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, Parma DOP prosciutto crudo, cherry tomatoes and rocket leaves.* (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 zucchinis and rocket leaves.* (1-3-7) 10,00

PANCAKE* DOLCI

SWEET PANCAKES*

PANCAKE BABY Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao vegana, panna montata e frutta fresca. *Pancake with vegan gianduia hazelnut and cocoa cream, whipped cream and fresh fruit.* (1-3-6-7-8) 8,00

PANCAKE PISTACCHIO Pancake con cremosa al pistacchio vegana, panna montata e frutta fresca. *Pancake with vegan pistachio cream, whipped cream and fresh fruit.* (1-3-6-7-8) 8,00

PANCAKE GOLOSO Pancake con succo d’agave, panna montata e frutta fresca. *Pancake with agave syrup, whipped cream and fresh fruit.* (1-3-7) 8,00

PANCAKE MIRTILLO Pancake con confettura di mirtilli, panna montata e fragole. *Pancake with blueberry jam, whipped cream and strawberries.* (1-3-7) 8,00

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

TAGLIATELLE Tagliatelle* all’uovo con ragu* bianco profumato alle erbe aromatiche. *Tagliatelle* with white herb-scented ragù*.* (1-3-7-9-12) 15,00

TAGLIOLINI Tagliolini* alla lavanda con crema* di pomodorini datterini gialli e zafferano. *Lavander tagliolini with yellow date tomato sauce* and saffron.* (1-3) 13,00

MEZZELUNE Mezzelune* di grano tenero alle erbe aromatiche con stracchino, limone, burro* alle nocciole e salvia. *Wheat flour mezzelune* with aromatic herbs, stracchino cheese, lemon and hazelnut and sage butter*.* (1-3-7-8) 16,00

SECONDI SERVITI CON SPIANATA* ROMAGNOLA

MEAT AND SEAFOOD COURSES SERVED

WITH ROMAGNOLA SPIANATA FLATBREAD*

POLLO CURRY Bocconcini di pollo* al curry e latte di cocco con riso basmati al vapore. *Curry and coconut milk chicken bites* with steamed basmati rice.* (1) 16,00

LA SALMO Salmone* affumicato, crema di avocado, granella di pistacchi e insalata. *Smoked salmon* carpaccio, avocado cream, crushed pistachio and rocket leaves.* (4-7-8-12) 16,00

LA VITELLONA Carpaccio di vitello artigianale con salsa tonnata e capperi. *Artisinal veal carpaccio with tuna salsa and capers.* (3-4-12) 15,00

LA STILOSA Carpaccio di tacchino agli agrumi e zenzero, crema di avocado, rucola e scaglie di Pecorino Romagnolo. *Citrus and ginger scented turkey fillet carpaccio, avocado cream and rocket leaves, topped with shavings of Pecorino Romagnolo sheep milk cheese.* (7) 14,00

POLPETTE Polpette* di carne con salsa di pomodorini datterini*. *Meatballs* with date tomato sauce*.* (1-3-7) 14,50

POKÈ CALORIE

POKÈ CALORIE SALMONE Riso basmati, salmone*, edamame*, carote, julienne di cavolo cappuccio, avocado e semi misti. *Basmati rice, salmon*, edamame*, carrots, finely sliced cabbage, avocado and mixed seeds.* (1-4-6-11) 16,00

POKÈ CALORIE POLLO Riso basmati, pollo*cotto a bassa temperatura, edamame*, carote, julienne di cavolo cappuccio, avocado e semi misti. *Basmati rice, chicken* cooked at low temperature, edamame*, carrots, finely sliced cabbage, avocado and mixed seeds.* (1-6-11) 16,00

VEGGY Insalata iceberg, pomodori, rucola, cavolo cappuccio, carote a julienne, semi misti servito con spianata* romagnola calda. *Iceberg salad, tomatoes, rocket leaves, cabbage, julienne carrots, mixed seeds served with spianata romagnola flatbread*.* (1-11) 14,00

HAMBURGER PUCCIOSO*

LINEA SUPREME

SU RICHIESTA ANCHE CON PANE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO *GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE BREAD UPON REQUEST*

PUCCIO KING Puccioso con salsa Naomi, burger* di manzo 180 g, cheddar, iceberg e pomodoro. *Puccioso with Naomi sauce, beef burger* 180 g, cheddar, iceberg salad and tomato.* (1-3-7-10-12) 13,00

PUCCIO SALMO Puccioso con salmone* affumicato, burro al limone, crema di avocado e julienne di insalata iceberg con citronette di limone. *Puccioso with smoked salmon*, lemon flavoured butter, avocado cream and julienne iceberg salad with lemon dressing.* (1-3-4-7-12) 13,00

PIADINE*

PIADINA MIRAMARE Piadina con prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP e rucola. *Piadina with Parma DOP prosciutto crudo, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and rocket leaves.* (1-7) 9,00

PIADINA BELLARIVA Piadina con tacchino al profumo di agrumi e zenzero, scamorza e valeriana condita con olio extra vergine di oliva. *Piadina with citrus and ginger scented turkey, Scamorza cheese and valerian leaves with extra virgin olive oil dressing.* (1-7) 9,50

PIADINA RIVABELLA Piadina con prosciutto cotto affumicato al legno di melo, stracchino e insalata iceberg. *Piadina with applewood-smoked ham, stracchino cheese and iceberg salad.* (1-7) 9,50

PIADINA RIVAZZURRA Piadina al farro con salmone* affumicato, Squacquerone di Romagna DOP e avocado. *Spelt piadina with smoked salmon*, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and avocado.* (1-4-7-12) 13,00

PIADINA MAREBELLO Piadina con tonno, pomodorini, misticanza e maionese. *Piadina with tuna, cherry tomatoes, mixed salad and mayonnaise.* (1-3-4-7) 9,50

PIADINA BELLARIA Piadina al farro con stracchino, zucchine alla piastra, pomodori e rucola. *Spelt piadina with stracchino cheese, grilled zucchini, tomatoes and rocket leaves.* (1-7) 8,50

SUPPLEMENTO

EXTRAS

1 € per salumi, formaggi, pesce

1 € for cured meats, cheeses and seafood

0,50 € per salse e verdure

0,50 € for sauces and vegetables

SPIANATA* GOURMET ROMAGNOLA

ALL’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

GOURMET ROMAGNOLA SPIANATA FLATBREAD*

LA SPIANATA ROMAGNOLA Spianata romagnola con olio extra vergine d’oliva e rosmarino. *Romagnola spianata flatbread with extra virgin olive oil and rosemary.* (1) 2,50

LA CRUDO Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP. *Spianata flatbread with Parma DOP prosciutto crudo.* (1) 8,50

LA MORA Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP e rucola condita con olio extra vergine d’oliva Elayah Rinaldini. *Spianata flatbread with Parma DOP prosciutto crudo, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, rocket leaves drizzled with Elayah Rinaldini extra virgin olive oil.* (1-7) 9,50

LA TARTUFATA Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP, crema di carciofi, Pecorino Romagnolo e olio tartufato. *Spianata flatbread with Parma DOP prosciutto crudo, artichoke cream, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese and truffle 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 IGP.* (1-8) 8,00

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 toasted crushed pistachio.* (1-7-8) 9,00

LA PAZZESCA Spianata con fesa tacchino al profumo di agrumi e zenzero, Squacquerone di Romagna D.O.P. e insalata Iceberg condita con olio extra vergine d’oliva Elayah Rinaldini. *Spianata flatbread with ginger and citrus scented turkey fillet, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, iceberg salad drizzled with Elayah Rinaldini extra virgin olive oil.* (1-7) 9,00

LA CHICCA Spianata con porchetta artigianale Rinaldini. *Spianata flatbread with Rinaldini artisianal roast pork.* (1-7) 8,00

LA BELLA Spianata con porchetta artigianale Rinaldini, Pecorino Romagnolo, cipolle* rosse caramellate e salsa all’aceto balsamico di Modena I.G.P. *Spianata flatbread with Rinaldini artisianal roast pork, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese, caramalized red onions* and Modena IGP balsamic vinegar.* (1-7-12) 9,50

LA SBURONA Spianata con carpaccio di vitello, salsa tonnata, pomodori e insalata iceberg. *Spianata flatbread with cured veal carpaccio, tuna sauce, tomatoes and iceberg lettuce salad.* (1-3-4-12) 11,00

LA BURDELA Spianata con prosciutto cotto affumicato Rinaldini, Squacquerone di Romagna D.O.P. e insalata iceberg condita con olio extra vergine d’oliva Elayah Rinaldini. *Spianata flatbread with smoked Rinaldini prosciutto cotto, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, iceberg salad drizzled with Elayah Rinaldini extra virgin olive oil.* (1-7) 9,50

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 leaves.* (1-4-7-12) 13,00

LA MARINA Spianata con tonno sott’olio, crema di carciofi, pomodori, olive taggiasche e insalata iceberg. *Spianata flatbread with olive conserved tuna fillet, artichoke cream, tomatoes, taggiasche olives and iceberg salad.* (1-4) 9,00

LA VEGETARIANA Spianata con zucchine grigliate, Pecorino Romagnolo, crema di carciofi e pomodori. *Spianata flatbread with gilled zucchinis, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese, artichoke cream and tomatoes.* (1-7) 9,00

LA SUONATA Spianata con Squacquerone di Romagna D.O.P., zucchine grigliate, pomodori e rucola. *Spianata flatbread with Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, grilled zucchinis, tomatos and rocket leaves.* (1-7) 8,50

FRUTTA

FRUIT

FRUTTA LELLA Fragole al naturale. <i>Natural strawberries.</i>	5,00
FRUTTA ROSINA Fragole e panna montata. <i>Stawberries and whipped cream. (7)</i>	5,50
FRUTTA FRANCESCA Insalata di frutta mista di stagione. <i>Seasonal fruit salad.</i>	5,50

YOGURT

YOGURT DI BOSCO Yogurt greco con frutti di bosco e semi misti. <i>Greek yoghurt with berries and mixed seeds. (1-7-11)</i>	7,00
YOGURT DI FRAGOLA Yogurt greco con fragole fresche e granola. <i>Greek yoghurt with fresh strawberries and granola. (1-7)</i>	6,00
YOGURT DI PISTACCHIO Yogurt greco con succo di agave, cremosa al pistacchio, granella pistacchi e granola. <i>Greek yoghurt with agave syrup, pistachio cream, crushed pistachio and granola. (1-6-7-8)</i>	6,50

BEVANDE

BEVERAGE

Acqua in bottiglia 0,50cl/1l <i>Water - bottle 0,50cl/1l</i>	2,00/ 3,50
Vino in calice <i>Wine - glass</i>	5,00
Birra in bottiglia 0,33cl/0,50cl <i>Beer - bottle 0,33cl/ 0,50cl</i>	6,50/ 8,50
Bibite in lattina/bottiglia <i>Soft drinks - can/bottle</i>	4,00

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

FRUIT AND VEGETABLE BLENDS AND SMOOTHIES

DRENANTE Mela verde, finocchio, sedano e lime. <i>Green apple, fennel, celery and lime.</i>	7,00
VITAMIX Arancia, pompelmo e zenzero. <i>Orange, grapefruit and ginger.</i>	7,00
DEFENCE Arancia, carota e limone. <i>Orange, carrot and lime.</i>	7,00
BENESSERE Ananas, sedano, zenzero e mela verde. <i>Pineapple, celery, ginger and green apple.</i>	7,00
EQUILIBRANTE Rapa rossa, mela verde e limone. <i>Beetroot, green apple and lime.</i>	7,00

BRUNCH DALLE 09:00 ALLE 14:00 (SOLO IL WEEKEND)

BRUNCH FROM 09:00 TO 14:00 (WEEKENDS ONLY)

1 BRUNCH DOLCE

Pancake* con confettura di mirtillo e panna montata, yogurt greco con fragole fresche, succo ace, cappuccino, crostatina* mignon di frutta e MacaRAL* al pistacchio. (1-3-7-8)
Pancake with blueberry confiture and whipped cream, greek yoghurt with fresh strawberries, fruit juice, cappuccino, shortcrust* fruit pastry and pistachio MacaRAL*. (1-3-7-8)*

16,50

2 BRUNCH DOLCE / SALATO

Spianata* romagnola con mortadella Bologna I.G.P., yogurt greco al pistacchio, agave e fragole, spremuta di arancia, MacaRAL* alla vaniglia e cappuccino. (1-3-6-7-8)
Romagnola spianata flatbread with Bologna I.G.P. mortadella, pistachio greek yoghurt, agave and strawberries, fresh orange juice, vanilla MacaRAL* and a cappuccino. (1-3-6-7-8)*

18,50

3 BRUNCH MALATESTA

Spianata* romagnola con prosciutto crudo, crostatina* al mirtillo, frutta fresca di stagione, spremuta di arancia e limone, cappuccino e MacaRAL* alla fragola al profumo di rosa. (1-3-6-7-8)
Romagnola spianata flatbread with prosciutto crudo, shortcrust* blueberry pastry, seasonal fresh fruit, fresh orange and lemon juice, cappuccino and strawberry, rose scented MacaRAL* (1-3-6-7-8)*

21,50

4 BRUNCH NICOLE

Salmone affumicato Rinaldini con crema di avocado, spianata* romagnola calda, tortino* di carote e arancia, spremuta di arancia, cappuccino e MacaRAL* al pistacchio. (1-3-4-7-8)
Rinaldini smoked salmon with avocado cream, warm romagnola spianata flatbread, carrot and orange pie, fresh orange juice, cappuccino and pistachio MacaRAL*. (1-3-4-7-8)*

19,00

5 BRUNCH VEGANO

Carpaccio di zucchine grigliate e pomodori con rucola al profumo di limone, con spianata* calda, insalata di frutta fresca di stagione, spremuta di arancia e limone e cappuccino di soia. (1-6)
Grilled zucchini and tomato carpaccio with lemon scented rocket salad, warm spianata flatbreak, fresh seasonal fruit salad, fresh orange and lemon juice and soy milk cappuccino. (1-6)*

18,50

6 BRUNCH MINI

Pancake* Baby e succo di frutta. (1)
Pancake Baby and fruit juice. (1)*

13,50

I NOSTRI STORE OUR STORES

MILANO

Via Santa Margherita, 16

MILANO

Aeroporto di Milano Linate, area arrivi

MILANO

La Rinascente P.zza Duomo

RIMINI

Viale Vespucci, 8

RIMINI

Piazza Francesca da Rimini, 4

ROMA

Terrazza Termini

P.zza dei Cinquecento

Scopri i nostri prodotti anche sul nostro shop online:
Our products are also available online on:
www.rinaldinipastry.com

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. Materie prime/Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale e alcuni semilavorati indicati con (*) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. 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. Raw materials and fresh freezing on site - some fresh and animal based products as well as partially finished products indicated with an (*) are subjected to flash freezing to low temperatures which guarantee quality and safety as described in the " HACCP as per Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04". Seafood products conform to the advice as set out by "Reg. (CE) 853/2004, Exhibit III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3."

RINALDINI MENU