



RINALDINI

MENU
GHOSCO

RINALDINI

PANINI E TOAST / SANDWICHES AND TOAST

TOAST PROSCIUTTO, formaggio, mayonnaise.
Cooked ham, cheese, mayo. (1, 3, 7)

€ 5,50

TOAST SALAME, carciofi, formaggio, mayonnaise.
Salami, artichokes, cheese. (1, 3, 7)

€ 6,50

OPEN TOAST, burrata, pomodoro secco e pesto di basilico.
Burrata cheese, dried tomatoes, basil pesto. (1, 3, 7, 8)

€ 8,50

PANE PUGLIESE, verdure grigliate, formaggio, aceto balsamico.
Grilled vegetables, cheese, balsamic vinegar. (1, 7)

€ 7,00

PASTRAMI, formaggio, cipolla caramellata.
Pastrami, cheese, caramelized onion. (1, 7)

€ 7,50

SPIANATA

Pastrami, formaggio, mayonnaise alla mostarda.
Pastrami, cheese, mustard mayo. (1, 3, 7, 10)

€ 8,00

Crudo squaquerone e rucola.
Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 7)

€ 9,00

Porchetta, pecorino, cipolla caramellata, aceto balsamico.
Porchetta, pecorino, caramelized onion, balsamic vinegar. (1, 7)

€ 8,50

PIADINE

LA ROMAGNOLA - Piadina, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squaquerone di San Patrignano, e rucola.
Flat bread with 24-month Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 9,00

IL FAVOLOSO - Piadina, Prosciutto cotto "Il Favoloso", fontina, zucchine grigliate.
Flat bread with cooked ham "Il Favoloso", fontina cheese, grilled zucchini. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 7,00

SECONDI / MAIN COURSES

BURRATA CAPRESE - Burratina pugliese, zucchine grigliate, pomodori, pistacchi, olio extra vergine di oliva.
Burratina pugliese, grilled courgettes, tomatoes, pistachios, extra virgin olive oil. (1, 7, 8)

€ 10,00

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

€ 10,00

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

€ 10,00

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

PISTACCHIOSO - Pancake, cremosa di pistacchio vegana, granella di pistacchio, panna montata.
Pancake, vegan pistachio cream, pistachio crumbs, whipped cream. (1, 3, 5, 7, 8)

€ 9,00

IL PAN SALATO - PanCake, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop, stracchino e rucola.
Pancake, parma ham, soft local cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9)

€ 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	€ 6,00
CYNAR SPRITZ <i>Contro il logorio della vita moderna</i> Cynar, Prosecco, Soda	€ 6,00
CAMPARI SPRITZ <i>Elegante e raffinato</i> Campari, Prosecco, Soda	€ 7,00
SARTI ROSA SPRITZ <i>Dolce e fruttato</i> Sarti Rosa, Prosecco, Soda	€ 7,00

APERITIVI ANALCOLICI

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

COCKTAIL POPOLARI

Negroni Bickens gin, Bottega Cinzano, Campari	€ 7,00
Negroni Hype Bulldog Gin, Bottega Cinzano, Campari	€ 9,00
Old fashioned Bourbon, angostura, zucchero, soda	€ 7,00
Dry martini Gin o vodka, vermouth	€ 7,00
Margarita Tequila, triple sec, lime	€ 7,00
Mojito Rum bianco, succo di lime, menta	€ 7,00
Caipirinha Cachaca, succi di lime, zucchero	€ 7,00
Espolon Paloma Espoloson bianca, sciroppo d'agave, Thomas Herry pompelmo rosa	€ 7,00

SENZA BERA TROPPO (PORZIONE RIDOTTA)

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

VINI E BOLLIGNE / 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

BEVANDE / DRINKS*

Acqua naturale e frizzante 0,50 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.50l</i>	€ 1,80
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 (pineapple, 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
Dry Tonic / Wild Botanical Tonic / 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

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