



RINALDINI®

MENÙ RIMINI FOOD DELIVERY

PANETTONI

- Classico con uvetta e scorze di arance candite 100g €8,00
- Classico con uvetta e scorze di arance candite 500g €22,00
- Classico con uvetta e scorze di arance candite 1000g €36,00
- Classico con uvetta e scorze di arance candite 2000g €72,00
- Classico con uvetta e scorze di arance candite 3000g €108,00

- Tradizionale con uvetta 500g €22,00
- Tradizionale con uvetta 1000g €36,00

- Cioccolato e scorze di arance candite 500g €22,00
- Cioccolato e scorze di arance candite 1000g €38,00

- Fichissimo 500g €22,00
- Fichissimo 1000g €38,00

- Aperò 500g €22,00
- Aperò 1000g €38,00

- Unico 500g €22,00
- Unico 1000g €38,00

- VIP 1000g €42,00

- Idyllium 1000g €45,00

- Du Marrons 2000g €80,00

- Pandoro 1000g €30,00





RINALDINI®

BOX MENÙ

- COLAZIONE L (per 2 persone): 2 lievitati + 2 spremute + 2 cappuccini €14,00
- COLAZIONE XL (per 3 persone): 3 lievitati + 3 spremute + 3 cappuccini €20,00
- COLAZIONE XXL (per 4 persone): 4 lievitati + 4 spremute + 4 cappuccini €25,00
- 1 BGUETTE + 1 FRUTTA (per 2 persone) €12,00
- 2 TRANCI DI FOCACCIA €7,00
- 2 TRANCI DI FOCACCIA + 1 MONOPORZIONE €12,00



BRIOCHE E CROISSANT

- Brioche a lievitazione naturale €1,20
- Brioche integrale a lievitazione naturale con mele d'acacia €1,50
- Brioche a lievitazione naturale con confettura di albicocche €1,50
- Brioche a lievitazione naturale con cremosa bianca di nocciole €1,50
- Brioche multi-cereali a lievitazione naturale €1,50
- Brioche multi-cereali a lievitazione naturale con confettura di mirtillo €1,80
- Brioche a lievitazione naturale con cremosa Matilda di nocciole e cacao €1,50
- Bombolone a lievitazione naturale con cremosa Matilda di nocciola e cacao €1,80
- Bombolone a lievitazione naturale con crema pasticcera alla vaniglia €1,80
- Croissant sfogliato a lievitazione naturale con crema leggera al pistacchio €1,80
- Croissant sfogliato a lievitazione naturale con crema pasticcera alla vaniglia €1,50
- Puccioso a lievitazione naturale con crema leggera alla vaniglia €2,00
- Girella a lievitazione naturale con uvetta €1,50
- Girella a lievitazione naturale con crema cotta al forno e uvetta €1,80
- Fagottino sfogliato al cioccolato 70% €2,00
- Fagottino con confettura di albicocca e mandorle 70% €2,00
- Treccia con cioccolato €1,50
- Treccia con cioccolato e crema pasticcera cotta al forno €1,80
- Sfogliatina di mele caramellate e crema pasticcera alla vaniglia €2,00
- Sfogliatina di ricotta al profumo di limone €1,80
- Muffin al profumo di vaniglia e uvetta €1,80
- Muffin cioccolato fondente €1,80
- Crostatina con confettura albicocca €2,00
- Crostatina con confettura di mirtillo €2,00
- Crostatina di riso €2,00



Contattaci al numero 054127146 - 3240108515



RINALDINI®



MONOPORZIONI

- Crostatina di mela €3,00
- Crostatina con crema pasticcera e frutta di bosco €5,00
- Crostatina con crema di limoni €4,00
- **VENERA NERA** - Croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao €5,00
- **LAS VEGAS** - Croccantino di wafer al gianduia, bavarese al mascarpone e vaniglia, polpa di lamponi, mousse al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco e lamponi €5,00
- **RIO** - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, amaretto morbido al cocco, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango €5,00
- **CHEESECAKE** - Sbrisolona di mandorle, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi, frutti di bosco semicanditi, avvolta in cioccolato bianco €5,00
- **SWEET MELODY** - Croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco €5,00
- **TIRAMISÙ CLASSICO** - Savoiaro al cacao, bagna al caffè espresso, crema leggera al mascarpone e perle croccanti fondenti €5,00
- **TIRAMISÙ AI FRUTTI ROSSI** - Savoiaro classico, bagna ai frutti rossi, crema leggera di fragole e lamponi, frutti rossi semicanditi €5,00
- **SACHER** - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70%, confettura di arance e albicocca e arance e glassa al cacao €5,00
- Babà in vasetto €3,00
- Meringa con panna montata €2,50
- Cannolo siciliano - con ricotta, albicocca, fragoline e pistacchio €3,00

MIGNON €1,00

- Meringa con panna montata
- Cannoncino
- Babà
- Bigné con panna e crema vaniglia/Bigné con crema al pistacchio/Bigné con crema alla nocciola/Bigné alla panna e crema/Bigné con crema al cioccolato 70%
- Tartelletta con crema caramello e noce
- Tartelletta con crema pistacchio di Bronte
- Bicchierino di cioccolato bianco con crema leggera alle fragole
- Bicchierino di cioccolato al latte, mascarpone e fichi
- Bicchierino di cioccolato fondente 64% con mousse al cioccolato
- **VENERE NERA**
- **RIO**
- **SACHER**
- **TIRAMISÙ**
- **SWEET MELODY**
- **CHEESECAKE**
- **SACHER**





RINALDINI®

TORTE

DIAM14 - 4 Persone € 25,00

DIAM18 - 8 Persone € 35,00

DIAM22 - 12 Persone € 50,00



- **VENERE NERA** - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar, glassa al cacao
 - **LAS VEGAS** - Pan di Spagna alle mandorle e cacao, croccantino di wafer al gianduia, bavarese al mascarpone e vaniglia, polpa ai lamponi, mousse al cioccolato al 66% dei Caraibi e glassa al cioccolato bianco e lamponi
 - **SACHER** - Pan di Spagna al cacao, infuso d'arancia rossa, crema al cioccolato al 70% del Venezuela, confettura di albicocca e arance e glassa al cacao
 - **RIO** - Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, amaretto morbido al cocco, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango
 - **CHEESECAKE** - Sbrisolona di mandorle, crema leggera ai formaggi, purea di lamponi, frutti di bosco semicanditi, avvolta il cioccolato bianco
 - **TIRAMISÙ CLASSICO** - Savoiaro al cacao, bagna al caffè espresso, crema leggera al mascarpone e perle croccanti fondenti
 - **TIRAMISÙ AI FRUTTI ROSSI** - Savoiaro classico, bagna ai frutti rossi, crema leggera di fragole e lamponi, frutti rossi semicanditi
 - **SWEET MELODY** - Pan di Spagna alle mandorle, croccantino al cioccolato bianco e nocciole del Piemonte, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio di Sicilia, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco
-
- Crostata con crema di mandorle e mele al forno diam 18 €20,00
 - Crostata con confettura di albicocca diam 18 €20,00
 - Crostata con confettura di mirtillo diam 18 €20,00
 - Crostata con crema di nocciole e cacao diam 18 €20,00
 - Crostata con crema pasticceria e frutta fresca diam 18 €35,00



Contattaci al numero 054127146 - 3240108515



RINALDINI®



MacaRAL

- Scatola #4pz €8,00
- Scatola #8pz €16,00
- Scatola #12pz €22,00
- Scatola #16pz €28,00
- Scatola #20pz €35,00
- Scatola #25pz €42,00



CHOCOCOLOR

- Scatola #4pz €8,00
- Scatola #9pz €13,00
- Scatola #16pz €20,00
- Scatola #25pz €29,00



BONBON

- Scatola #4pz €8,00
- Scatola #9pz €13,00
- Scatola #16pz €20,00
- Scatola #25pz €29,00



CREMINI DEL MAESTRO

- Scatola #4pz €8,00
- Scatola #9pz €13,00
- Scatola #16pz €20,00
- Scatola #25pz €29,00



GELÉE DI REGINA

- Scatola #4pz €8,00
- Scatola #9pz €12,00
- Scatola #16pz €20,00
- Scatola #25pz €29,00





RINALDINI®

TRANCIO FOCACCE



- **12# MORA** focaccia romana ai 4 malti con salsiccia di mora romagnola, patate e mozzarella €3,50
- **13# MARGHERITA** focaccia romana con pomodoro e mozzarella €3,00
- **14# ESPLOSIONE** focaccia romana con salame piccante, salsa pomodoro e mozzarella €3,50
- **15# SQUISITO** focaccia romana ai 4 malti con zucchine al forno, stracchino e pomodorini €3,50
- **16# CAPRICCIOSA** focaccia romana con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive e carciofini €3,50
- **17# CANTABRICO** focaccia romana con passata di pomodoro, origano, filetti di alici, capperi e olive taggiasche €3,50

BAGUETTE



- **1# VEGETARIANO** baguette integrale con maionese alla soia, zucchine al forno, pomodoro e rucola €5,50
- **2# CAPRESE** baguette multi-cereali e segale con pomodoro, fior di latte e basilico €6,50
- **3# PARMA** baguette di grano duro con prosciutto crudo di parma dop 16 mesi di stagionatura e fior di latte €8,00
- **4# GOLOSO** baguette alla curcuma con prosciutto cotto, fior di latte, pomodoro e lattughino €6,00
- **5# INTENDITORE** sfilatone con lonzino al profumo di rosmarino, fontina, funghi prataioli e lattughino €7,00
- **6# GIUSTO** spianata con prosciutto cotto, pomodoro, scamorza e insalata €6,00
- **7# SPECIALE** baguette di grano duro con salame, scamorza affumicata e carciofini sott'olio €6,00
- **8# MARINO** baguette classica con tonno, fior di latte, uova sode, pomodoro e misticanza €6,50
- **9# DELICATO** pane all'avena con stracchino, prosciutto crudo di Parma e rucola €6,00

