

# R RINALDINI® MENU

## COLAZIONE INTERNAZIONALE CONTINENTAL BREAKFAST

Omelette con prosciutto cotto e Squacquerone di Romagna DOP (1-3-7) <i>Omelette with cooked ham and Squacquerone di Romagna DOP soft cheese (1-3-7)</i>	8,00
Uovo fritto su pane* croccante con misticanza, pomodorini, carciofini, olive nere e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1-3-7-12) <i>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)</i>	7,00

## PANCAKE\* SALATI SAVORY PANCAKES

<b>PANCAKE MARINA</b> Pancake con filetti di alici, pomodori e capperi (1-3-4-7) <i>Pancake with anchovies, tomatoes and capers (1-3-4-7)</i>	6,50
---	------

<b>PANCAKE GUSTOSO</b> Pancake con Squacquerone di Romagna DOP, prosciutto crudo di Parma, pomodorini e rucola (1-3-7) <i>Pancake with Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, Parma ham, cherry tomatoes and rocket (1-3-7)</i>	7,00
---	------

<b>PANCAKE SQUISITO</b> Pancake con lonzino al rosmarino, emmental, valeriana e pomodorini (1-3-7) <i>Pancake with rosemary pork loin, Emmental cheese, valerian leaves and cherry tomatoes (1-3-7)</i>	7,50
---	------

## PANCAKE\* DOLCI SWEET PANCAKES

<b>PANCAKE BABY</b> Pancake con Cremosa alle nocciole e cacao e Chicche di Regina (confetti al cioccolato) (1-3-6-7-8) <i>Pancake with cocoa and hazelnut Cremosa spread and Chicche di Regina (chocolate coated pearls) (1-3-6-7-8)</i>	5,50
--	------

<b>PANCAKE CIOCCO</b> Pancake con cremosa alle nocciole e cacao, panna montata e frutta mista (1-3-7-8) <i>Pancake with cocoa and hazelnut Cremosa, whipped cream and mixed fruit (1-3-7-8)</i>	7,50
---	------

<b>PANCAKE GOLOSO</b> Pancake con succo d'agave, panna montata e frutti di bosco (1-3-7) <i>Pancake with agave syrup, whipped cream and wild berries (1-3-7)</i>	8,50
--	------

<b>PANCAKE MIRTILLO</b> Pancake con confettura di mirtilli, panna montata e fragole (1-3-7) <i>Pancake with blueberry jam, whipped cream and strawberries (1-3-7)</i>	7,50
---	------

## PRIMI PIATTI PASTA COURSES

Cappellacci* di grano tenero con ricotta, gamberi e patate, vongole lupino* e pesto* alle erbe aromatiche (1-2-3-8-14) <i>Wheat cappellacci* with ricotta cheese, shrimps and potatoes, "Lupino" shelled clams with pesto sauce and aromatic herbs (1-2-3-8-14)</i>	13,00
Spaghetti alla carbonara* cotta a bassa temperatura (1-3-7) <i>Spaghetti carbonara* cooked at low temperature (1-3-7)</i>	12,00
Tagliatelle* con farina integrale e salsa* di pomodorini datterini gialli e zafferano (1-3) <i>Wholemeal tagliatelle* with yellow plum tomato and saffron sauce (1-3)</i>	9,00

## SECONDI MEAT AND SEAFOOD COURSES

Pepite di pesce spada* con salsa* aromatica (1-4-7-9-14) <i>Swordfish nuggets* with aromatic sauce* (1-4-7-9-14)</i>	12,00
Polpette di carne* con salsa* di pomodorini datterini (1-3-7) <i>Meatballs* with date tomato sauce* (1-3-7)</i>	11,00
Hamburger di manzo* con Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, pancetta croccante, rucola e vegetable chips (1-3-7-12) <i>Beef burger* with Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomatoes, crispy bacon, rocket and vegetable chips (1-3-7-12)</i>	9,00
Cotoletta* vegana di ceci e piselli con panatura integrale, insalata mista e pomodorini (1-6-10-12) <i>Chickpea and pea vegan schnitzel* in wholemeal breadcrumbs, mixed salad and tomatoes (1-6-10-12)</i>	8,00

## PIADINE\*

Piadina con prosciutto crudo di Parma 16 mesi di stagionatura, Squacquerone di Romagna DOP, rucola (1-7) <i>Piadina flat bread with 16 month-aged Parma ham, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, rocket (1-7)</i>	9,00
Piadina con tacchino al profumo di agrumi e zenzero, scamorza e valeriana condita con olio extra vergine di oliva (1-7) <i>Piadina with citrus and ginger scented turkey, Scamorza cheese and valerian leaves with extra virgin oil of olive dressing (1-7)</i>	8,50
Piadina con coppa alle erbe aromatiche, stracchino, misticanza (1-7) <i>Piadina with cured meat coppa in aromatic herbs crust, stracchino soft cheese, mixed salad (1-7)</i>	8,50
Piadina con salsiccia e cipolla rossa* in agrodolce (1-7-12) <i>Piadina with sausage and agrodolce red onions* (1-7-12)</i>	9,00
Piadina al farro con salmone affumicato, Squacquerone di Romagna DOP, avocado (1-4-7) <i>Spelt flour Piadina with smoked salmon, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, avocado (1-4-7)</i>	9,00
Piadina con tonno, pomodorini, misticanza e maionese (1-3-4-7-12) <i>Piadina with tuna, cherry tomatoes, mixed salad and mayonnaise (1-3-4-7-12)</i>	8,50
Piadina al farro con stracchino, filetti di alici, pomodorini ciliegini, valeriana (1-4-7) <i>Spelt flour Piadina with stracchino soft cheese, anchovies, cherry tomatoes, valerian leaves (1-4-7)</i>	7,50
Piadina con Squacquerone di Romagna DOP, fichi caramellati, mandorle tostate al sale di Cervia (1-7-8) <i>Piadina with Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, caramelised figs, toasted almonds and salt from Cervia (1-7-8)</i>	8,00
Piadina al farro con stracchino, zucchine alla piastra, pomodori, rucola (1-7) <i>Spelt flour Piadina with stracchino soft cheese, grilled courgettes, cherry tomatoes, rocket (1-7)</i>	7,00

## FOCACCE\*

Focaccia romana a lievitazione naturale al pomodoro e mozzarella (1-7) <i>Naturally leavened Roman focaccia with tomatoes and mozzarella cheese (1-7)</i>	10,00
Focaccia romana a lievitazione naturale con coppa alle erbe aromatiche, scamorza fusa e valeriana all'aceto balsamico di Modena (1-7-12) <i>Naturally leavened Roman focaccia with cured meat coppa in aromatic herbs crust, melted scamorza cheese and valerian leaves with balsamic vinegar from Modena (1-7-12)</i>	10,50
Focaccia romana a lievitazione naturale con salsiccia, stracchino e patate (1-7) <i>Naturally leavened Roman focaccia with sausage, stracchino soft cheese and potatoes (1-7)</i>	11,50
Focaccia romana a lievitazione naturale con tonno, mozzarella e cipolla rossa* in agrodolce (1-4-7-12) <i>Naturally leavened Roman focaccia with tuna, mozzarella cheese and agrodolce red onions* (1-4-7-12)</i>	11,00

## INSALATE SALADS

Misticanza, polpo*, melagrana, finocchi, olive taggiasche e arance (4) <i>Mixed salad, octopus*, pomegranate, fennels, taggiasche olives and oranges (4)</i>	11,00
Rucola, valeriana, pollo* cotto a bassa temperatura, pomodorini datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, carote e cetrioli (7) <i>Rocket, valerian, chicken* cooked at low temperature, date tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP cheese petals, carrots, cucumbers (7)</i>	10,00
Insalata mista, pomodorini, olive verdi, carote e cetrioli <i>Mixed salad, tomatoes, green olives, carrots and cucumbers</i>	9,00

## FRUTTA FRUIT

Ananas al profumo di lime <i>Lime scented pineapple</i>	5,50
Fragole al naturale <i>Fresh strawberry</i>	6,50
Frutta mista <i>Mixed fruit</i>	7,00

## YOGURT

Yogurt bianco con perle di cioccolato (1-6-7) <i>Natural yogurt with chocolate pearls (1-6-7)</i>	4,00
Yogurt bianco con variegatura fragolina (7) <i>Strawberry variegated natural yogurt (7)</i>	5,00
Yogurt bianco con variegatura passion fruit e perle di cioccolato bianco (1-6-7) <i>Passionfruit variegated natural yogurt and white chocolate pearls (1-6-7)</i>	4,50

## BEVANDE BEVERAGE

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

## ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

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

## SUPPLEMENTO EXTRAS:

1 € PER SALUMI, FORMAGGI, PESCE 1 € FOR CURED MEATS, CHEESES AND SEAFOOD  
0,50 CENTESIMI PER SALSE E VERDURE 0,50 € FOR SAUCES AND VEGETABLES

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 852/04 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 flash 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."