



**RINALDINI**

**MENÙ  
RIMINI  
CHIOSCO**



**RINALDINI**

## COLAZIONI, PANCAKE e BRUNCH

### BRIOCHE, CROISSANT E CROSTATINE

Brioche\* e croissant\* 1,20/2,00

Crostatina\* con crema di mandorle e mela (1-3-7-8) 3,00

Crostatina\* con crema pasticcera e frutti di bosco (1-3-7-8) 5,00

Crostatina\* con crema pasticcera e frutta mista (1-3-7-8) 5,00

Muffin\* con cioccolato fondente (1-3-6-7) 2,00

Tortino\* di nocciole senza lattosio e senza glutine (3-8) 2,50

Tortino\* di carote e arancia (1-3) 2,50

### DOLCI\*\*

Monoporzioni\* 6,00

Pasticceria mignon\* 1,00

MacaRAL\* 1,70

### PANCAKE\* DOLCI

#### PANCAKE BABY

Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao vegana, panna montata e frutta fresca. (1-3-6-7-8) 7,50

#### PANCAKE CIOCCO

Pancake con cremosa al pistacchio vegana, panna montata e frutta fresca. (1-3-6-7-8) 7,50

#### PANCAKE GOLOSO

Pancake succo di agave, panna montata e frutta fresca. (1-3-7) 7,00

#### PANCAKE MIRTILLO

Pancake con confettura di mirtillo, panna montata e fragole fresche. (1-3-7) 7,50

#### PANCAKE\* SALATI

#### PANCAKE MARINA

Pancake con crema di avocado e salmone affumicato. (1-3-4-7) 9,00

#### PANCAKE BURDEL

Pancake con Squacquerone di Romagna DOP, prosciutto crudo di Parma DOP e rucola. (1-3-7) 8,00

#### PANCAKE VERDURA

Pancake\* con Squacquerone di Romagna DOP, zucchine grigliate e rucola. (1-3-7) 8,00

### BRUNCH dalle 9.00 alle 12.00

#### 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) 13,50

#### 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) 15,50

#### 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) 18,50

#### 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) 16,00

#### 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) 15,50

#### BRUNCH MINI

Pancake\* Baby e succo di frutta. (1) 10,50



**RINALDINI**

## GELATI, GRANITE SICILIANE, YOGURT e FRUTTA

**GELATO** *Fior di latte* (7), *Crema vaniglia e fragoline di bosco* (3-7),  
*Cioccolato fondente 70%* (6-7), *Nocciola* (7-8), *Sorbetto pistacchio vegano* (8)

Coppa gelato Gold  
(tre gusti a scelta serviti con salse e accessori a scelta) **6,00**

Coppa gelato piccola **2,90**

Coppa gelato media **3,50**

Coppa gelato grande **4,50**

### **GRANITA SICILIANA CON PUCCIOSO\* RINALDINI**

Granita siciliana al caffè + panna montata + puccioso (1-3-4-7) **6,50**

Granita siciliana al limone + panna montata + puccioso (1-3-4-7) **6,50**

Granita siciliana alla fragola + panna montata + puccioso (1-3-4-7) **6,50**

Sorbetto pistacchio vegano + puccioso (1-3-4-7-8) **6,00**

### **GRANITA SICILIANA**

Granita siciliana con panna montata (7) **5,00**

Granita siciliana al caffè (1) / limone / fragola **4,00**

### **FRUTTA**

#### **FRUTTA LELLA**

Fragole al naturale **4,00**

#### **FRUTTA ROSINA**

Fragole e panna montata (7) **4,50**

#### **FRUTTA FRANCESCA**

Insalata di frutta mista di stagione **4,00**

### **YOGURT**

#### **FIOR DI BOSCO**

Yogurt greco con frutti di bosco e semi misti. (1-7-11) **5,50**

#### **FIOR DI FRAGOLA**

Yogurt greco con fragole fresche e granola. (1-7) **5,00**

#### **FIOR DI PISTACCHIO**

Yogurt greco con succo di agave, cremosa al pistacchio,  
granella pistacchi e granola. (1-6-7-8) **5,50**



**RINALDINI**

## SPIANATE\* GOURMET

### LA SPIANATA ROMAGNOLA

Spianata romagnola con olio extra vergine d'oliva e rosmarino. (1) **2,50**

### LA CRUDO

Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP 16 mesi di stagionatura.(1) **8,00**

### LA MORA

Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP 16 mesi di stagionatura, Squacquerone di Romagna DOP e rucola condita con olio extra vergine d'oliva Elayah Rinaldini. (1-7) **9,00**

### LA TARTUFATA

Spianata con Prosciutto crudo di Parma DOP 16 mesi di stagionatura, crema di carciofi, Pecorino Romagnolo e olio tartufato. (1-7) **10,00**

### LA MORTADELLA

Spianata con olio extra vergine d'oliva e Mortadella Bologna I.G.P. (1-8) **6,50**

### LA PATACONA

Spianata con Mortadella Bologna I.G.P., Squacquerone di Romagna DOP e granella di pistacchi tostati. (1-7-8) **8,00**

### LA PAZZESCA

Spianata con fesa tacchino al profumo di agrumi e zenzero, Squacquerone di Romagna DOP e insalata Iceberg condita con olio extra vergine d'oliva Elayah Rinaldini. (1-7) **7,50**

### LA CHETTA

Spianata con coppa artigianale al profumo di erbe aromatiche, Gorgonzola DOP, zucchine grigliate e cipolle\* rosse caramellate. (1-7-12) **9,00**

### LA CHICCA

Spianata con porchetta artigianale Rinaldini. (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. (1-7-12) **8,50**

### LA SPAZIALE

Spianata con Finocchiona I.G.P., Pecorino Romagnolo e crema di carciofi. (1-7) **10,00**

### LA MAGNIFICA

Spianata con Bresaola della Valtellina I.G.P., Gorgonzola DOP, cipolle\* rosse caramellate e zucchine grigliate. (1-7-12) **11,00**

### LA SBURONA

Spianata con carpaccio di vitello, salsa tonnata, pomodori e insalata iceberg. (1-3-4-12) **11,00**

### LA PRESTIGIOSA

Spianata con lonzino alle erbe aromatiche, Squacquerone di Romagna DOP, rucola e salsa di aceto balsamico di Modena I.G.P. (1-7-12) **8,00**

### LA BURDELA

Spianata con prosciutto cotto affumicato Rinaldini, Squacquerone di Romagna DOP e insalata iceberg condita con olio extra vergine d'oliva Elayah Rinaldini. (1-7) **9,50**

### LA LEZIOSA

Spianata con salmone affumicato, crema di avocado, Squacquerone di Romagna DOP e rucola al profumo di lime. (1-4-7) **13,00**

### LA MARINA

Spianata con tonno sott'olio, crema di carciofi, pomodori, olive taggiasche e insalata iceberg. (1-4) **8,00**

### LA VEGETARIANA

Spianata con zucchine grigliate, Pecorino Romagnolo, crema di carciofi e pomodori. (1-7) **8,00**

### LA SUONATA

Spianata con Squacquerone di Romagna DOP, zucchine grigliate, pomodori e rucola. (1-7) **7,50**



**RINALDINI**

## SFIZI, PIATTI UNICI E INSALATE

### SFIZI\*

#### CHICKEN PARTY

Filetti di pollo leggermente speziati in crosta croccante agli estrusi di riso serviti con salsa Naomi (maionese, senape, ketchup e peperoncino). (6 pezzi) (1-3-10-12)

7,00

#### FINGER 5

Arancino al nero di seppia con stracchino al profumo di limone, arancino mignon al pistacchio con ricotta e mortadella, cremino cacio e tre pepi, cremino al cioccolato fondente al 64% e olive taggiasche, quenelle di manzo con olive verdi con cuore di Taleggio DOP in crosta croccante agli estrusi di riso. (5 pezzi) (1-3-4-6-7-8-9-12)

8,00

#### ARANCINI

Arancino mignon al pistacchio con ricotta e mortadella, arancino al nero di seppia con stracchino al profumo di limone. (2 pezzi per tipo) (1-3-4-7-8-9-12)

6,50

#### NEW OLIVA

Quenelle di manzo con olive verdi con cuore di Taleggio DOP in crosta croccante agli estrusi di riso. (2 pezzi) (1-3-4-7-9)

4,00

#### CREMINI BIS

Cremino cacio e tre pepi, cremino al cioccolato al 64% e olive taggiasche. (2 pezzi per tipo) (1-3-6-7)

4,50

### PIATTI UNICI E INSALATE

#### LA MAREA

Insalata iceberg, rucola, filetti di tonno, pomodori, olive taggiasche, uova sode, semi misti tostati. (1-3-4-11)

9,00

#### LA VEGANA

Insalata iceberg, rucola, carote, pomodori, olive taggiasche, zucchine grigliate, crema di avocado e semi misti. (1-7-11)

9,00

#### LA VEGANA 2.0

Burger\* speziato di ceci e piselli cotto al forno con zucchine grigliate, semi misti tostati e crema di avocado. (1-6-7-10-11-12)

11,00

#### LA COTOLETTA AL TARTUFO

Burger\* di pollo al profumo di tartufo, pomodori, insalata e olio extra vergine d'oliva Elayah Rinaldini. (3-7-10-12)

11,00

#### LA MITICA

Carpaccio di bresaola, rucola, limone e scaglie di Pecorino Romagnolo. (7)

11,00

#### LA STILOSA

Carpaccio di tacchino agli agrumi e zenzero, crema di avocado, rucola e scaglie di Pecorino Romagnolo. (7)

10,00

#### LA SALMO

Carpaccio di salmone affumicato, crema di avocado, granella di pistacchi e rucola. (4-7-8)

12,00

#### LA VITELLONA

Carpaccio di vitello artigianale con salsa tonnata e capperi. (3-4-12)

11,00

#### LA TRADIZIONALE

Tagliere di salumi artigianali: Coppa artigianale alle erbe aromatiche, Pancetta arrotolata in crosta di alloro e ginepro, Lonzino alle erbe e fiori di montagna, Prosciutto cotto affumicato alle mele, Salame nostrano al profumo di finocchietto, serviti con giardiniera di verdure Philotea e spianata\* romagnola. (1-12)

11,00

#### LA CASEINA

Selezione di formaggi romagnoli serviti con confetture di verdure, miele e frutta fresca. (7-8)

12,00



**RINALDINI**

## BEVANDE

### BEVANDE E TONICHE\*\*\*

DOLOMIA - Acqua naturale e frizzante 0,50 l	1,20
Tè freddo (limone, pesca)	3,50
Succhi di frutta da agricoltura 100% biologica (ananas, pesca, mirtillo, ace)	3,50
Coca cola	3,50
Coca cola zero	3,50
Cedrata	3,50
Chinotto	3,50
Gazzosa	3,50
Limonata	3,50
Dry Bitter Tonic	3,50
Ginger Ale	4,00
Ginger Beer	4,00
Pink Soda	4,00
Superior Italian Tonic <i>Edizione Limitata</i>	4,00
Wild Botanical Tonic	4,00

### SPREMUTE

Spremuta di arancia	3,50
Spremuta di arancia e limone	3,50

### BIRRE ARTIGIANALI ROMAGNOLE <sup>(1)</sup>

**BAD BREWER** - American Lager alcool in volume: 4,5%, 40 cl alla spina. Birra a bassa fermentazione non filtrata, dal corpo snello, dal gusto amaro e profumatissima grazie al mix di luppoli selezionati, che le dona un profilo fruttato, floreale, erbaceo su una base maltata di cereali e miele. **4,50**

**BAD BREWER** - IPA alcool in volume: 6%, 40 cl alla spina. IPA dorata brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate (arancia, pompelmo) e tropicali, un delicato floreale ed erbaceo si affianca alla resina: un ricco bouquet frutto del generoso dry hopping. **4,50**

**AMARCORD** - 100% italiana con luppolo romagnolo, non filtrata 5.0 % 33 cl in bottiglia. **5,00**



**RINALDINI**

## COCKTAIL

### SIGNATURE RINALDINI & DIBALDO

DiBaldo è la forma mentis del profumiere Baldo Baldinini: essenze che vivono una realtà al di là del tempo, nella Alchimia degli aromi e della natura, per creare spirits e soft-drink capaci di raccontare una storia ed elevare la propria degustazione

**Gin Tonic DiBaldo** (Gin Dry 107,86, Tonica) 12,00

**Americano DiBaldo** (BBB DiBALDO, Vermouth DiBaldo, Pink Soda) (12) 12,00

**Negroni DiBaldo** (BBB DiBALDO, Vermouth DiBaldo, Gin Dry 107,86) (12) 13,00

**Premium Spritz DiBaldo** (BBB DiBALDO, Prosecco) (12) 9,00

### SPRITZ COLLECTION

**Spritz** (Aperol, Prosecco) (12) 7,00

**Vermouth Spritz** (Vermouth Rosso, Prosecco) (12) 7,00

**Spritz Veneziano** (Bitter Select, Prosecco) (12) 7,00

**Rina/Spritz** (Crème De Cassis, Maraschino, Prosecco) (12) 7,00

**Spritz Bianco** (Salvia e Limone, Ginger Beer) (1) 8,00

### MULE COLLECTION

**Rosa Mule** (Regal, Ginger Beer, lime) (1) 8,00

**Italian Mule** (Robin Marton Gin, Ginger Beer) (1) 10,00

**Bergamotto Mule** (Bergamotto, Ginger Beer, Lime) (1) 9,00

**Moscow Mule** (Vodka, Ginger Beer, Lime) (1) 8,00

### COCKTAIL COLLECTION

**Mai Tai Mango** (Rumb blanco, Rum scuro, Rum anejo, Triple Sec, limone, mango, orzata) (8) 9,00

**Piña Colada** (Rum blanco, cocco, ananas) 8,00

**Old Fashioned** (Bourbon, Angostura) 8,00

**White Lady** (Boodles Gin, Triple sec, lime) 9,00

**Tommy's Margarita** (Tequila blanca, agave, lime) 8,00

**Margarita** (Tequila blanca, Triple Sec, lime) 9,00

**Regal Tea** (Regal, Ginger Beer, lime) (1) 8,00

**Capirosa al Rosolio** (Rosolio alle rose, infuso di karkadè, lime) 8,00

**Rinaldini alla cannella** (Vodka, cannella, succo di mela, lime, infuso di karkadè) 8,00

**Paloma** (Tequila, pink soda, agave, lime) 9,00

**Mojito** (Rum blanco, limone, menta) 9,00

**Crudo del Marinaio** (Gin 585.5, Ink Gin Blue, limoncello, tonica) 10,00

**Tea Tonic** (Boodles Gin, Tonica, sciroppo Monin Matcha Green Tea) 9,00

**Lo Sbagliato** (Vermouth, Prosecco, Bitter Select) (12) 8,00

**Negroni Bianco** (Vermouth Bianco, Liquore Strega, Boodles Gin) (12) 9,00

**Negroni** (Vermouth Rosso, Bitter Select, Boodles Gin) (12) 9,00

**American Rose** (Bitter Select, Vermouth Rosso, Rosolio Alle Rose, Pink Soda) (12) 7,00

**Americano** (Vermouth Rosso, Bitter Select) (12) 7,00

**Americano Bianco** (Liquore Strega, Vermouth Bianco, Ginger Beer) (1-12) 8,00

**Daiquiri Cocktail** 8,00

### GIN SELEZIONE RINALDINI

**Boodles Gin London Dry** (secco e balsamico con note di erbe e spezie tradizionali) 10,00

**Lisboa Gin alle alghe** (sentore di alghe di mare e fresco odore di salsedine) 12,00

**Gin Whitley Nell Rasberry** (fruttato con sentori di sottobosco, note di liquirizia, coriandolo e lamponi) 10,00

**Gin Whitley Nell Aloe e Cetriolo** (infusione africana di cetriolo fresco e aloe Karoo) 10,00

**Gin Mare** (profumi mediterraneo con basilico, timo, rosmarino e coriandolo fresco) 10,00

**Gin Citadelle** (note floreali con sentori di cardamomo, cannella e noce moscata) 11,00

**Elephant Gin** (gusto complesso ma morbido, con sentori speziati e fruttati) 11,00

**Roby Marton Gin** (Dry Gin italiano dal sapore esotico con note di zenzero, pepe rosa, anice e cannella) 12,00

**Big Gino My Chang** (Gin alla litsea cubeba giapponese con lime e yutzu) 11,00

**Big Gino Orange Passion** (aroma di arancia siciliana) 11,00

**Dry Gin Ag 107,86 Dibaldo** (sentori balsamici di ginepro selvatico, spezie e scorze di agrumi) 11,00

**Ink Gin Blue** (noce moscata e pepe) 10,00

**Hendrick'S Gin** (note di cetriolo, coriandolo e semi di cumino) 10,00

### TONIC COLLECTION DA ABBINARE

**Dry Bitter Tonic**

**Superior Italian Tonic Edizione Limitata** (agrumi)

**Wild Botanical Tonic** (mirto)

### ANALCOLICI

**Analcolico alla cannella** (cannella, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00

**Analcolico al mango** (mango, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00

**Analcolico alla papaia** (papaia, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00

**Analcolico al cocco** (cocco, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00

**Analcolico al passion fruit** (passion fruit, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00

**Analcolico all'anguria** (anguria, succo di mela e infuso di karkadè) 7,00



**RINALDINI**

## BOLLICINE

### BOLLICINE\*\*\*

#### CHAMPAGNE

	calice	bottiglia	asporto
<b>RUINART</b> - Champagne Brut 0,75 l	-	155,00	120,00
<b>RUINART</b> - Champagne Rose 0,75 l	-	165,00	130,00
<b>DE SAINT GAL</b> - Champagne Brut 0,75 l	12,00	65,00	50,00

#### FRANCIACORTA

<b>CA' DEL BOSCO</b> - Cuvée Prestige Magnum 1,5 l	-	90,00	68,00
<b>CA' DEL BOSCO</b> - Cuvée Prestige 0,75 l	9,00	45,00	35,00
<b>CA' DEL BOSCO</b> - Cuvée Prestige Rosé 0,75 l	10,00	60,00	45,00

#### TRENTINO

<b>MASO MARTIS</b> - Brut Biologico Metodo Classico	8,50	35,00	25,00
---	------	-------	-------

#### VENETO - VALDOBBIADENE

<b>COL SANDAGO</b> - Vigna del Cuc - Prosecco Dry - Conegliano Valdobbiadene DOCG 0,75 l	6,50	20,00	10,70
--	------	-------	-------

#### ROMAGNA

<b>COLOMBARDA</b> - Rebel Spumante Brut	6,00	18,00	11,50
<b>COLOMBARDA</b> - Rebel Rosè Spumante Brut	6,00	18,00	11,50

#### VINI BIANCHI

<b>CA' DEL BOSCO</b> - Corte del lupo bianco 2020 - Curtefranca DOC 0,75 l	8,80	39,00	29,00
<b>COLOMBARDA</b> - Pagadebit Romagna Doc 100% Bombino bianco	6,00	15,00	10,00
<b>COLOMBARDA</b> - Albana Romagna Docg 100% Albana	6,00	17,00	11,00
<b>OTTAVIANI</b> - MADA Chardonnay - Romagna	6,00	17,00	10,00
<b>OTTAVIANI</b> - Clemente Primo - Romagna	6,50	18,00	12,50
<b>OTTAVIANI</b> - Rebola - Romagna	6,00	26,50	20,00

#### VINI ROSSI

<b>COLOMBARDA</b> - Sangiovese Superiore ca' Manacca - Romagna	6,50	18,00	10,00
<b>HOFSTÄTTER</b> - Lagrein - Trentino Alto Adige DOC	6,50	30,00	21,50



**RINALDINI**

## CAFFETTERIA

### CAFFETTERIA

	al tavolo	al banco
Caffè espresso Hausbrandt	1,70	1,30
Caffè macchiato (7)	1,70	1,30
Caffè corretto	2,00	1,70
Caffè orzo piccolo / grande (1)	1,80	1,30
Caffè decaffeinato	1,80	1,50
Caffè ginseng (7)	2,00	1,50
Caffè ginseng grande (7)	2,50	2,00
Caffè Americano	1,70	1,30
Caffè con panna (7)	2,50	2,00
Caffè shakerato	2,50	2,00
Caffè shakerato aromatizzato	3,50	3,00
Caffè shakerato con panna (7)	3,00	2,50
Montebianco (7)	2,30	1,80
Caffè Golosino (caffè, panna montata, cioccolato) (6-7)	3,00	2,50
Montebianco soia (6) / avena (1)	3,00	2,50
Montebianco caramello e mandorle (7-8)	3,00	2,30
Cappuccino (7)	2,10	1,70
Cappuccino orzo / decaffeinato (1-7)	2,10	1,70
Cappuccino soia (6) / avena (1)	2,50	2,00
Cappuccino viennese (7)	2,50	2,00
Cappuccino Ginseng (7)	3,00	2,50
Tè caldo	3,50	2,50
Cappuccione (7)	3,50	3,00
Cappuccione decaffeinato (7)	3,50	3,00
Cappuccione Ginseng (7)	4,00	3,50
Cappuccione orzo (1-7)	3,50	3,00
Cappuccione soia (6)	4,00	3,50
Latte Macchiato (7)	2,50	2,00
Latte Macchiato soia (6) / avena (1)	3,00	2,50
Latte caldo / freddo (7)	2,00	1,50
Latte caldo / freddo avena (1) / riso / soia (6)	2,50	2,00
Ciokko in tazza (classica, peperoncino, cannella) (7)	3,50	3,00
Ciokko in tazza con panna (classica, peperoncino, cannella) (7)	4,00	3,50
Chocolaccino (caffè schiumato, panna montata, scaglie di cioccolato) (6-7)	3,50	3,00



**RINALDINI**

## TÈ e INFUSI

### TÈ

#### TÈ NERO

##### DARJEELING TÈ NERO BIO

Una deliziosa qualità estiva di tè proveniente dagli altipiani dell'Himalaya, dall'aroma floreale e maturo.

##### ASSAM (IRISH BREAKFAST) TÈ NERO

Tipico tè estivo Assam dal gusto deciso, speziato e con sentori di malto, fortemente aromatico.

##### ENGLISH BREAKFAST TÈ NERO CEYLON

È un tipico tè Ceylon, dal colore scuro e dall'aroma marcato, ha un sapore vivace e avvolgente.

##### DECAFFEINATED TÈ NERO SUMATRA DETEINATO

Un effervescente tè Sumatra, particolarmente benefico, un leggero piacere senza teina per rilassarsi.

##### EARL GREY TÈ NERO DARJEELING

Questo Earl Grey è un Darjeeling dei più pregiati, ha un aroma forte ed intenso di bergamotto, con i suoi tipici sentori agrumati.

#### TÈ VERDE

##### CLASSIC GREEN TÈ VERDE BIO

Tè verde di qualità superiore, fresco e dalla dolcezza delicata.

##### JASMINE TEA TÈ VERDE

Un tipico tè estivo cinese, armonioso ed elegante, arricchito dal sentore delicato dei fiori di gelsomino.

##### GREEN ANGEL® TÈ VERDE BIO

Un tè verde particolarmente delicato, in cui si ritrova un aroma dolce di pera e pesca.

#### INFUSI

##### PEPPERMINT INFUSIONE ALLE ERBE

Infuso gradevole di foglie di menta, rilassante e naturalmente rinfrescante.

3,50

##### CAMOMILE INFUSIONE ALLE ERBE

Infuso rilassante dal caratteristico aroma pungente tipico della camomilla.

##### VERBENA INFUSIONE ALLE ERBE

Insolito infuso di erbe, con una nota fresca di olii essenziali e un delicato aroma di limone.

##### FENNEL INFUSIONE ALLE ERBE BIO

Infuso salutare caratterizzato dal gusto pieno ed intensamente aromatico proprio del finocchio.

##### MOUNTAINS HERBS INFUSO ALLE ERBE BIO

Questo infuso presenta una selezione particolarmente esclusiva di erbe, tra cui il rooibos e la citronella, che regala un tocco di freschezza particolarmente piacevole.

##### ROOIBOS VANILLA INFUSO ALLE ERBE

È un mix di erbe sudafricane, addolcito e reso ancora più piacevole dalla presenza della vaniglia.

##### WINTERDREAM® INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA

Corposo Rooibos arricchito dall'energico aroma di spezie invernali, cream caramel ed arancia.

##### ROSE HIP INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA BIO

Classico infuso di frutti dal gusto finemente bilanciato, con rosa canina e ibisco aromatico e rinfrescante.

##### RED BERRIES INFUSO ALLA FRUTTA

Questo infuso alla frutta si presenta con aromi di frutti di bosco maturi, che donano a questa piacevole bevanda la piacevolezza tipica della frutta estiva, di fragole e lampone.

3,50

##### LEMON SKY® INFUSIONE ALLA FRUTTA AROMATIZZATA

Infuso rinfrescante e brioso con le note decise di succo di limone e lemongrass.



**RINALDINI**

# MENÙ RIMINI CHIOSCO

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.

\*\*Consultare il libro ingredienti a disposizione del cliente

\*\*\* Vedi etichetta prodotto