



RINALDINI

**MENÙ
RIMINI**

ITALIANO





RINALDINI

BRIOCHE*, CROISSANT* e CROSTATINE*

Brioche vuota con lievito naturale (1-3-7)	1,50
Brioche integrale vuota a lievitazione naturale (1-3-7)	1,50
Croissant sfogliato a lievitazione naturale con confettura di albicocca (1-3-7-8)	1,50
Brioche a lievitazione naturale con cremosa bianca di nocciole (1-3-6-7-8)	1,50
Brioche a lievitazione naturale con cremosa Matilda di noccia e cacao vegana (1-3-6-7-8)	1,50
Croissant sfogliato a lievitazione naturale con crema* pasticceria (1-3-7)	2,00
Croissant sfogliato a lievitazione naturale con crema* leggera al pistacchio (1-3-4-7-8)	2,50
Girella* a lievitazione naturale con uvetta (1-3-7)	2,00
Girella* a lievitazione naturale con crema* cotta al forno e uvetta (1-3-7)	2,00
Girella* a lievitazione naturale con cannella (1-3-7)	2,00
Girella* a lievitazione naturale con fichi profumati al Marsala, mandorle, miele. (1-3-7-8-12)	2,00
Treccia* a lievitazione naturale con cioccolato (1-3-6-7-8)	2,00
Treccia* a lievitazione naturale con cioccolato e crema* cotta al forno (1-3-6-7-8)	2,00
Brioche integrale a lievitazione naturale con miele d'acacia (1-3-7)	2,00
Brioche multicereali a lievitazione naturale (1-3-7-11)	2,00
Brioche multicereali a lievitazione naturale con confettura mirtillo (1-3-7-11)	2,00
Bombolone* a lievitazione naturale con crema* pasticceria alla vaniglia (1-3-7)	2,00
Bombolone* a lievitazione naturale con cremosa al gianduia vegana (1-3-6-7-8)	2,00
Bombolone* a lievitazione naturale con cremosa al pistacchio vegana (1-3-6-7-8)	2,00
Bombolone* mignon con crema* pasticceria alla vaniglia Bourbon (1-3-7)	1,50
Bombolone* mignon con cremosa Matilda di nocciole e cacao vegano (1-3-6-7-8)	2,00
Puccioso* a lievitazione naturale con crema* leggera alla vaniglia Bourbon (1-3-4-7)	2,00
Puccioso* mignon a lievitazione naturale con crema* leggera alla vaniglia Bourbon (1-3-4-7)	1,50
Brioche mignon a lievitazione naturale farcite**	2,00
Sfogliatina* di ricotta al profumo di limone (1-3-7)	2,00
Sfogliatina* di mele caramellate e crema* pasticceria (1-3-7-8)	2,50
Croissant vegano a lievitazione naturale (1-6-8)	2,00
Croissant vegano a lievitazione naturale con confettura di mirtillo (1-6-8)	2,00
Crostatina con crema di mandorle e mela (1-3-7-8)	3,50
Crostatina ricotta e visciole (1-3-7-8)	3,50
Crostatina con confettura di mirtillo (1-3-7)	2,00
Crostatina con confettura di albicocca (1-3-7)	2,00
Crostatina con crema* pasticceria e fragole (1-3-7-8)	5,00
Crostatina con crema* pasticceria e frutti di bosco (1-3-7-8)	5,00
Crostatina con crema* pasticceria 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
Brioche salata grande**	4,00
Brioche salata mignon**	2,00



RINALDINI

PANCAKE*

PANCAKE DOLCI

1 PANCAKE BABY

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

7,50

2 PANCAKE CIOCCO

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

7,50

3 PANCAKE GOLOSO

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

7,00

4 PANCAKE MIRTILLO

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

7,50

PANCAKE SALATI

5 PANCAKE MARINA

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

9,00

6 PANCAKE BURDEL

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

8,00

7 PANCAKE VERDURA

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

8,00

La grande novità di casa Rinaldini

FRENCH TOAST DI PANETTONE

servito con panna montata e
frutti di bosco. (1-3-7)

8,00



RINALDINI

GELATI, GRANITE SICILIANE, YOGURT e FRUTTA

GELATO

Fior di latte (6-7) - *Crema vaniglia e fragoline di bosco* (3-7) - *Cioccolato fondente 70%* (4-7) - *Nocciola* (7-8) - *Allo zabaione con sbrisolona croccante* (1-3-7-8-12) - *Meringata amarena* (3-7) - *Crema matilda croccante* (1-6-7-8) - *Latte di mandorla e mandarino tardivo di ciaculli* (7-8) - *Fior di latte, caramello e brownie cioccolato e noci* (1-3-6-7-8) - *Cocco* (7-8) - *Yogurt* (7) - *Sorbetto ai frutti esotici vegano* (7) - *Sorbetto pistacchio vegano* (6-8)

Coppa gelato Crystal (due gusti a scelta serviti con salse e accessori a scelta)	4,00
Coppa gelato Gold (tre gusti a scelta serviti con salse e accessori a scelta)	6,00
Panna montata in aggiunta (7)	1,50
Sorbetto al pistacchio vegano (8)	5,00

GRANITA SICILIANA

Granita siciliana vegana al caffè (1) - *limone* - *fragola*

Granita siciliana	4,00
Granita siciliana con panna montata (7)	5,50

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

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

SFIZI, PIATTI UNICI E COMPOSIZIONE DI VERDURE E CEREALI

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)	10,00	
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)	10,00	
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)	9,00	
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)	6,00	
CREMINI BIS		
Cremino cacio e tre pepi, cremino al cioccolato al 64% e olive taggiasche. (2 pezzi per tipo) (1-3-6-7)	6,00	
PIATTI UNICI		
Accompagnati da Spianata* romagnola		
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 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. (1-12)		15,00
LA CASEINA		
Selezione di formaggi romagnoli serviti con confetture di verdure, miele e frutta fresca. (7-8)		12,00
COMPOSIZIONE DI VERDURE E CEREALI		
LA MAREA		
Insalata iceberg, rucola, filetti di tonno, pomodori, olive taggiasche, uova sode, semi misti tostati. Spianata* romagnola in accompagnamento. (1-3-4-11)		12,00
LA VEGANA		
Insalata iceberg, rucola, carote, pomodori, olive taggiasche, zucchine grigliate, crema di avocado e semi misti. Spianata* romagnola in accompagnamento. (1-7-11)		10,00
LA POLLA		
Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, rucola, carote, pomodori, olive taggiasche. Spianata* romagnola in accompagnamento. (1)		10,00
POKÈ CALORIE SALMONE		
Riso basmati, salmone*, edamame, carote, julienne di cavolo cappuccio, avocado e semi misti. (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. (1-6-11)		16,00
GRAN PIATTO DI VERDURE		
Zucchine e melanzane alla griglia, peperoni, zucca al forno, edamame, spinaci e pomodoro con gratin ai semi di chia e miglio. Spianata* romagnola in accompagnamento. (1-6-7)		15,00



RINALDINI

CARTA DEGLI SPAGHETTI

SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti al pomodoro con crema* Rinaldini di pomodorini gialli e zafferano. (1)

12,00

SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti con vongole* lupino e pesto* di zucchine con erbe aromatiche. (1-4-7-8-12)

14,00

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara* cotta a bassa temperatura e guanciale croccante*. (1-3-7)

13,00

SPAGHETTI AMATRICIANA

Spaghetti all'amatriciana con pecorino romano. (1-7)

14,00

SPAGHETTI CRUDAIOLA

Spaghetti alla crudaiola con tonno, capperi, pomodorini datterini e olive taggiasche. (1-4-12)

12,00

HAMBURGER PUCCIOSO* LINEA SUPREME

Su richiesta con pane senza glutine e senza lattosio

PATATINE FRITTE

4,50

PUCCIO BABY Puccioso con burger* di manzo 180 g e cheddar. (1-3-7)

9,00

PUCCIO KING Puccioso con salsa naomi, burger* di manzo 180 g, cheddar, iceberg, pomodoro. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO SPICY Puccioso con salsa naomi, burger* di manzo 180 g, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, pancetta artigianale alla paprika e peperoncino, cipolle* rosse caramellate. (1-3-7-10-12)

11,00

PUCCIO QUEEN Puccioso con salsa naomi, burger* di salsiccia 180 g e finocchietto, insalata iceberg, cipolla* rossa caramellata, Pecorino Romagnolo. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO PORK Puccioso con Squacquerone, burger* di salsiccia 180 g e finocchietto, cipolla* rossa caramellata e pancetta arrotolata in crosta di alloro e ginepro. (1-3-7-12)

11,00

PUCCIO CHICK Puccioso con maionese, lattughino, burger* di pollo con delicato aroma di tartufo, Pecorino Romagnolo. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO SALMO Puccioso con salmone* affumicato, burro al limone, crema di avocado e julienne di insalata iceberg con citronette di limone. (1-3-4-7-12)

10,00



RINALDINI

PIZZA * STIRATA A MANO D'AUTORE

19x23cm 55x25cm

1 PIZZA MARGHE

Pizza con salsa* di pomodorini datterini rossi, mozzarella fior di latte. (1-6-7) **8,00 16,00**

2 PIZZA PATACONA

Pizza con Squacquerone, Mortadella Bologna I.G.P e crema di pistacchi. (1-6-7-8) **9,00 18,00**

3 PIZZA BURDELA

Pizza con mozzarella, prosciutto cotto affumicato al legno di melo, aromatizzato agli agrumi e pepe di Sichuan e julienne di iceberg condita con olio evo Elayah. (1-6-7) **11,00 22,00**

4 PIZZA BELLA

Pizza con mozzarella, porchetta artigianale Rinaldini, cipolla* rossa caramellata e glassa all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (1-6-7-12) **10,00 20,00**

5 PIZZA UNICA

Pizza con mozzarella, salsiccia e patate al forno. (1-6-7) **10,00 20,00**

6 PIZZA PARMIGIANA

Pizza con crema* di pomodorini, polpette di manzo e scaglie di Parmigiano Reggiano. (1-3-6-7) **10,00 20,00**

7 PIZZA CANTABRICO

Pizza con salsa* di pomodorini datterini rossi, alici del Cantabrico, capperi e olive taggiasche. (1-4-6) **12,00 24,00**

8 PIZZA VEGGY

Pizza con salsa* di pomodorini datterini, zucchine, peperoni*, funghi* e rucola. (1-6) **11,00 22,00**

9 PIZZA SALSICCIA

Pizza con mozzarella, pomodorini* datterini rossi e gialli e salsiccia. (1-6-7) **11,00 22,00**

10 PIZZA GIOIOSA

Pizza con mozzarella, pomodoro fresco occhio di bue, fesa di tacchino aromatizzata agli agrumi e zenzero, rucola. (1-3-6-7) **11,00 22,00**

11 PIZZA DELIZIOSA

Pizza con mozzarella, zucchine grigliate, coppa alle erbe aromatiche, scaglie di Pecorino, mandorle a lamelle tostate al sale di Cervia. (1-6-7-8) **12,00 24,00**

12 PIZZA PRESTIGIOSA

Pizza con stracchino, olive taggiasche, lonzino, cipolla* rossa caramellata e glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P. (1-6-7-12) **12,00 24,00**

13 PIZZA LEZIOSA

Pizza con salmone* affumicato, squacquerone, rucola e lime. (1-4-6-7-12) **12,00 24,00**

14 PIZZA TRADIZIONALE

Pizza con mozzarella di bufala, prosciutto crudo 18 mesi (dopo cottura) e crema di carciofi. (1-6-7) **13,50 27,00**

15 PIZZA TONNO

Pizza con salsa* di pomodorini, filetti di tonno, capperi, olive taggiasche e rucola. (1-4-6-12) **12,50 25,00**



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 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) **8,50**

LA CHICCA

Spianata con porchetta artigianale Rinaldini. (1-7) **8,00**

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) **8,50**



RINALDINI

DOLCI

DESSERT* AL PIATTO

CIRCLE DU MONDE

Crema leggera alla vaniglia, brownie al cioccolato e noci, crema leggera al cioccolato e pan di Spagna. (1-3-4-6-7-8)

8,00

OH MY GOD

Panna cotta al forno al profumo di vaniglia e caramello. (4-7)

8,00

PAVLOVA

Pavlova con panna montata e mascarpone con fragole e frutti di bosco. (3-7)

8,00

PISTACCHIO IN LOVE

Crema leggera al pistacchio, crumble alle mandorle, MacaRAL al pistacchio e gelée di mandarino tardivo di Ciaculli. (1-3-4-7-8)

8,00

TIRAMISÙ GOLD

Crema leggera alla vaniglia e mascarpone, pan di Spagna al caffè espresso e cacao pregiato. (1-3-4-6-7)

8,00

DOLCI*

VENERE NERA Pan di Spagna al cioccolato, croccantino di wafer al gianduia, bavarese alle nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato al 64% del Madagascar e glassa al cacao. (1-3-4-6-7-8)

6,00

SWEET MELODY Croccantino al cioccolato bianco e nocciole, cremoso ai frutti esotici, purea di frutti rossi, panna cotta al pistacchio, crema leggera alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco. (1-3-4-6-7-8)

6,00

RIO Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango. (1-3-4-6-7-8)

6,00

TIRAMI SÙ Savoiaro al cacao, bagna al caffè espresso, crema leggera al mascarpone e perle croccanti fondenti. (1-3-4-6-7)

6,00

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. (1-3-4-6-7-8)

6,00

RICOTTA E VISCIOLE Crostatina ricotta e visciole. (1-3-7-8)

3,50

CROSTATINA MIRTILLO Crostatina con confettura di mirtillo. (1-3-7)

2,00

CROSTATINA ALBICOCCA Crostatina con confettura di albicocca. (1-3-7)

2,00

FRAGOLINA Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche. (1-3-7-8)

5,00

FRUTTI DI BOSCO Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco. (1-3-7-8)

5,00

FRUTTELLINA Crostatina con crema pasticcera e frutta fresca. (1-3-7-8)

5,00

AMIRA Crostatina di mela cotta al forno e crema di mandorle. (1-3-7-8)

3,00

CAROTINA Tortino di carote al profumo di arancia senza lattosio. (1-3)

2,50

NOCCIOLINA Tortino di nocciole senza farina e senza lattosio. (3-8)

2,50

Pasticceria mignon**

1,50



RINALDINI

BEVANDE

BEVANDE E TONICHE***

DOLOMIA - Acqua naturale e frizzante 0,50 l	1,50
DOLOMIA - Acqua naturale e frizzante 0,70 l	2,50
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
Crodino	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
Amari	5,00

SPREMUTE

Spremuta di arancia	3,50
Spremuta di arancia e limone	3,50
Spremuta di pompelmo rosa	4,00

BIRRE ARTIGIANALI ROMAGNOLE ⁽¹⁾

Per le birre e le bevande su richiesta verrà portato il servizio food d'accompagnamento all'aperitivo (a persona)	3,00
---	------

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 (Rosolio alle rose, 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 bianca, agave, lime)	8,00
Margarita (Tequila bianca, 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 (Rum bianco, succo di lime, sciroppo liquido di zucchero di canna) 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 Raspberry (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

RUINART - Champagne Brut 0,75 l - 155,00

RUINART - Champagne Rose 0,75 l - 165,00

DE SAINT GAL - Champagne Brut 0,75 l - 12,00 65,00

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Magnum 1,5 l - 90,00

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige 0,75 l - 9,00 45,00

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Rosé 0,75 l - 10,00 60,00

TRENTINO

ARUNDA - Brut Metodo Classico - Pinot nero vinificato in bianco - 8,50 35,00

ARUNDA PARLEIN - Bio Metodo Classico 100% Charonnay - 8,50 38,00

VENETO - VALDOBBIADENE

COL SANDAGO - Vigna del Cuc - Prosecco Dry - Conegliano Valdobbiadene DOCG 0,75 l - 6,50 20,00

ROMAGNA

COLOMBARDA - Rebel Spumante Brut - 6,00 18,00

COLOMBARDA - Rebel Rosè Spumante Brut - 6,00 18,00

VINI BIANCHI

CA' DEL BOSCO - Corte del lupo bianco 2020 - Curtefranca DOC 0,75 l - 8,80 39,00

COLOMBARDA - Pagadebit Romagna Doc 100% Bombino bianco - 6,00 15,00

COLOMBARDA - Albana Romagna Docg 100% Albana - 6,00 17,00

OTTAVIANI - MADA Chardonnay - Romagna - 6,00 17,00

OTTAVIANI - Clemente Primo - Romagna - 6,50 18,00

OTTAVIANI - Rebola - Romagna - 6,00 26,50

VINI ROSSI

COLOMBARDA - Sangiovese Superiore ca' Manacca - Romagna - 6,50 18,00

HOFSTÄTTER - Lagrein - Trentino Alto Adige DOC - 6,50 30,00



RINALDINI

CAFFETTERIA

Caffè espresso Hausbrandt	1,70
Caffè macchiato (7)	1,70
Caffè corretto	2,00
Caffè orzo piccolo / grande (1)	1,80
Caffè decaffeinato	1,80
Caffè ginseng (7)	2,00
Caffè ginseng grande (7)	2,50
Caffè Americano	1,70
Caffè con panna (7)	2,50
Caffè shakerato	3,50
Caffè shakerato corretto	4,00
Caffè shakerato con panna a parte (7)	5,00
Montebianco (7)	2,30
Caffè Golosino (caffè, panna montata, cioccolato) (6-7)	3,50
Montebianco soia (6) / avena (1)	3,00
Montebianco caramello e mandorle (7-8)	3,00
Cappuccino (7)	2,10
Cappuccino orzo / decaffeinato (1-7)	2,10
Cappuccino soia (6) / avena (1)	2,50
Cappuccino viennese (7)	3,00
Cappuccino Ginseng (7)	3,00
Tè caldo	3,50
Cappuccione (7)	3,50
Cappuccione decaffeinato (7)	3,50
Cappuccione Ginseng (7)	4,00
Cappuccione orzo (1-7)	3,50
Cappuccione soia (6) / avena (1)	4,00
Latte Macchiato (7)	3,00
Latte Macchiato soia (6) / avena (1)	3,00
Latte caldo / freddo (7)	2,00
Latte caldo / freddo avena (1) / riso / soia (6)	2,50
Ciokko in tazza (classica/peperoncino/cannella) (6-7-8)	3,50
Ciokko in tazza con panna (classica/peperoncino/cannella) (6-7-8)	4,00
Chocolaccino (caffè schiumato, panna montata, scaglie di cioccolato) (6-7)	3,50



RINALDINI

TÈ e INFUSI

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

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



www.rinaldinpstry.com



RINALDINI

**MENÙ
RIMINI**

ENGLISH





RINALDINI

BRIOCHES*, CROISSANTS* and SHORTCRUST PASTRY*

Plain naturally leavened Brioche (1-3-7)	1,50
Wholegrain plain naturally leavened Brioche (1-3-7)	1,50
Naturally leavened Croissant filled with apricot confiture (1-3-7-8)	1,50
Naturally leavened Croissant filled with white hazelnut cream (1-3-6-7-8)	1,50
Naturally leavened Brioche filled with Matilda hazelnut cream and vegan cocoa (1-3-6-7-8)	1,50
Filo pastry naturally leavened Croissant filled with pastry custard cream* (1-3-7)	2,00
Filo pastry naturally leavened Croissant filled with light pistachio cream* (1-3-4-7-8)	2,50
Pain au Raisin – Naturally leavened pastry Swirl* with raisins (1-3-7)	2,00
Pain au Raisin – Naturally leavened pastry Swirl* oven baked cream and raisins (1-3-7)	2,00
Pain au Raisin – Naturally leavened pastry Swirl* with cinnamon (1-3-7)	2,00
Pain au Raisin – Naturally leavened pastry Swirl* with Marsala scented figs, almonds and honey (1-3-7-8-12)	2,00
Naturally leavened pastry Twist* with chocolate (1-3-6-7-8)	2,00
Naturally leavened pastry Twist* with chocolate and oven baked cream* (1-3-6-7-8)	2,00
Wholegrain naturally leavened Brioche with acacia honey (1-3-7)	2,00
Multigrain naturally leavened Brioche (1-3-7-11)	2,00
Multigrain naturally leavened with blueberry confiture(1-3-7-11)	2,00
Naturally leavened Bombolone* doughnut filled with vanilla flavoured pastry cream* (1-3-7)	2,00
Naturally leavened Bombolone* doughnut filled with vegan giandua cream (1-3-6-7-8)	2,00
Naturally leavened Bombolone* doughnut with vegan pistachio cream (1-3-6-7-8)	2,00
Naturally leavened mini Bombolone* doughnut with Bourbon vanilla pastry cream* (1-3-7)	1,50
Naturally leavened mini Bombolone* with Matilda hazelnut cream and vegan COCOA (1-3-6-7-8)	2,00
Naturally leavened Puccioso pastry* filled with light Bourbon vanilla cream (1-3-4-7)	2,00
Naturally leavened mini Puccioso pastry* filled with light Bourbon vanilla cream	1,50
Naturally leavened filled** mini Brioche	2,00
Filo pastry* with lemon scented ricotta (1-3-7)	2,00
Filo pastry* with caramelised apples and pastry cream* (1-3-7-8)	2,50
Naturally leavened vegan Croissant (1-6-8)	2,00
Naturally leavened vegan Croissant with blueberry confiture (1-6-8)	2,00
Shortcrust pastry with almonds cream and apples (1-3-7-8)	3,50
Shortcrust pastry with ricotta and sour cherries (1-3-7-8)	3,50
Shortcrust pastry with blueberry confiture (1-3-7)	2,00
Shortcrust pastry with apricot confiture (1-3-7)	2,00
Shortcrust pastry with pastry custard cream* and strawberries (1-3-7-8)	5,00
Shortcrust pastry with pastry custard cream* and berries (1-3-7-8)	5,00
Shortcrust pastry with pastry custard cream* and mixed fruit (1-3-7-8)	5,00
Dark chocolate Muffin* (1-3-6-7)	2,00
Lactose and gluten free hazelnut Slice* (3-8)	2,50
Carrot and orange Slice* (1-3)	2,50
Savoury Brioche – Large**	4,00
Savoury Brioche – Mini**	2,00



RINALDINI

PANCAKES*

SWEET PANCAKES

1 PANCAKE BABY

Pancake with giandua hazelnut cream, vegan cocoa, whipped cream and fresh fruit (1-3-6-7-8)

7,50

2 PANCAKE CIOCCO

Pancake with vegan pistachio cream, whipped cream and fresh fruit (1-3-6-7-8)

7,50

3 PANCAKE GOLOSO

Pancake with agave syrup, whipped cream and fresh fruit (1-3-7)

7,00

4 PANCAKE MIRTILLO

Pancake with blueberry confiture, whipped cream and fresh strawberries (1-3-7)

7,50

SAVOURY PANCAKES

5 PANCAKE MARINA

Pancake with avocado cream and smoked salmon* (1-3-4-7)

9,00

6 PANCAKE BURDEL

Pancake with soft Squacquerone di Romanga DOP cheese, prosciutto crudo from Parma and rocket salad (1-3-7)

8,00

7 PANCAKE VERDURA

Pancake with soft Squacquerone di Romanga DOP cheese, grilled zucchini and rocket salad (1-3-7)

8,00

A new addition to Casa Rinaldini

FRENCH TOAST PANETTONE

served with whipped cream and
berries (1-3-7)

8,00



RINALDINI

GELATO, SICILIAN SLUSHY, YOGHURT and FRUIT

GELATO

Milk flavour (6-7) - *Vanilla cream with wild strawberries* (3-7) - *70% dark chocolate* (4-7) - *Hazelnut* (7-8) - *Eggnog cream and crunchy almond Sbrisolona crumbs* (1-3-7-8-12) - *Blackcherry meringue* (3-7) - *Matilda crunchy cream* (1-6-7-8) - *Almond milk and Ciaculli tangerine* (7-8) - *Milk flavour, caramel and chocolate brownie with pecans* (1-3-6-7-8) - *Coconut* (7-8) - *Yoghurt* (7) - *Vegan exotic fruit sorbet* (7) - *Vegan pistachio sorbet* (6-8)

Coppa gelato **Gold** (choice of three flavours served with varied topping and sprinkles) **6,00**

Coppa gelato **Crystal** (choice of two flavours served with varied topping and sprinkles) **4,00**

Addition of whipped cream (7) **1,50**

Vegan pistachio sorbet (8) **5,00**

SICILIAN SLUSHY

Vegan Sicilian coffe (1) - *lemon - strawberry slushy*

Sicilian slushy **4,00**

Sicilian slushy with whipped cream (7) **5,50**

Vegan Sicilian coffe (1) - *lemon - strawberry slushy*

SICILIAN SLUSHY WITH RINALDINI PUCCIOSO* PASTRY

Sicilian coffee slushy + whipped cream + puccioso pastry (1-3-4-7) **6,50**

Sicilian lemon slushy + whipped cream + puccioso pastry (1-3-4-7) **6,50**

Sicilian strawberry slushy + whipped cream + puccioso pastry (1-3-4-7) **6,50**

FRUIT

FRUTTA LELLA

Natural strawberries **4,00**

FRUTTA ROSINA

Strawberries and whipped cream (7) **4,50**

FRUTTA FRANCESCA

Seasonal fruit salad **4,00**

YOGHURT

FIOR DI BOSCO

Greek yoghurt with berries and mixed seeds (1-7-11) **5,50**

FIOR DI FRAGOLA

Greek yoghurt with fresh strawberries and granola (1-7) **5,00**

FIOR DI PISTACCHIO

Greek yoghurt with agave syrup, pistachio cream, crushed pistachio and granola (1-6-7-8) **5,50**



RINALDINI

DELICACIES, MAINS, AND VEGETABLE SALADS

DELICACIES*

CHICKEN PARTY

Lightly spiced herb chicken fillet with crunchy rice crust served with Naomi dip (mayonese, mustard, ketchup and chilli) (6 pieces) (1-3-10-12)

10,00

FINGER 5

Rice Arancino flavoured with squid ink, with lemon scented stracchino soft cheese. Rice pistachio Arancino with ricotta and mortadella. Three pepper and cheese Cremino. 64% dark chocolate, taggiasche olives Cremino. Beef quenelle with green olives filled with Taleggio DOP cheese in a crunchy rice crust (5 pieces) (1-3-4-6-7-8-9-12)

10,00

ARANCINI

Mini pistachio rice Arancino with ricotta and mortadella, squid ink rice Arancino with lemon scented stracchino soft cheese (2 of each type) (1-3-4-7-8-9-12)

9,00

NEW OLIVA

Beef quenelles with green olives filled with Taleggio DOP cheese in a crunchy rice crust (2 pieces) (1-3-4-7-9)

6,00

CREMINI BIS

Three pepper and cheese Cremino. 64% dark chocolate, taggiasche olives Cremino (2 of each type) (1-3-6-7)

6,50

MAINS

Served with Romagnola spianata flatbread*

LA VEGANA 2.0

Chickpea and oven cooked pea burger* with grilled zucchinis, mixed toasted seeds and avocado cream. (1-6-7-10-11-12)

11,00

LA COTOLETTA AL TARTUFO

Truffle scented chicken burger*, tomatoes, salad and Elayah Rinaldini extra virgin olive oil. (3-7-10-12)

11,00

LA STILOSA

Citrus and ginger scented turkey fillet carpaccio, avocado cream and rocket, topped with shavings of Pecorino Romagnolo sheep milk cheese. (7)

10,00

LA SALMO

Smoked salmon* carpaccio, avocado cream, crushed pistachio and rocket leaves. (4-7-8)

12,00

LA VITELLONA

Artisinal veal carpaccio with tuna salsa and capers. (3-4-12)

11,00

LA TRADIZIONALE

Cold cuts and artisinal salami selection: Aromatic herb roast pork coppa, Pancetta rolled in bay leaves and juniper, Lonzino pork slices cured with mountains herbs and flowers, apple smoked Prosciutto cotto, fennel scented locally sourced salami, served with pickled vegetables. (1-12)

15,00

LA CASEINA

Locally sourced Romagnolo cheese board selection, served with vegetable confiture, honey and fruit. (7-8)

12,00

VEGETABLE AND CEREAL SALADS

LA MAREA

Iceberg salad, rocket, tuna fillets, tomatoes, taggiasche olives, boiled egg and toasted seeds. Served with Romagnola spianata flatbread*. (1)

12,00

LA VEGANA

Iceberg salad, rocket, carrots, tomatoes, taggiasche olives, grilled zucchinis, avocado cream and mixed seeds. Served with Romagnola spianata flatbread*. (1-7-11)

10,00

LA POLLA

Iceberg salad, chicken cooked at low temperature, rocket salad, carrots, tomatoes, taggiasca olives. Served with and Romagnola spianata flatbread*. (1)

10,00

POKÈ CALORIE SALMONE

Basmati rice, salmon*, edamame, carrots, finely sliced cabbage, avocado and mixed seeds. (1-4-6-11)

16,00

POKÈ CALORIE POLLO

Basmati rice, chicken cooked at low temperature, edamame, carrots, finely sliced cabbage, avocado and mixed seeds. (1-6-11)

16,00

GRAN PIATTO DI VERDURE

Grilled zucchinis and aubergines, peppers, oven cooked pumpkin, edamame, spinach and tomato with quinoa gratin. Served with Romagnola spianata flatbread*. (1-6-7)

15,00



RINALDINI

SPAGHETTI

SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti pomodoro with yellow plum tomatoes and saffron Rinaldini sauce*. (1)

12,00

SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti with lupine clams* and zucchini pesto* with herbs. (1-4-7-8-12)

14,00

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti carbonara* cooked at low temperature and crispy guanciale*. (1-3-7)

13,00

SPAGHETTI AMATRICIANA

Spaghetti amatriciana with pecorino romano cheese. (1-7)

14,00

SPAGHETTI CRUDAIOLA

Spaghetti crudaiola with tuna, capers, date tomatoes and taggiasca olives. (1-4-12)

12,00

HAMBURGER PUCCIOSO* SUPREME LINE

Gluten-free and lactose-free bread upon request

FRENCH FRIES

4,50

PUCCIO BABY Puccioso with beef burger* 180 g and cheddar. (1-3-7)

9,00

PUCCIO KING Puccioso with Naomi sauce, beef burger* 180 g, cheddar, iceberg salad, tomato. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO SPICY Puccioso with Naomi sauce, beef burger* 180 g, iceberg salad, tomato, cheddar, bacon with paprika and chilli, caramelized red onions and Naomi sauce. (1-3-7-10-12)

11,00

PUCCIO QUEEN Puccioso with Naomi sauce, sausage burger* 180 g and fennel, iceberg salad, caramelized red onion*, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO PORK (1-3-7-12) Puccioso with Squacquerone soft cheese, sausage burger* 180 g, fennel, caramelized red onions*, rolled cured bacon with juniper berry and bay leaf crust. (1-3-7-12)

11,00

PUCCIO CHICK Puccioso with mayonnaise, lettuce, chicken burger* with delicate truffle aroma, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese. (1-3-7-10-12)

10,00

PUCCIO SALMO Puccioso with smoked salmon*, lemon flavoured butter, avocado cream and shredded iceberg salad with lemon citronette. (1-3-4-7-12)

10,00



RINALDINI

PIZZA * STIRATA A MANO D'AUTORE

19x23cm 55x25cm

1 PIZZA MARGHE Pizza with red date tomatoes sauce*, fior di latte mozzarella. (1-6-7)	8,00	16,00
2 PIZZA PATACONA Pizza with Squacquerone soft cheese, Mortadella Bologna I.G.P and pistachio cream. (1-6-7-8)	9,00	18,00
3 PIZZA BURDELA Pizza with mozzarella, apple wood smoked prosciutto cotto, flavoured with citrus and Sichuan pepper and shredded iceberg julienne sprinkled with Elayah extra virgin olive oil. (1-6-7)	11,00	22,00
4 PIZZA BELLA Pizza with mozzarella, Rinaldini artisan cured pork, caramelized red onions* and Modena I.G.P balsamic vinegar glaze. (1-6-7-12)	10,00	20,00
5 PIZZA UNICA Pizza with gorgonzola blue cheese, sausage and oven potatoes. (1-6-7)	10,00	20,00
6 PIZZA PARMIGIANA Pizza with cherry tomatoes cream*, beef meatballs and Parmgiano Reggiano flakes. (1-3-6-7)	10,00	20,00
7 PIZZA CANTABRICO Pizza with red datterini tomatoes sauce*, Cantabrian anchovies, capers and taggiasca olives. (1-4-6)	12,00	24,00
8 PIZZA VEGGY Pizza with date tomatoes sauce*, zucchini, peppers*, mushrooms* and rocket salad. (1-6)	11,00	22,00
9 PIZZA SALSICCIA Pizza with mozzarella, red and yellow cherry tomatoes * and sausage. (1-6-7)	11,00	22,00
10 PIZZA GIOIOSA Pizza with mozzarella, fresh tomato occhio di bue, cured turkey roll with citrus fruits and ginger, rocket sald. (1-3-6-7)	11,00	22,00
11 PIZZA DELIZIOSA Pizza with mozzarella, grilled zucchini, cured coppa in aromatic herbs, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese flakes, toasted almonds with Cervia salt. (1-6-7-8)	12,00	24,00
12 PIZZA PRESTIGIOSA Pizza with stracchino soft cheese, taggiasca olives, cured loin, caramelized red onions* and Modena I.G.P. balsamic vinegar glaze. (1-6-7-12)	12,00	24,00
13 PIZZA LEZIOSA Pizza with smoked salmon*, squacquerone soft cheese, rocket and lime. (1-4-6-7-12)	12,00	24,00
14 PIZZA TRADIZIONALE Pizza with mozzarella di bufala , prosciutto crudo cured for 18 months (after cooking) and artichoke cream. (1-6-7)	13,50	27,00
15 PIZZA TONNO Pizza with cherry tomatoes sauce*, tuna fillets, capers, taggiasca olives and rocket salad. (1-4-6-12)	12,50	25,00



RINALDINI

GOURMET ROMAGNOLA SPIANATA FLATBREAD*

LA SPIANATA ROMAGNOLA

Romagnola spianata flatbread with extra virgin olive oil and rosemary. (1)

2,50

LA CRUDO

Spianata flatbread with Parma DOP prosciutto crudo cured for 16 months. (1)

8,00

LA MORA

Spianata flatbread with Parma DOP prosciutto crudo cured for 16 months, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese, rocket salad drizzled with Elyah Rinaldini extra virgin olive oil Rinaldini. (1-7)

9,00

LA MORTADELLA

Spianata flatbread with extra virgin olive oil and Mortadella Bologna I.G.P (1-8)

6,50

LA PATACONA

Spianata flatbread with Mortadella Bologna IGP, Squacquerone di Romagna DOP soft cheese and toasted crushed pistachio. (1-7-8)

8,50

LA CHICCA

Spianata flatbread with Rinaldini artisanal roast pork. (1-7)

8,00

LA MARINA

Spianata flatbread with olive conserved tuna fillet, artichoke cream, tomatoes, taggiasca olives and iceberg lettuce. (1-4)

8,00

LA VEGETARIANA

Spianata flatbread with grilled zucchinis, Pecorino Romagnolo sheep milk cheese, artichoke cream and tomatoes. (1-7)

8,50



RINALDINI

DESSERTS

DESSERTS*

CIRCLE DU MONDE

Vanilla velvety cream, chocolate and nut brownie, light chocolate cream and sponge cake. (1-3-4-6-7-8)

8,00

OH MY GOD

Oven baked vanilla and caramel scented panna cotta. (4-7)

8,00

PAVLOVA

Pavlova with whipped cream, and mascarpone with strawberries and mixed berries. (3-7)

8,00

PISTACCHIO IN LOVE

Pistachio velvety cream, almond crumble, pistachio MacaRAL, candied Ciaculli mandarin. (1-3-4-7-8)

8,00

TIRAMISÙ GOLD

Velvety vanilla cream and mascarpone, espresso coffee sponge cake and COCOA. (1-3-4-6-7)

8,00

SINGLE SERVING*

VENERE NERA Chocolate sponge cake, crunchy gianduia wafer croccantino, Piedmont hazelnut Bavarian cream, 64% Madagascar chocolate mousse and white chocolate and cocoa glaze (1-3-4-6-7-8)

6,00

SWEET MELODY Crunchy white chocolate and hazelnut croccantino, exotic fruit cream, red fruit puree, Sicilian pistachio panna cotta, light vanilla cream and white chocolate glaze (1-3-4-6-7-8)

6,00

RIO Cocoa bacio di dama cake with exotic fruit cremoso, white chocolate mousse, white chocolate and mango glaze. (1-3-4-6-7-8)

6,00

TIRAMISÙ Cocoa Savoird sponge, drizzled with espresso coffee, light mascarpone cream and crunchy dark chocolate pearls (1-3-4-6-7)

6,00

LAS VEGAS Crunchy gianduia wafer croccantino, mascarpone and vanilla Bavarian cream, raspberry pulp, 66% Caribbean chocolate mousse and white chocolate and raspberry glaze (1-3-4-6-7-8)

6,00

RICOTTA E VISCIOLE Shortcrust pastry with ricotta and sour cherries (1-3-7-8)

3,50

CROSTATINA MIRTILLO Shortcrust pastry with blueberry confiture (1-3-7)

2,00

CROSTATINA ALBICOCCA Shortcrust pastry with apricot confiture (1-3-7)

2,00

FRAGOLINA Shortcrust pastry with pastry custard cream and strawberries (1-3-7-8)

5,00

FRUTTI DI BOSCO Shortcrust pastry with pastry custard cream and berries (1-3-7-8)

5,00

FRUTTELLINA Shortcrust pastry with pastry custard cream and mixed fruit (1-3-7-8)

5,00

AMIRA Shortcrust pastry with almonds cream and oven baked apples (1-3-7-8)

3,00

CAROTINA Carrot and orange Slice (1-3)

2,50

NOCCIOLINA Lactose and gluten free hazelnut Slice (3-8)

2,50

Mignon pastry **

1,50



RINALDINI

DRINKS

DRINKS AND TONICS***

DOLOMIA - Natural and Sparkling Mineral Water 0.5l	1,50
DOLOMIA - Natural and Sparkling Mineral Water 0.7l	2,50
Iced Tea (lemon, peach)	3,50
100% Organic fruit juices (pinenapple, peach, blueberry and ace)	3,50
Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Cedrata - Traditional Italian soft drink	3,50
Chinotto - Traditional Italian soft drink	3,50
Gazzosa - Traditional Italian soft drink	3,50
Limonata - Traditional Italian soft drink	3,50
Dry Bitter Tonic	3,50
Ginger Ale	4,00
Ginger Beer	4,00
Pink Soda	4,00
Superior Limited Edition Italian Tonic Water	4,00
Wild Botanical Tonic	4,00
Tonic liqueurs	5,00

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Freshly squeezed orange juice	3,50
Freshly squeezed orange and lemon juice	3,50
Freshly squeezed pink grapefruit	4,00

CRAFT BEERS FROM ROMAGNA ⁽¹⁾

Our beers and drinks can be accompanied with a selection of appetisers upon request (per person). **3,00**

BAD BREWER - American Lager 4.5% alcohol volume, 400mls on tap. An unfiltered beer of low fermentation, medium body that has a profumed bitterness thanks to the choice of hops used, which offers a fruity, floral and herbaceous profile on a malty base of grains and honey. **4,50**

BAD BREWER - IPA 6% alcohol volume, 400mls on tap. Brilliantly golden IPA with a fine and lasting white froth. Characterised by citrus (orange and grapefruit) and tropical notes, a floral and herbaceous delicate complements the soft resin which has a rich fruity bouquet achieved by generous dry hopping **4,50**

AMARCORD - 100% Italian Romagnolo hops, unfiltered 5% alcohol volume, 330ml bottles. **5,00**



RINALDINI

COCKTAIL LIST

SIGNATURE RINALDINI & DIBALDO COCKTAILS

DiBaldo is a original drink mindset by perfumer Baldo Baldinini: essences that live in a reality beyond time, in an alchemy of aromas and nature to create spirits and soft drinks able to tell a story and thereby elevating the tasting experience

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

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

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

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

SPRITZ COLLECTION

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

Vermouth Spritz (Red Vermouth, Prosecco) (12) 7,00

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

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

Spritz Bianco (Sage and Lemone, Ginger Beer) (1) 8,00

MULE COLLECTION

Rosa Mule (Rosolio rose, 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 Mango Tai (White Rum, Dark Rum, Sugar Cane Rum, Triple Sec, Lemon, Mango, Orgeat syrup) (8) 9,00

Piña Colada (White Rum, Coconut, Pineapple) 8,00

Old Fashioned (Bourbon, Angostura) 8,00

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

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

Margarita (White Tequila, Triple Sec, lime) 9,00

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

Capirosa al Rosolio (Rosolio rose liqueur, hisbiscus infusion, lime) 8,00

Rinaldini alla cannella (Vodka, cinnamon, apple juice, lime, hisbiscus infusion) 8,00

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

Mojito (White rum, lemon, mint) 9,00

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

Tea Tonic (Boodles Gin, Tonica, Matcha Green Tea syrup) 9,00

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

Negroni Bianco (White Vermouth, Liqueure Strega, Boodles Gin) (12) 9,00

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

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

Americano (Red Vermouth, Bitter Select) (12) 7,00

Americano Bianco (Liqueure Strega, White Vermouth, Ginger Beer) (1-12) 8,00

Daiquiri Cocktail (White Rum, lime juice, liquid brown sugar syrup) 8,00

RINALDINI GIN SELECTION

Boodles Gin London Dry (dry and balsamic with herbal notes and traditional spices) 10,00

Lisboa Gin alle alghe (notes of sea algae with a fresh salty aroma) 12,00

Whitley Nell Raspberry Gin (fruity and woody with notes of liqueurice, coriander and raspberries) 10,00

Whitley Neill Aloe and Cumcumber Gin (infusion of fresh african cucumber and Karoo aloe) 10,00

Gin Mare (mediterranean bouquet with basil, thyme, rosemary and fresh coriander) 10,00

Gin Citadelle (floral notes with hints of cardamon, cinnamon and nutmeg) 11,00

Elephant Gin (complex and soft taste, with spicy and fruity notes) 11,00

Roby Marton Gin (Italian dry gin with exotic notes of ginger, pink pepper, anise and cinnamon) 12,00

Big Gino My Chang (Japanese style litsea cubeba flavours with lime and yutzu) 11,00

Big Gino Orange Passion (Aromas of Sicilian oranges) 11,00

Ag 107,86 Dry Gin Dibaldo (balsamic notes of wild juniper, spices and citrus peel) 11,00

Ink Gin Blue (nutmeg and pepper) 10,00

Hendrick'S Gin (notes of cucumber, coriander and cumin seeds) 10,00

TONIC COLLECTION

Dry Bitter Tonic

Superior Italian Tonic Limited Edition(citrus)

Wild Botanical Tonic (myrtle)

ALCOHOL FREE MOCKTAILS

Cinnamon Mocktail (Cinnamon, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00

Mango Mocktail(Mango, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00

Papaya Mocktail (Papaya, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00

Coconut Mocktail (Coconut, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00

Passion fruit (Passion fruit, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00

Watermelon Mocktail (Watermelon, apple juice and hisbiscus infusion) 7,00



RINALDINI

SPARKLING WINES

SPARKLING WINES***

glass bottle at
the table

CHAMPAGNE

RUINART - Champagne Brut 0,75 l - 155,00

RUINART - Champagne Rose 0,75 l - 165,00

DE SAINT GAL - Champagne Brut 0,75 l 12,00 65,00

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Magnum 1,5 l - 90,00

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige 0,75 l 9,00 45,00

CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Rosé 0,75 l 10,00 60,00

TRENTINO

ARUNDA - Brut Metodo Classico -
Pinot nero vinificato in bianco 8,50 35,00

ARUNDA PARLEIN - Bio Metodo Classico 100% Charonnay 8,50 38,00

VENETO - VALDOBBIADENE

COL SANDAGO - Vigna del Cuc - Prosecco Dry -
Conegliano Valdobbiadene DOCG 0,75 l 6,50 20,00

ROMAGNA

COLOMBARDA - Rebel Spumante Brut 6,00 18,00

COLOMBARDA - Rebel Rosè Spumante Brut 6,00 18,00

WHITE WINES

CA' DEL BOSCO - Corte del lupo bianco 2020 -
Curtefranca DOC 0,75 l 8,80 39,00

COLOMBARDA - Pagadebit Romagna Doc 100% Bombino
bianco 6,00 15,00

COLOMBARDA - Albana Romagna Docg 100% Albana 6,00 17,00

OTTAVIANI - MADA Chardonnay - Romagna 6,00 17,00

OTTAVIANI - Clemente Primo - Romagna 6,50 18,00

OTTAVIANI - Rebola - Romagna 6,00 26,50

RED WINES

COLOMBARDA - Sangiovese Superiore ca' Manacca -
Romagna 6,50 18,00

HOFSTÄTTER - Lagrein - Trentino Alto Adige DOC 6,50 30,00



RINALDINI

CAFFETTERIA

Hausbrandt Espresso Coffee	1,70
Macchiato (Espresso Coffee with Milk) (7)	1,70
Espresso Coffee with Splash of Liqueur	2,00
Barley Coffee (small / large) (1)	1,80
Decaffeinated Coffee	1,80
Ginseng Coffee (7)	2,00
Ginseng Coffee (large) (7)	2,50
American Coffee	1,70
Coffee with Fresh Cream (7)	2,50
Iced Coffee	3,50
Flavoured Iced Coffee	4,00
Iced Coffee with Fresh Cream (7)	5,00
Montebianco Coffee (7)	2,30
Golosino Coffee (coffee, fresh wipped cream, chocolate) (6-7)	3,50
Soy milk (6) / oat milk (1) Montebianco avena	3,00
Caramel and Almond Montebianco (7-8)	3,00
Cappuccino (7)	2,10
Barley / decaffeinato Cappuccino (1-7)	2,10
Soy milk (6) / oat milk (1) Cappuccino	2,50
Viennese Cappuccino (7)	3,00
Ginseng Cappuccino (7)	3,00
Hot Tea	3,50
Cappuccione (large Cappuccino) (7)	3,50
Decaffeinated Cappuccione (7)	3,50
Ginseng Cappuccione (7)	4,00
Barley Cappuccione (1-7)	3,50
Soy milk (6) / oat milk Cappuccione	4,00
Latte Macchiato (7)	3,00
Soy milk (6) / oat milk (1) Latte Macchiato	3,00
Milk (Warm / Cold) (7)	2,00
Oat (1) / Rice / Soy (6) Milk Warm / Cold (7)	2,50
Ciokko in a cup (classic/chili pepper/cinnamon) (6-7-8)	3,50
Ciokko in a cup with fresh cream (classic/chili pepper/cinnamon) (6-7-8)	4,00
Chocolaccino (frothed coffee, whipped cream, chocolate shavings) (6-7)	3,50



RINALDINI

TEA AND INFUSIONS

BLACK TEA

DARJEELING ORGANIC BLACK TEA

A delicious summer tea from the high plains of the Himalayas, with a mature floral aroma

ASSAM (IRISH BREAKFAST) BLACK TEA

Typical Assam summer tea with a decisive taste, spiced with hints of malt, strongly aromatic

ENGLISH BREAKFAST CEYLON BLACK TEA

A typical Ceylon tea, dark in colour with a pronounced aroma, it has a lively and captivating taste

DECAFFEINATED SUMATRAN BLACK TEA

An effervescent Sumatran tea, notably beneficial and pleasurable light without theine, to help you relax

EARL GREY DARJEELING BLACK TEA

One of the most renowned Earl Grey Darjeeling teas, it has a strong aroma, intense with bergamot and typical hints of citrus

GREEN TEA

CLASSIC ORGANIC GREEN TEA

Superior quality green tea, fresh with a delicate sweetness

JASMIN GREEN TEA

A typically summer Chinese tea, harmonious and elegant, rich with hints of delicate jasmine flowers

GREEN ANGEL® ORGANIC GREEN TEA

A particularly delicate green tea, which holds sweet aromas of pears and peaches

HERBAL INFUSION

PEPPERMINT INFUSIONE ALLE ERBE

A particularly delicate green tea, which holds sweet aromas of pears and peaches

3,50 CHAMOMILE HERBAL INFUSION

A relaxing infusion with a characteristic pungent aroma typical of chamomile

VERVEINE HERBAL INFUSION

A surprising herbal infusion with fresh notes of essential oils and a delicate aroma of lemon

FENNEL ORGANIC HERBAL INFUSION

A healthy infusion characterised by a strong and intensely aromatic taste of fennel

MOUNTAINS HERBS ORGANIC HERBAL INFUSION

This infusion contains a selection of exclusive herbal leaves including rooibos and citronelle which presents a touch of particularly pleasing freshness

ROOIBOS VANILLA HERBAL INFUSION

A mixture of South African herbal leaves, sweetened and made even more pleasant by the presence of vanilla

WINTERDREAM® AROMATIC FRUIT INFUSION

Full bodied rooibos enriched with an energetic aroma of winter spices, cream caramel and oranges

ROSE HIP ORGANIC AROMATIC FRUIT INFUSION

Classic fruit infusion with a fine and balanced taste of rosehip and refreshing aromatic hibiscus flower

RED BERRIES FRUIT INFUSION

This fruit infusion offers aromas of mature fruits of the forest that give this drink the typical pleasantness of summer fruits, strawberries and raspberries

3,50 LEMON SKY® AROMATIC FRUIT INFUSION

Refreshing and spirited infusion with decisive notes of lemon juice and lemongrass



RINALDINI

MENÙ RIMINI

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 "Il 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."

**Consult the ingredient book available to the customer.

***See the product label



www.rinaldinipastry.com