



RINALDINI

MENU

RIMINI



RINALDINI

LUNCH MENU

WEEKDAYS

11am - 15pm

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * Vedi etichetta prodotto

Allergies - customers are kindly requested to advise store staff of any food allergies they have before placing their order as during food preparation it may not be possible to avoid cross contamination with allergenic foods. Our products therefore could contain allergenic substances that are listed on the attached "II del Reg. UE 1169/2011". 1. Cereals that contain gluten and gluten derivatives. 2. Shellfish and base products that derive from shellfish. 3. Eggs and egg based products. 4. Seafood and seafood based products. 5. Peanuts and peanut based products. 6. Soya and soya based products. 7. Dairy and dairy based products. 8. Fruit and nuts. 9. Celery and celery based products. 10. Mustard and mustard based products. 11. Sesame seeds and products made from sesame seeds. 12. Sulphur dioxide and other sulphites. 13. Lupins and lupin based products. 14. Molluscs and mollusc based products. *See the product label

RINALDINI

PRIMI PIATTI / PASTA

TAGLIATELLA alla Bolognese.

Handmade tagliatelle with Bolognese ragout. (1, 3, 7, 8, 9)

€ 12,00

STROZZAPRETI alle verdure.

Handmade strozzapreti with vegetables sauce. (1, 3, 7, 8, 9)

€ 10,00

FREGOLA fredda, tonno, pomodorini, capperi, olive taggiasche.

Sardinian fregola pasta, tuna, tomatoes, capers and olives. (1)

€ 11,00

CAPPELLETTI in brodo di carne mista.

Handfilled pasta, broth. (1, 7, 9, 12)

€ 11,00

SECONDI / MAIN COURSES

CALA-SALAD - Calamari alla griglia, fregola, tonno, pomodorini, olive, capperi, basilico.

Grilled calamari, fregola, tuna, cherry tomatoes, olives, capers, basil. (1, 4)

€ 15,00

POLLO - Tagliata di petto di pollo su insalata verde.

Sliced chicken breast with green salad. (9)

€ 13,00

BRANZINO - Filetto di branzino alla Griglia con insalata di pomodori.

Seabass fillet with tomato & fennel salad. (4)

€ 16,00

CURRY - Pollo al curry con riso basmati.

Chicken curry with basmati rice. (1, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 14,00

SALMONE - affumicato al caldo, riso basmati, avocado, salsa al lime.

Smoked hot salmon, basmati rice, lime dressing. (1, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 18,00

INSALATA / SALAD

ALLA RICERCA DEL GAMBERETTO - Gamberi Caesar salad, spinacino, pancetta affumicata, scaglia di Parmigiano Reggiano, cubetti di pane pugliese.

Prawns Caesar salad, baby spinach, smoked pancetta, parmesan flakes, bread croutons. (1, 2, 4, 7)

€ 14,00

BURRATA CAPRESE - Burratina pugliese, zucchine grigliate, pomodori, pistacchi, olio extra vergine di oliva.

Burratina pugliese, grilled courgettes, tomatoes, pistachios, extra virgin olive oil. (1, 7, 8)

€ 13,00

IL GRANDE PIATTO DI VERDURE - Misto di verdure grigliate.

Mixed grilled vegetables.

€ 11,00

TONNETTO - Verdure grigliate, rucola, pomodorini, tonno, olive.

Grilled vegetables, rocket, cherry tomatoes, tuna, olives.

€ 13,00

PIADINE E CASSONE

IL ROSSO - Cassone pomodoro e mozzarella.

Cassone with tomato sauce and mozzarella cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 6,00

IL VERDE - Cassone con bietole.

Cassone with chard. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 6,50

LA ROMAGNOLA - Piadina, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,

squaquerone di San Patrignano, e rucola.

Flat bread with 24-month Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 9,00

IL FAVOLOSO - Piadina, Prosciutto cotto "Il Favoloso", fontina, zucchine grigliate.

Flat bread with cooked ham "Il Favoloso", fontina cheese, grilled zucchini. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 7,00

PANINI, TOAST E BURGER / SANDWICHES, TOAST AND BURGERS

Salmone e avocado on toast.

Smoked salmon & avocado on toasted white bread. (1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 11,00

MAXI TOAST - Prosciutto favoloso, fontina.

"Favoloso" ham fontina cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 5,50

LA FAVOLOSA - Spianata romagnola con Mortadella la "Favola" tagliata sottile.

Spianata bread with "La Favola" mortadella. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 8,00

LA CRUDO - Spianata Romagnola con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Squaquerone di San Patrignano.

Spianata bread, with 24-months Parma Ham, soft cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 9,00

LA PORCHETTA - Spianata Romagnola, con porchetta marchigiana, formaggio, cipolla in agrodolce.

Spianata bread, porchetta, cheese, caramelized onion. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 9,00

DAL BANCO, CHICKEN CAESAR SALAD, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, INSALATA DI POMODORI E FINOCCHI.



RINALDINI

LUNCH MENU

WEEKEND

12am -15pm

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * Vedi etichetta prodotto

Allergies – customers are kindly requested to advise store staff of any food allergies they have before placing their order as during food preparation it may not be possible to avoid cross contamination with allergenic foods. Our products therefore could contain allergenic substances that are listed on the attached "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. *See the product label

RINALDINI

PRIMI PIATTI / PASTA

IN BRODO – Cappelletti in brodo.

Handmade pasta filled pasta, meat broth. (1, 3, 7, 8, 9)

€ 10,00

LA CLASSICA – Tagliatelle alla Bolognese.

Handmade tagliatelle with Bolognese ragout. (1, 3, 7, 8, 9)

€ 12,00

QUASI TRADIZIONE – Passatelli di pesce.

Pasta made with parmesan, with seafood sauce. (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 14,00

SECONDI / MAIN COURSES

POLLO – Tagliata di petto di pollo con contorno del giorno.

Sliced chicken breast with daily side-dish. (9)

€ 14,00

MANZO – Straccetti di manzo al balsamico, con rucola e scaglie di grana.

Strips of beef with balsamic vinegar, rocket salad and shaved parmesan cheese. (1, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 16,00

POLIPETTI – Polipetti alla Giuliana con purea di patate.

Baby octopus alla Giuliana with mashed potatoes. (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 15,00

INSALATA / SALAD

ALLA RICERCA DEL GAMBERETTO

Gamberi Caesar salad, spinacino, pancetta affumicata, scaglia di Parmigiano Reggiano, cubetti di pane pugliese.

Prawns Caesar salad, baby spinach, smoked pancetta, parmesan flakes, bread croutons. (1, 2, 4, 7)

€ 14,00

PIADINE E CASSONE

IL ROSSO – Cassone pomodoro e mozzarella.

Cassone with tomato sauce and mozzarella cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 5,50

IL VERDE – Cassone con bietole.

Cassone with chard. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 6,00

IL BIANCO – Cassone salsiccia e patate.

Cassone with sausages and potatoes. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 7,00

LA ROMAGNOLA – Piadina, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squaquerone di San Patrignano, e rucola.

Flat bread with 24-month Parma ham, soft cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 9,00

IL FAVOLOSO – Piadina, Prosciutto cotto "Il Favoloso", fontina, zucchine grigliate.

Flat bread with cooked ham "Il Favoloso", fontina cheese, grilled zucchini. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 7,00

CICCIA – Piadina con Salsiccia e cipolla stufata.

Flat bread with Italian sausage and stewed onion. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 8,00

PANINI, TOAST E BURGER / SANDWICHES, TOAST AND BURGERS

MAXI TOAST – Prosciutto favoloso, fontina.

"Favoloso" ham fontina cheese. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 5,50

CLUB SANDWICH – Petto di pollo, pancetta affumicata, maionese, uovo sodo, pomodoro.

Chicken breast, smoked pancetta, mayo, boiled egg, tomato. (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)

€ 7,00



RINALDINI

AFTERNOON MENU
EVERYDAYS

QUALCOSA DI DOLCE SOMETHING SWEET

ALZATINA ALL'INGLESE

Selezione di mignon dolci e salati serviti con tè a vostra scelta.

Selection of sweet and savory mignons served with tea of your choice.

€ 13,00

VENERE NERA

Pan di Spagna al cioccolato, croccantino di wafer al gianduia, bavarese alle nocciole, mousse al cioccolato e glassa al cacao.

Chocolate sponge cake, crunchy gianduia wafer croccantino, hazelnut Bavarian cream, chocolate mousse and white chocolate and cocoa glaze. (1-3-4-6-7-8)

€ 6,00

SWEET MELODY

Croccantino al cioccolato bianco e nocciole, cremoso ai frutti esotici, panna cotta al pistacchio, crema alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco.

Crunchy white chocolate and hazelnut croccantino, exotic fruit cream, Sicilian pistachio panna cotta, vanilla cream and white chocolate glaze. (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.

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

Savoiardo al cacao, bagna al caffè espresso, crema al mascarpone e perle fondenti.

Cocoa Savoiardo sponge, drizzled with espresso coffee, mascarpone cream and dark chocolate pearls. (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 e glassa al cioccolato bianco e lamponi.

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

€ 6,00

PANCAKE DOLCE E SALATI SWEET AND SAVORY PANCAKES

PANCAKE BABY

Pancake con crema gianduia alla nocciola e cacao, panna montata e frutta fresca.

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

€ 8,50

DELLA NONNA

Pancake, Frutti di bosco, Crema della nonna.

Pancake, mixed berries, crème patisserie. (1, 3, 5, 7, 8)

€ 7,00

PISTACCHIOSO

Pancake, cremosa di pistacchio vegana, granella di pistacchio, panna montata.

Pancake, vegan pistachio cream, pistachio crumbs, whipped cream. (1, 3, 5, 7, 8)

€ 9,00

IL PAN SALATO

PanCake, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop, stracchino e rucola

Pancake, parma ham, soft local cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9)

€ 9,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso Hausbrandt / decaffeinato / orzo Espresso coffee / decaffeinated / barley coffee (1)	€ 1,70
Caffè macchiato Macchiato coffee (7)	€ 2,00
Caffè corretto Espresso coffee with splash of liqueur	€ 2,00
Caffè ginseng Ginseng coffee (7)	€ 2,00
Caffè ginseng grande Ginseng coffee large (7)	€ 2,50
Caffè americano American coffee	€ 2,00
Caffè shakerato Iced coffee	€ 3,50
Caffè shakerato corretto Flavoured iced coffee	€ 4,00
Caffè shakerato con panna a parte Iced coffee with fresh cream (7)	€ 4,50
Montebianco Montebianco coffee (7)	€ 2,50
Montebianco soia / avena Soy milk / oat milk Montebianco (1-6)	€ 3,00
Cappuccino Cappuccino (7)	€ 2,50
Cappuccino soia / avena / orzo / ginseng Soy milk / oat milk / barley / ginseng Cappuccino (1-6)	€ 3,00
Latte macchiato (7)	€ 3,00
Latte macchiato soia / avena Soy milk / oat milk Latte Macchiato (1-6)	€ 3,50
Latte caldo / freddo Milk warm / cold (7)	€ 2,00
Latte caldo / freddo avena / soia Soy milk / oat milk warm / cold (1-6)	€ 2,50

CAFFÈ SPECIAL

Matcha Cappucino	€ 4,00
Caffè con panna coffee with fresh cream (7)	€ 3,00
Pistacchioso	€ 4,50
Montebianco caramello e mandorle Caramel and almond Montebianco (7-8)	€ 4,00
Golosino	€ 4,00
Ciocolacino	€ 4,00
Capuccino Viennese	€ 4,00
Capuccione	€ 4,00

COCKTAILS

SPRITZ VENEZIANO (Bitter Select, Prosecco) (12)	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ (Campari, Prosecco) (1)	€ 9,00
HUGO ST. GERMAIN (St. Germain, Prosecco, lime) (1)	€ 10,00
MOSCOW MULE (Vodka, ginger beer, lime)	€ 10,00
LONDON MULE (Gin, ginger beer, lime)	€ 10,00
PARIS MULE (Creme de cassis, Cittadelle gin, ginger beer, lime)	€ 10,00
TOKYO (Raspberry gin, rosolio, lime, tonic)	€ 10,00
IBIZA (Orange passion gin, ink blue, lime, soda al pompelmo) (Orange passion gin, ink blue, lime, grapefruit soda)	€ 10,00
PALERMO (Aloe&cetriolo gin, bergamotto, soda al pompelmo) (Aloe&cucumber gin, bergamotto, grapefruit soda)	€ 10,00
MILANO-TORINO (Campari, vermouthe rosso) (Campari, red vermouthe)	€ 10,00
TU VO' FA L'AMERICANO (liqueure Strega, limoncello, vermouthe bianco, soda) (Strega liqueur, limoncello, white vermouthe, soda)	€ 12,00
BOULEVARDIER (Whisky, campari, vermouthe rosso) (Whiskey, campari, red vermouthe)	€ 10,00
ANGRY PALOMA (Tequila bianca, jalapenos liqueur, lime, soda al pompelmo) (White tequila, jalapenos liqueur, lime, grapefruit soda)	€ 10,00
Tutti i classici disponibili su richiesta. All classics available on request.	

SMALL BITES

Mortadella la "Favola", servita con focaccina. <i>Mortadella la "Favola," served with focaccina. (1-7)</i>	€ 6,00/hg
Prosciutto Crudo di Parma, servito con focaccina. <i>Prosciutto Crudo di Parma, served with focaccina. (1-7)</i>	€ 9,00/hg
Trancio di pizza Margherita. <i>Margherita pizza slice. (1-7)</i>	€ 4,50
Acciughe del cantabrico, pane Toscano e burro. <i>Cantabrian anchovies, Tuscan bread and butter. (1-7)</i>	€ 12,00
Focaccia Prosciutto il "Favoloso" e Carciofi. <i>Focaccia Prosciutto the "Fabulous" and Artichokes. (1-7)</i>	€ 7,00
Focaccia Mortadella la "Favola", Burrata e pistacchio. <i>Focaccia Mortadella the "Fabulous", Burrata and pistachio. (1-7)</i>	€ 9,00
PanCake, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop, stracchino e rucola <i>Pancake, parma ham, soft local cheese, rocket salad. (1, 3, 5, 7, 8, 9)</i>	€ 9,00

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * Vedi etichetta prodotto

Allergies – customers are kindly requested to advise store staff of any food allergies they have before placing their order as during food preparation it may not be possible to avoid cross contamination with allergenic foods. Our products therefore could contain allergenic substances that are listed on the attached "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. * See the product label



RINALDINI

NOTE DI BRUNCH
FOOD

RIMINI
Viale Vespucci

RINALDINI

COCKTAILS

BLOODY MARY

Vodka, salsa di pomodoro, sedano, spezie Rinaldini.
Vodka, tomato sauce, celery, Rinaldini spices.

€ 8,00

BELLINI

Prosecco, purea di pesca.
Prosecco, peach puree.

€ 9,00

CENTRIFUGHE VEGETABLES AND FRUIT CENTRIFUGE

GREEN POWER – CENTRIFUGATO DETOX

Mela verde, cetriolo, sedano, spinaci freschi, limone.
Green Power – Detox Centrifuge. Green apple, cucumber, celery, fresh spinach, lemon.

€ 7,00

VITAMINA C BLAST – CENTRIFUGATO IMMUNITARIO

Arance, carota, zenzero fresco.
Vitamin C Blast – Immune Centrifuge. Oranges, carrot, fresh ginger.

€ 7,00

SUNRISE ENERGY – CENTRIFUGATO ENERGIZZANTE

Carote, mela rossa, barbabietola rossa, limone.
Sunrise Energy – Energizing Centrifuge. Carrots, red apple, red beet, lemon.

€ 7,00

FOOD

CHE FRITTATA

Tortilla di patate all'italiana, patata dolce, pomodoro grattugiato su pane pugliese, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi.
Potato tortilla made with sweet potatoes, grated frozen tomato, white bread, 24-month Parma Prosciutto crudo. (1-3-7)

€ 9,00

ALLA RICERCA DEL GAMBERETTO

Caesar salad con gamberi, spinacino, pancetta affumicata, scaglie di Parmiggiano Reggiano, cubetti di pane pugliese.
Caesar salad with shrimp, spinach, smoked bacon, Parmesan cheese shavings, Pugliese bread cubes. (1-2-4-7)

€ 14,00

INSALATA AUTUNNO

Cavolo nero, zucca scottata, avocado, ceci croccanti, uovo morbido, sesamo.
Black cabbage, oven-baked pumpkin, avocado, crunchy chickpeas, soft-boiled eggs, sesame seeds. (3-9)

€ 12,00

STRANO

Brioche schiacciata, pancetta affumicata, sciroppo d'acero, frutti di bosco Freschi, menta.
Flattened brioche, smoked pancetta, maple sirup, mixed berries, mint. (1-3-5-7-8)

€ 8,00

IL WAFFLE

Waffle, crema di barbabietola, salmone affumicato, avocado, uovo in camicia.
Waffle, beet cream, smoked salmon, avocado, poached egg. (1-3-4-7-8)

€ 13,00

L' AVOCADO

Pane tostato, crema di avocado, pomodoro, rucola, lime.
Toasted bread, avocado cream, tomato, arugula, lime.

€ 7,00

+ Salmone Salmon

€ 5,00

+ Pollo Chicken

€ 4,00

+ Uova Egg
(1-3-4-5-7-8-9)

€ 2,00

FUMÈ

Waffle, avocado, pancetta affumicata, uovo in camicia, rucola e Parmiggiano Reggiano.
Waffle, avocado, smoked pancetta, pouched egg, rocket salad, Parmesan cheese. (1-3-4-7)

€ 7,00

CHE BARBA

Pane tostato, crema di barbabietola, spinacino, uovo all'occhio di bue, mandorle tostate.
Toasted bread, beetroot sauce, baby spinach, fried egg, toasted almond. (1-3-5-7-8)

€ 8,00

IL VEGANO

Pane tostato, hummus di ceci, pomodorini, cavolo rosso.
Toasted bread, chickpeas hummus, cherry tomatoes, red cabbage. (1-3-5-7)

€ 7,00

IL PAN SALATO

Pancake, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, stracchino e rucola.
Pancake, 24-month Parma Prosciutto crudo, soft local cheese, rocket salad. (1-3-5-7-8-9)

€ 9,00

QUALCOSA DI DOLCE SOMETHING SWEET

PANETTONE FRENCH TOAST

Panettone Classico Rinaldini, crema della nonna.
Classic panettone, crème patisserie. (1-3-5-7-8)

€ 10,00

DELLA NONNA

Pancake, Frutti di bosco, crema della nonna.
Pancake, mixed berries, crème patisserie. (1-3-5-7-8)

€ 7,00

PISTACCHIOSO

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

€ 9,00

PER I PIÙ PICCOLI FOR THE LITTLE ONES

PANE E NUTELLA

Bread & Nutella (1-3-5-7-8)

€ 4,00

PANE E MARMELLATA

Bread & marmelade (1-3-5-7-8)

€ 4,00

PANE, BURRO E ZUCCHERO

Bread, butter & sugar (1-3-5-7-8)

€ 4,00

BRIOCHES

Bombolone con crema della nonna *Bombolone with crème patisserie (1-3-6-7-8)*

€ 3,00

Bombolone al pistacchio *Bombolone with pistachio cream (1-3-6-7-8)*

€ 3,50

Bombolone al cioccolato *Bombolone with chocolate cream (1-3-6-7-8)*

€ 2,80

Sfogliatina di ricotta al profumo di limone *butter (1-3-7)*

€ 3,00

Bombolone alla nocciola *Bombolone with hazelnut cream (1-3-7)*

€ 3,00

Pan Suisse *(1-3-6-7)*

€ 2,80

Pain au Chocolate *(1-3-6-7)*

€ 3,20

Sfogliatina di mele con crema pasticcera *Puff pastry with apples and vanilla pastry cream (1-3-7-8)*

€ 3,00

Girella *Girella pastry (1-3-7)*

€ 2,90

Girella con crema della nonna *Girella pastry with crème patisserie (1-3-7)*

€ 3,00

Treccia *Braided pastry (1-3-6-7-8)*

€ 2,80

Treccia con crema della nonna *Braided pastry with crème patisserie (1-3-6-7-8)*

€ 3,00

Croissant sfogliato con crema della nonna *butter (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,00

Brioche vuota *Empty brioche (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,50

Brioche con confettura di mirtilli *brioche with blueberry jam (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,20

Brioche con cremosa di pistacchio vegana *Brioche with vegan pistachio cream (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,00

Brioche con cremosa alla nocciola *Brioche with hazelnut cream (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,90

Brioche con confettura di albicocche *Brioche with apricot jam (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,80

Brioche con cremosa al cioccolato *Brioche with chocolate cream (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,80

Brioche vegana *Vegan brioche (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,50

Brioche vegana con confettura di mirtilli *Vegan brioche with blueberry jam (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,20

Brioche ai cereali *Cereal brioche (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,50

Brioche ai cereali con confettura di mirtilli *Cereal brioche with blueberry jam (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,00

Brioche alla curcuma *Turmeric brioche (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,00

Brioche alla curcuma con confettura di mirtilli *Turmeric brioche with blueberry jam (1-3-6-7-8-11)*

€ 3,50

Brioche integrale *Whole wheat brioche (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,50

Brioche integrale al miele *Whole wheat brioche with honey (1-3-6-7-8-11)*

€ 2,80

Puccioso con crema leggera alla vaniglia *Puccioso with vanilla cream (1-3-4-7)*

€ 3,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso Hausbrandt / decaffeinato / orzo Espresso coffee / decaffeinated / barley coffee (1)	€ 1,70
Caffè macchiato Macchiato coffee (7)	€ 2,00
Caffè corretto Espresso coffee with splash of liqueur	€ 2,00
Caffè ginseng Ginseng coffee (7)	€ 2,00
Caffè ginseng grande Ginseng coffee large (7)	€ 2,50
Caffè americano American coffee	€ 2,00
Caffè shakerato Iced coffee	€ 3,50
Caffè shakerato corretto Flavoured iced coffee	€ 4,00
Caffè shakerato con panna a parte Iced coffee with fresh cream (7)	€ 4,50
Montebianco Montebianco coffee (7)	€ 2,50
Montebianco soia / avena Soy milk / oat milk Montebianco (1-6)	€ 3,00
Cappuccino Cappuccino (7)	€ 2,50
Cappuccino soia / avena / orzo / ginseng Soy milk / oat milk / barley / ginseng Cappuccino (1-6)	€ 3,00
Selezione di Tè e infusi Tea and herbal infusion selection	€ 5,00
Latte macchiato (7)	€ 3,00
Latte macchiato soia / avena Soy milk / oat milk Latte Macchiato (1-6)	€ 3,50
Latte caldo / freddo Milk warm / cold (7)	€ 2,00
Latte caldo / freddo avena / soia Soy milk / oat milk warm / cold (1-6)	€ 2,50

CAFFÈ SPECIAL

Matcha Cappucino	€ 4,00
Caffè con panna coffee with fresh cream (7)	€ 3,00
Pistacchioso	€ 4,50
Montebianco caramello e mandorle Caramel and almond Montebianco (7-8)	€ 4,00
Golosino	€ 4,00
Ciocolacino	€ 4,00
Capuccino Viennese	€ 4,00
Capuccione	€ 4,00

TÈ & INFUSI / TEA & HERBAL INFUSIONS

WALDFRUCHT

Ibisco, uva passa, bacche sambuco, aromi, mirtilli, ribes nero.
Hibiscus, raisins, elderberries, aromatics, blueberries, blackcurrants.

€ 5,50

CIOCCOLATO E RUM

Cacao in corteccia, cioccolato fondente, zucchero, latte, burro di cacao, fiori di cactus, aromi.
Cocoa bark, dark chocolate, sugar, milk, cocoa butter, cactus flowers, flavorings.

€ 6,50

LIMONE E ZENZERO

Mela, lemongrass, rosa canina, rovo, zenzero, arancio, pera.
Apple, lemongrass, rosehip, bramble, ginger, orange, pear.

€ 5,50

EARL GREY

Bergamotto.

€ 4,50

THE BIANCO

Pai mu tan.

€ 7,50

THE NERO

English Breakfast.

€ 5,50

THE ROSS

Rooibos.

€ 5,00

THE AFFUMICATO

Lapsang.

€ 6,50

THE VERDE

Sencha.

€ 5,50



RINALDINI

DRINKS

RIMINI
Viale Vespucci

RINALDINI

VINI E BOLLIGNE WINES AND SPARKLING WINES*

	calice glass	al tavolo bottle at the table
CHAMPAGNE		
MUMM - Cordon Rouge Brut	€	120,00
FRANCIACORTA		
CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Magnum	€ -	90,00
CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige	€ -	45,00
CA' DEL BOSCO - Cuvée Prestige Rosé	€ -	60,00
TRENTINO		
ALTEMASI - TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT	€ 8,50	35,00
VENETO - VALDOBBIADENE		
COL SANDAGO - VIGNA DEL CUC PROSECCO DRY CONEGLIANO DOC	€ 7,00	24,00
ROMAGNA		
COLOMBARDA - REBEL SPUMANTE BRUT	€ -	20,00
VINI BIANCHI / WHITE WINES		
COLOMBARDA - PAGADEBIT ROMAGNA	€ -	18,00
COLOMBARDA - ALBANA ROMAGNA SECCO	€ 6,00	18,00
KALTERN - A.A. CHARDONNAY DOC	€ 7,50	29,00
HOFSTÄTTER - A.A. GEWURZTRAMINER DOC	€ -	35,00
OTTAVIANI - REBOLA DOC COLLI DI RIMINI	€ 8,50	39,00
VINI ROSSI / RED WINES		
OTTAVIANI - SOLE ROSSO SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	€ -	39,00
COLOMBARDA - SANGIOVESE SUPERIORE DOC ROMAGNA	€ 6,00	20,00
HOFSTÄTTER - LAGREIN DOC SUDTIROL ALTO ADIGE	€ 8,50	39,00

BEVANDE / DRINKS*

Acqua naturale e frizzante 0,50 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0.50l</i>	€ 1,80
Acqua naturale e frizzante 0,70 l <i>Natural and Sparkling Mineral Water 0,70 l</i>	€ 2,80
Tè freddo (limone, pesca) <i>Iced Tea (lemon, peach)</i>	€ 3,50
Succhi di frutta da agricoltura 100% biologica (ananas, pesca, mirtillo, ace) <i>100% Organic fruit juices (pinenapple, peach, blueberry and ace)</i>	€ 3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Limonata	€ 3,00
Dry Bitter Tonic	€ 3,00
Ginger Beer	€ 3,00
Dry Tonic / Wild Botanical Tonic / Pompelmo Rosa Tonic (<i>pink grapefruit</i>)	€ 5,00
Amari Liqueurs	€ 6,00
SPREMUTE FRESHLY SQUEEZED JUICES	
Spremuta di arancia <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 4,00
Spremuta di arancia e limone <i>Freshly squeezed orange and lemon juice</i>	€ 4,00
Spremuta di pompelmo rosa <i>Freshly squeezed pink grapefruit juice</i>	€ 4,00
BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA CRAFT BEERS ON TAP (1)	
VIOLA - BIONDA LAGER	€ 5,50
VIOLA - IPA INDIA PALE ALE	€ 5,50
BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BOTTLED CRAFT BEERS (1)	
VIOLA 33 cl - Bionda Lager / Bianca Blanche / IPA India Pale Ale / Numerotre Pale Ale	€ 5,00