

Antipasti Crudi Mare

Appetizers

<i>Gran Misto Rinaldi</i> <i>Grand mixed Rinaldi with carpaccio and shellfish</i>	€ 35,00
<i>Ostriche Gilardeu</i> <i>Oysters</i>	€ 5,00
<i>Tris di Carpacci Tonno - Spigola - Salmone</i> <i>Tris Carpaccio of Tuna - Seabass - Salmon</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio di Gambero Rosso Imperiale (*)</i> <i>Red Imperial Prawn Carpaccio</i>	€ 30,00
<i>Tris di Tartare Tonno - Spigola - Salmone</i> <i>Tris Tartare of Tuna - Seabass - Salmon</i>	€ 30,00
<i>Tartare di Tonno</i> <i>Tuna Tartare</i>	€ 30,00
<i>Mazzancolle</i> <i>Prawns</i>	€ 24,00
<i>Scampetti</i> <i>Baby Langoustine</i>	€ 25,00
<i>Gambero Gobetto</i> <i>Shrimp Gobetto</i>	€ 20,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Antipasti

Appetizers

<i>Selezione di Antipasti di Mare Caldi</i> <i>Selection of seafood appetizers</i>	€ 25,00
<i>Mazzancolle al Sesamo</i> <i>Prawns with sesam</i>	€ 25,00
<i>Insalata di Polpo Verace con Patate Prezzemolate (*)</i> <i>Octopus Salad</i>	€ 18,00
<i>Insalata di Mare (*)</i> <i>Seafood Salad</i>	€ 16,00
<i>Fantasia di Polpo Verace dello Chef (*)</i> <i>Octopus Chef Fantasy</i>	€ 18,00
<i>Crostino al Salmone</i> <i>Salmon Toast</i>	€ 15,00
<i>Moscardini Fritti (*)</i> <i>Fried Baby Squid</i>	€ 18,00
<i>Polpetti Veraci con Pomodorino di Sicilia e Crostoni di Pane</i> <i>Baby Octopus Soute with Tomato and Toasted Bread</i>	€ 18,00
<i>Gamberi Gobetti al Cognac</i> <i>Schrimp Souted in Cognac</i>	€ 22,00
<i>Avocado con gamberi in salsa rosa</i> <i>Avocado with prawns in cocktail sauce</i>	€ 20,00
<i>Sauté di Cozze e Vongole Veraci</i> <i>Sauté of Mussels and Clams</i>	€ 18,00

Primi Piatti

First Dishes

<i>Ravioli Farciti di Dentice alla Crema di Scampi</i> <i>Full Ravioli of fish in Sauce of Cream of Scampi</i>	€ 24,00
<i>Trofie con Sugo di Scorfano del Mediterraneo</i> <i>Juice of Scorpion Fish Melted</i>	€ 20,00
<i>Tagliolini con Filetti di Dentice e Bottarga di Oristano</i> <i>Tagliolini with Snapper and Roe of Oristano</i>	€ 25,00
<i>Tagliolini con 1/2Astice</i> <i>Tagliolini with 1/2 Lobster</i>	€ 25,00
<i>Tagliolini ai Ricci di Mare e Bottarga di Oristano</i> <i>Tagliolini with Sea Urchins and Bottarga (eggs of fish)</i>	€ 22,00
<i>Spaghetti con Vongole Veraci</i> <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 18,00
<i>Risotto ai Fiori di Zucca, Gamberi e Zafferano</i> <i>Risotto with Pumpkin Flowers, Shrimps and Saffron</i>	€ 18,00
<i>Risotto alla crema di Scampi</i> <i>Risotto with Cream of Shrimp</i>	€ 20,00
<i>Risotto al Nero di Seppia</i> <i>Risotto with Black-ink of Squit</i>	€ 22,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Secondi Piatti Di Pesce

Fish Main Courses

<i>Aragosta</i> <i>Common Spiny Lobster by weight</i>	<i>hg</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Astice</i> <i>Lobster by weight</i>	<i>hg</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Spigola al Sale</i> <i>Seebass in salt crust by weight</i>	<i>hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Rombo al Forno con Patate e Pomodorini Pachino</i> <i>Turbot roasted with potato</i>	<i>hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pezzogna all'Acqua Pazza</i> <i>Red Seabream in crazy water</i>	<i>hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Scorfano di Scoglio in Guazzetto</i> <i>Scorpion Fish with tomato</i>	<i>hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>San Pietro al Vino Bianco e Olive</i> <i>Jondory white wine and black Olive</i>	<i>hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Coda di Rospo alla Cacciatora</i> <i>Monk Fish Steak</i>		<i>€ 30,00</i>
<i>Spigola in Crosta di Patate</i> <i>Seebass in roasted with potatoes</i>		<i>€ 35,00</i>
<i>Gamberoni Rossi di Mazzara del Vallo (*)</i> <i>Sicilian Red Shrimp of Mazzara del Vallo</i>	<i>hg</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Scampi di Sicilia (*)</i> <i>Sicilian Scampi</i>	<i>hg</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Frittura di Calamari e Gamberi (*)</i> <i>Fried Calamari Rings with shrimp</i>		<i>€ 28,00</i>
<i>Tagliata di Tonno al Rosmarino</i> <i>Sliced Tuna with Rosmary</i>		<i>€ 25,00</i>

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Antipasti

Appetizers

<i>Antipasto Misto Vegetale</i> <i>Selection of vegetal appetizers</i>	€ 15,00
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala di Paestum</i> <i>Caprese - Tomato & Mozzarella</i>	€ 15,00
<i>Mozzarella di Bufala di Paestum</i> <i>Buffalo's Mozzarella of Battipaglia</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto S. Daniele e Melone Francesino</i> <i>Ham and Melon</i>	€ 16,00
<i>Involtini di Bresaola con Formaggio Caprino e Crema di Tartufo</i> <i>Bresaola rolled with Goat cheese and Cream of Truffle</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Meat of Steer marinated</i>	€ 20,00
<i>Crostino al Tartufo Bianco</i> <i>Toast the white truffle</i>	€ 65,00
<i>Crostino al Tartufo Nero</i> <i>Toast the black truffle</i>	€ 30,00
<i>Uova Strapazzate al Tartufo Bianco</i> <i>Scrambled eggs with White Truffle</i>	€ 65,00
<i>Uova Strapazzate al Tartufo Nero</i> <i>Scrambled eggs with Black Truffle</i>	€ 30,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Primi Piatti

First Dishes

<i>Tonnarelli Amatriciana con Guanciale Croccante di Norcia</i> <i>Tonnarelli with Tomato, Guanciale (bacon) and Roman Cheese</i>	€ 16,00
<i>Tonnarelli Carbonara con Guanciale Croccante di Norcia</i> <i>Spaghetti with Eggs, Guanciale (bacon) and Roman Cheese</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini alla Bolognese</i> <i>Tagliolini to the Meat Sauce</i>	€ 15,00
<i>Ravioli Ripieni Ricotta & Spinaci cremolati</i> <i>Ricotta and Spinach Ravioli with cream tomato sauce</i>	€ 18,00
<i>Gnocchi al Pesto Genovese</i> <i>Gnocchi with Pesto Sauce</i>	€ 15,00
<i>Agnolotti del Pin al Burro e Salvia</i> <i>Agnolotti del Pin with butter and sage</i>	€ 22,00
<i>Risotto con Pistacchi, Noci e Provola Affumicata</i> <i>Rice with Pistachios, Walnut and Smoked Cheese</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini al Tartufo Bianco</i> <i>Tagliolini to the White Truffle</i>	€ 65,00
<i>Tagliolini al Tartufo Nero</i> <i>Tagliolini to the Black Truffle</i>	€ 30,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Secondi Piatti Di Carne

Meat Main Courses

<i>Filetto di Manzo Danese alla Griglia</i> <i>Beef Tenderloin Grill</i>	€ 28,00
<i>Filetto di Manzo Danese ai Funghi Porcini</i> <i>Beef Tenderloin to the Porcini Mushrooms</i>	€ 38,00
<i>Tagliata di Angus Australiano al Rosmarino con Tortino di verdure</i> <i>Sliced Angus meat from Australian in rosemary with Vegetable Piep</i>	€ 32,00
<i>Saltimbocca di Vitello alla Romana</i> <i>Sliced Veal Roman Style</i>	€ 18,00
<i>Abbacchio scottadito</i> <i>Lamb roasted</i>	€ 26,00
<i>Filetto di Manzo Danese al Tartufo Bianco</i> <i>Beef tenderloin to the White Truffle</i>	€ 90,00
<i>Filetto di Manzo Danese al Tartufo Nero</i> <i>Beef tenderloin to the Black Truffle</i>	€ 60,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Contorni

Contours

<i>Spinaci</i> <i>Spinacy</i>	€ 8,00
<i>Cicoria</i> <i>Cicory</i>	€ 8,00
<i>Carciofo all Romana</i> <i>Artichock Roman Style</i>	€ 8,00
<i>Insalata Mista di Campo</i> <i>Mixed Salad</i>	€ 8,00
<i>Verdure alla Griglia</i> <i>Grilled Vegetable</i>	€ 12,00
<i>Patate al forno</i> <i>Roast Potatos</i>	€ 8,00
<i>Formaggio</i> <i>Chese</i>	€ 15,00

Cestino di Pane a Persona € 3,00
Bread Basket of Person

Dessert

Dessert

Cassata Siciliana
€ 10,00

Cannolo Siciliano
€ 10,00

Tiramisù
€ 9,00

Tortino al Cioccolato
con Cuore Caldo
€ 10,00

Crostatina Crema
& Fragoline di Bosco
€ 15,00

Fruttini Gelato
€ 12,00

Frutti di Bosco
€ 12,00

Sorbetto al Limone
€ 10,00

Gelato Misto
€ 9,00

Tartufo di Pizzo Calabro
€ 10,00

Wines

Wines

Vendemmia Tardiva Lugana
€ 15,00

Recioto della Valpolicella Masi
€ 15,00

Muffato della Sala Antinori
€ 12,00

Vermouth Silvio Carta
€ 12,00

Liqueur Francois Peyrot
Poire Williams & Cognac
€ 12,00

Vodka Russian Imperia
€ 15,00

Grappa Nonino Ris. 18 mesi
€ 12,00

Ron Anejo Botran Ris. 15
€ 12,00

Passito Drajibo
€ 15,00

Liquorvino Amarascato
€ 15,00

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Gentile Ospite, al fine di soddisfare al meglio le tue esigenze, ti preghiamo di informare il nostro personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari che potresti avere.

Per tutelare la salute dei consumatori, i prodotti della pesca somministrati come crudi o quasi crudi, in questo ristorante (cioè crudo, marinato e affumicato) sono sottoposti a una rapida riduzione della temperatura, a fini sanitari, in conformità con il regolamento CE. 853/04 e con la Circolare del Ministero della Salute 17/02/2011.

Alcuni prodotti freschi sono soggetti a una rapida riduzione della temperatura, come delineato nelle procedure raccomandate nella gestione della sicurezza alimentare manuale attraverso il sistema HAACP in conformità con il Reg. CE. 852/04 e il Reg. CE 853/04.

Questa materia prima può essere congelata o surgelata nella sua origine, in base alla disponibilità del mercato o per garantirne la qualità e la sicurezza. (*)

Dear Guest, in the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011.

Some fresh produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. (*)

*SI AVVISA LA CLIENTELA CHE LE NOSTRE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO I CLIENTI ALLERGICI O CON INTOLLERANZE ALIMENTARI A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI CHIARIMENTI

RINALDI

• AL QUIRINALE •