

## 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>	€ 6,00
<i>Ostriche Regal Oro</i> <i>Oyster</i>	€ 8,00
<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>	€ 32,00
<i>Tris di Tartare Tonno - Spigola - Salmone</i> <i>Tris Tartare of Tuna - Seabass - Salmon</i>	€ 30,00
<i>Tartare di Tonno &amp; Avocado</i> <i>Tuna Tartare and Avocado</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
<i>Crostino di Alici del Cantabrico, Pomodoro e Burro</i> <i>Cantabrian Toast Crostini, Tomato and Butter</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>Carciofi Spadellati con Gamberi</i> <i>Sauted Artichoke with Prawns</i>	€ 26,00
<i>Polpo Scottato con Panzanella (*)</i> <i>Grill Octopus with Panzanella</i>	€ 20,00
<i>Crostino al Salmone</i> <i>Salmon Toast</i>	€ 15,00
<i>Foglie di Triglie con Zucchine a Fiammifero Fritte</i> <i>Fried Fillet of Red Mullet with Zucchini</i>	€ 32,00
<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>Tagliolini con Sugo di Scorfano del Mediterraneo</i> <i>Tagliolini with Juice of Scorpion Fish</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 1/2 Astice</i> <i>Tagliolini with 1/2 Lobster</i>	€ 25,00
<i>Tagliolini con 1/2 Aragosta</i> <i>Tagliolini with 1/2 Common Spiny Lobster</i>	€ 65,00
<i>Tagliolini ai Ricci di Mare</i> <i>Tagliolini with Sea Urchins</i>	€ 24,00
<i>Tagliolini Anemoni e Ricci di Mare</i> <i>Tagliolini with Sea Anemones and Sea Urchins</i>	€ 30,00
<i>Spaghetti con Vongole Veraci</i> <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 20,00
<i>Risotto ai Fiori di Zucca, Gamberi e Zafferano</i> <i>Risotto with Pumpkin Flowers, Shrimps and Saffron</i>	€ 20,00
<i>Risotto alla crema di scampi</i> <i>Risotto with Cream of Shrimp</i>	€ 22,00
<i>Risotto al Nero di Seppia</i> <i>Risotto with Black-ink of Squit</i>	€ 24,00

Secondi Piatti Di Pesce  
Fish Main Courses

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

## Menù Al Tartufo

Bianco di Alba - Nero di Norcia

White Truffle of Alba - Black Truffle of Norcia

<i>Morbido di Patate, Uovo Pochè al Tartufo</i> <i>Soft of Potatoes with Pouched Egg Truffled</i>	€ 60,00	€ 35,00
<i>Fonduta al Tartufo</i> <i>Fondue with Truffle</i>	€ 60,00	€ 35,00
<i>Crostino al Tartufo</i> <i>Toast the with Truffle</i>	€ 60,00	€ 35,00
<i>Uova al Tartufo</i> <i>Eggs with Truffle</i>	€ 60,00	€ 35,00
<i>Tagliolini al Tartufo</i> <i>Tagliolini to the Truffle</i>	€ 60,00	€ 35,00
<i>Agnolotti del Plin al Tartufo</i> <i>Agnolotti del Plin with Truffle</i>	€ 75,00	€ 45,00
<i>Filetto di Manzo Danese al Tartufo</i> <i>Beef tenderloin with Truffle</i>	€ 85,00	€ 55,00
<i>Sogliola alla Mugnaia con Tartufo</i> <i>Mugnaia Sole with Truffle</i>	€ 90,00	€ 65,00
<i>Tartufo al Grammo</i> <i>Truffle by Weight</i>	€ 8,00	€ 4,00

**RINALDI**

• AL QUIRINALE •

*Antipasti*  
*Appetizers*

<i>Caprese con Mozzarella di Bufala di Paestum</i> <i>Caprese - Tomato &amp; Mozzarella</i>	€ 15,00
<i>Mozzarella di Bufala di Paestum</i> <i>Buffalo's Mozzarella of Battipaglia</i>	€ 12,00
<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>Insalata di Carciofi e Parmigiano 36 mesi</i> <i>Artichoke Salad with Parmesan 36 month</i>	€ 18,00

*Primi Piatti*

*First Dishes*

<i>Tonnarelli Amatriciana con Guanciale Croccante di Norcia</i> <i>Tonnarelli with Tomato, Guanciale (bacon) and Roman Cheese</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tonnarelli Carbonara con Guanciale Croccante di Norcia</i> <i>Spaghetti with Eggs, Guanciale (bacon) and Roman Cheese</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliolini alla Bolognese</i> <i>Tagliolini to the Meat Sauce</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Ravioli Ripieni Ricotta &amp; Spinaci cremolati</i> <i>Ricotta and Spinach Ravioli with cream tomato sauce</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Lasagna al Ragù e Funghi Porcini</i> <i>Meat sauce and mushrooms Lasagna</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Agnolotti del Plin al Burro e Salvia</i> <i>Agnolotti del Plin with butter and sage</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Risotto con Pistacchi, Noci e Provola Affumicata</i> <i>Rice with Pistachios, Walnut and Smoked Cheese</i>	<i>€ 18,00</i>

*Secondi Piatti Di Carne*  
*Meat Main Courses*

<i>Filetto di Manzo Danese alla Griglia</i> <i>Beef Tenderloin Grill</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Manzo Danese ai Funghi Porcini</i> <i>Beef Tenderloin to the Porcini Mushrooms</i>	€ 38,00
<i>Tagliata di Manzo al Rosmarino</i> <i>Sliced beef in rosemary</i>	€ 28,00
<i>Saltimbocca di Vitello alla Romana</i> <i>Sliced Veal Roman Style</i>	€ 20,00
<i>Bistecca Fiorentina</i> <i>Fiorentina Steak</i>	Hg € 7,00
<i>Tomahawk</i> <i>Tomahawk</i>	Hg € 7,00
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Veal Tonnato</i>	€ 25,00



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

Dessert

Dessert

<i>Tiramisù</i>	€ 10,00
<i>Crème Brûlée</i>	€ 12,00
<i>Crostatina Crema &amp; Fragoline di Bosco</i>	€ 15,00
<i>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</i>	€ 12,00
<i>Fruttini Gelato di Lancusi</i>	€ 15,00
<i>Frutti di Bosco</i>	€ 12,00
<i>Pepite Gelato 6 gusti</i>	€ 12,00
<i>Gelato Misto</i>	€ 12,00
<i>Tartufo di Pizzo Calabro</i>	€ 13,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 10,00

Cestino di Pane a Persona € 3,00

Bread Basket of Person

**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