

Antipasti Crudi di Mare
Raw Seafood Appetizers

<i>Gran Misto Rinaldi</i> <i>Grand mixed Rinaldi with carpaccio, tartare and shellfish</i>	€ 35,00
<i>Tartare di Tonno & Avocado</i> <i>Tuna Tartare and Avocado</i>	€ 25,00
<i>Carpaccio di ventresca di Tonno Rosso</i> <i>Carpaccio belly of Red Tuna</i>	€ 30,00
<i>Carpaccio di pescato del giorno di piccola taglia</i> <i>Carpaccio of small fish catch of the day</i>	€ 30,00
<i>Tris di Tartare Tonno - Gamberi viola - Triglia</i> <i>Tris Tartare of Tuna - Violet Prawns - red mullet</i>	€ 30,00
<i>Tris di Carpacci Tonno - Gamberi viola - Triglia</i> <i>Tris Carpaccio of Tuna - Violet Prawns - red mullet</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio di Gambero rosso</i> <i>Carpaccio of Red Prawn</i>	€ 25,00
<i>Ostriche Gillardeu</i> <i>Oysters</i>	€ 5,00 each
<i>Ostriche Regal Oro</i> <i>Oysters</i>	€ 7,00 each
<i>Ostriche David Hervè</i> <i>Oysters</i>	€ 6,00 each
<i>Ostriche Pleiade Poget</i> <i>Oysters</i>	€ 6,00 each
<i>Ostriche Tarbouriech</i> <i>Oysters</i>	€ 7,00 each
<i>Scampetti</i> <i>Little Scampi</i>	€ 5,00 each
<i>Gambero Rosso</i> <i>Red Prawn</i>	€ 5,00 each
<i>Gambero gobetto</i> <i>Little Shrimp</i>	€ 2,00 each
<i>Plateau Royale:</i> <i>8 Ostriche, 4 Scampetti, 4 Gamberi rossi, 4 Gobetti</i> <i>8 Oysters, 4 little Scampi, 4 Red Prawns, 4 Shrimps</i>	€ 80,00

Antipasti di mare
Seafood. Appetizers

<i>Selezione di Antipasti di Mare Caldi</i> <i>Selection of seafood appetizers</i>	€ 25,00
<i>Mazzancolle al Sesamo accompagnate con salsa arrabbiata</i> <i>Tiger Prawns with sesam and angry sauce on the side</i>	€ 21,00
<i>Gamberi Gobetti ed anelli di calamari spadellati con verdure di stagione e fondo di bisque di crostacei</i> <i>Gobetti shrimps and squid rings sautéed with seasonal vegetables and crustacean bisque</i>	€ 24,00
<i>Polpo scottato con panzanella (*)</i> <i>Grill Octopus with Panzanella</i>	€ 20,00
<i>Totanetti Fritti accompagnati con salsa arrabbiata</i> <i>Fried Baby Squid</i>	€ 18,00
<i>Polpetti Veraci con Pomodorino e Crostini di Pane</i> <i>Baby Octopus Soute with Tomato and Toasted Bread</i>	€ 18,00
<i>Gamberi Gobetti al Cognac</i> <i>Gobetti Shrimps souted in Cognac</i>	€ 22,00
<i>Crostino burro e Alici del Cantabrico</i> <i>Bread toasted, butter and Cantabrian anchovy</i>	€ 16,00
<i>Insalata gamberi rosa, soncino, finocchi, agrumi e frutti di bosco</i> <i>Pink shrimps salad, soncino, fennel, citrus fruits, berries</i>	€ 18,00
<i>Avocado con Gamberi in Salsa Rosa</i> <i>Avocado with prawns in cocktail sauce</i>	€ 20,00
<i>Mele e gamberi in salsa tartara</i> <i>Apple and Pink shrimps on tartara souce</i>	€ 16,00
<i>Straccetti di ventresca di Tonno Rosso con rughetta</i> <i>Strips of Red Tuna belly with arugola</i>	€ 22,00
<i>Ostriche fritte su letto di rughetta fritta</i> <i>Fried Oysters on fried rucola</i>	€ 21,00
<i>Foglie di Triglie con Zucchine a Fiammifero Fritte</i> <i>Fried Fillet of Red Mullet with Zucchini</i>	€ 28,00

Primi Piatti di Mare
Seafood First Courses

<i>Ravioli Farciti di Dentice con salsa 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</i> <i>Tagliolini with Juice of Scorpion Fish</i>	€ 20,00
<i>Tagliolini con Filetti di Dentice e Bottarga di Muggine</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 con Granciporro</i> <i>Tagliolini with mediterranean crab</i>	€ 25,00
<i>Spaghetti ai Ricci di Mare</i> <i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	€ 27,00
<i>Spaghetti con gamberi viola cotti e crudi</i> <i>Spaghetti with Violet Prawn cooked and raw</i>	€ 28,00
<i>Spaghetti con Vongole Veraci</i> <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 20,00
<i>Risotto radicchio e gamberi gobetti</i> <i>Risotto with radice and Gobetti Shrimps</i>	€ 22,00
<i>Riso gamberi gobetti e tartufo nero (€38,00) o bianco (€58,00)</i> <i>Rice with Gobetti Shrimps and black truffles or white truffles</i>	
<i>Risotto alla crema di scampi</i> <i>Risotto with Cream of Scampi</i>	€ 22,00
<i>Risotto al Nero di Seppia</i> <i>Risotto with Black-ink of Squit</i>	€ 22,00

Secondi Piatti Di Mare
Seafood Main Courses

*Abbiamo un ampio banco del pesce fresco ed un acquario di crostacei vivi.
Scegliete il Vostro miglior pesce e chiedete consiglio ai professionisti della nostra
sala per la cottura migliore.*

We have a large fresh fish counter and a live shellfish aquarium.

Choose your best fish and ask to the professional in the room for the best cooking experience.

Pescato di giornata hg € 10,00
Daily fresh fish

Astice hg € 11,00
Maine Lobster

Astice Blu o Leone di mare hg € 15,00
Blue Lobster or Lion of the sea

Aragosta hg € 18,00
Spiny Lobster

Scamponi and Gamberoni hg € 14,00
Big Scampi and Big Red Prawns

Spigola al forno accompagnata con salsa tartara e flan di verdura di stagione € 35,00
Seabass in the oven with tartare sauce in the side and flan of seasonal vegetables

Roastbeef di filetto di Tonno Rosso accompagnato con salsa tartata € 32,00
Roastbeef of filet Red Tuna with tartara sauce on the side

½ Aragosta alla catalana € 65,00
½ Common Spiny Lobster in catalana style

Antipasti Terra
Appetizers

<i>Mozzarella di Bufala di Paestum</i> <i>Buffalo's Mozzarella of Battipaglia</i>	€ 12,00
<i>Prosciutto Pata Negra (100gr)</i> <i>Pata Negra ham</i>	€ 45,00
<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>Cotica di prosciutto fritta</i> <i>Fried pork rind</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di Manzo, capperi e pomodori confit</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
<i>Uovo occhio di bue o strapazzato al Tartufo Bianco (€ 65,00) o Nero (€ 35,00)</i> <i>Fried Egg or scrambled Egg with White Truffles or Black Truffles</i>	
<i>Morbido di Patate, Uovo Pochè al Tartufo Bianco (€ 65,00) o Nero (€ 35,00)</i> <i>Soft of Potatoes, Pouched Egg with White Truffles or Black Truffles</i>	
<i>Crostino al Tartufo Bianco (€ 66,00) o Nero (€ 35,00)</i> <i>Toast the with White Truffle or Black Truffle</i>	

Primi Piatti Terra
First Dishes

<i>Tonnarelli Amatriciana</i> <i>Tonnarelli Amatriciana</i>	€ 16,00
<i>Tonnarelli Carbonara</i> <i>Tonnarelli Carbonara</i>	€ 16,00
<i>Tonnarelli cacio & pepe</i> <i>Tonnarelli with artigianal Cheese & pepper</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini Tartufo nero</i> <i>Tagliolini with Black Truffles</i>	€ 35,00
<i>Tagliolini Tartufo bianco</i> <i>Tagliolini with White Truffles</i>	€ 65,00
<i>Ravioli Ripieni Ricotta & Spinaci burro e salvia</i> <i>Ricotta and Spinach Ravioli with cream tomato sauce</i>	€ 18,00
<i>Risotto con Pistacchi, Noci e Provola Affumicata</i> <i>Rice with Pistachios, Walnut and Smoked Cheese</i>	€ 18,00

Secondi Piatti Di Carne
Meat Main Courses

Filetto di Manzo Danese alla Griglia € 30,00
Beef Tenderloin Grill

Filetto di Manzo Danese ai Funghi Porcini € 38,00
Beef Tenderloin to the Porcini Mushrooms

Filetto di Manzo Danese Tartufo nero (€ 55,00) o Tartufo bianco (€ 85,00)
Beef Tenderloin with Black truffle or with White Truffle

Bistecca Fiorentina Hg € 7,00
Fiorentina Steak

Tomahawk Hg € 7,00
Tomahawk

Gontorni
Gontours

<i>Spinaci</i> <i>Spinacy</i>	€ 8,00
<i>Cicoria</i> <i>Cicory</i>	€ 8,00
<i>Verza</i> <i>Cabbage</i>	€ 8,00
<i>Carciofi</i> <i>Artichock</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 fritte o al forno</i> <i>Fried Potatoes or Roast Potatoes</i>	€ 8,00

Dessert
Dessert

<i>Tiramisù</i>	€ 10,00
<i>Crème Brûlée</i>	€ 10,00
<i>Crostatina Crema & Fragoline di Bosco di Regoli</i>	€ 15,00
<i>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</i>	€ 12,00
<i>Fruttini Gelato di Lancusi</i>	€ 15,00
<i>Crema di Giolitti e Frutti di Bosco</i>	€ 12,00
<i>Pepite Gelato 6 gusti</i>	€ 12,00
<i>Gelato Misto</i>	€ 10,00
<i>Tartufo di Pizzo Calabro</i>	€ 10,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 9,00

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

RINALDI
- AS 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