



Il Ristorante
RINALDI

◀ AL QUIRINALE ▶

“...e il naufragar m'è dolce in questo Mare.”

Giacomo Leopardi

 [VINCENZO_RINALDI](#)  [DAN.RINALDI](#)  [RINALDIALQUIRINALE](#)

WI-FI: RinaldiAlQuirinale **PASSWORD:** RINALDI2023

Buon Anno - Happy New Year

RINALDI
◀ AL QUIRINALE ▶

Antipasti Crudi di Mare
Raw Seafood Appetizers

<i>Tris di Carpacci Tonno - Gamberi viola - Triglia</i> <i>Tris Carpaccio of Tuna - Violet Prawns - red mullet</i>	€ 70,00
<i>Carpaccio di Ventresca di Tonno Rosso</i> <i>Carpaccio belly of Red Tuna</i>	€ 65,00
<i>Carpaccio di Gambero Rosso</i> <i>Carpaccio of Red Prawn</i>	€ 65,00
<i>Carpaccio di Gambero Rosso e Tartufo Nero</i> <i>Carpaccio of Red Prawn and Black Truffles</i>	€ 120,00
<i>Carpaccio di Aragosta</i> <i>Lobster carpaccio</i>	hg. € 38,00
<i>Tris di Tartare Tonno - Gamberi viola - Triglia</i> <i>Tris Tartare of Tuna - Violet Prawns - red mullet</i>	€ 85,00
<i>Tartare di Tonno & Avocado</i> <i>Tuna Tartare and Avocado</i>	€ 65,00
<i>Tartare di Gambero Viola con Caviale Asetra "CRU CAVIAR"</i> <i>Purple Shrimp Tartare with Caviar</i>	€ 150,00
<i>Raviolini di Seppia Ripieni di Gambero Rosso al Lime e Menta</i> <i>Cuttlefish Rolls Filled with Red Shrimp with Lime and Mint</i>	€ 75,00
<i>Salmon Affumicato Sockeye con Crostini al Burro</i> <i>Smoked Sockeye Salmon with Butter Croutons</i>	€ 80,00
<i>Carciofi con Seppie e Bottarga</i> <i>Artichokes with Cuttlefish and Bottarga</i>	€ 75,00

Antipasti Crudi di Mare
Raw Seafood Appetizers

<i>Caviale Beluga "CRU CAVIAR"</i> <i>Beluga caviar</i>	<i>18 gr. € 300,00</i>
<i>Caviale Asetra "CRU CAVIAR"</i> <i>Beluga caviar</i>	<i>10 gr. € 100,00</i>
<i>Ostriche Gillardeu</i> <i>Oysters</i>	<i>€ 20,00 each</i>
<i>Ostriche Regal Oro</i> <i>Oysters</i>	<i>€ 25,00 each</i>
<i>Scampetti</i> <i>Little Scampi</i>	<i>€ 12,00 each</i>
<i>Gambero Rosso</i> <i>Red Prawn</i>	<i>€ 12,00 each</i>
<i>Gambero gobetto</i> <i>Little Shrimp</i>	<i>€ 5,00 each</i>

Antipasti di mare
Seafood Appetizers

<i>Selezione di Antipasti di Mare Caldi</i> <i>Selection of seafood appetizers</i>	€ 100,00
<i>Mazzancolle al Sesamo accompagnate con salsa arrabbiata</i> <i>Tiger Prawns with sesam and angry sauce on the side</i>	€ 55,00
<i>Carciofi spadellati con Gamberi Gobbetti ed anelli di calamari su fondo di bisque di crostacei</i> <i>Gobetti shrimps and squid rings sautéed with seasonal vegetables and crustacean bisque</i>	€ 65,00
<i>Polpo scottato con panzanella</i> <i>Grill Octopus with Panzanella</i>	€ 50,00
<i>Totanetti Fritti accompagnati con salsa arrabbiata</i> <i>Fried Baby Squid</i>	€ 55,00
<i>Roastbeef di filetto di Tonno Rosso accompagnato con salsa tartata</i> <i>Roastbeef of filet Red Tuna with tartara souce on the side</i>	€ 65,00
<i>Crostino al burro con Alici del Cantabrico</i> <i>Bread toasted, butter and Cantabrian anchovy</i>	€ 60,00
<i>Insalata gamberi rosa, soncino, finocchi, agrumi e frutti di bosco</i> <i>Pink shrimps salad, soncino, fennel, citrus fruits, berries</i>	€ 55,00
<i>Avocado con Gamberi in Salsa Rosa</i> <i>Avocado with prawns in cocktail sauce</i>	€ 50,00
<i>Ostriche fritte su letto di rughetta fritta</i> <i>Fried Oysters on fried rucola</i>	€ 70,00
<i>Capesante sfumate al Cognac con Bottarga di Muggine</i> <i>Cognac shaded scallops with mullet roe</i>	€ 75,00
<i>Gamberi Gobbetti in padella al Tartufo Nero</i> <i>Pan-fried Gobbetti Shrimps with Black Truffle</i>	€ 95,00
<i>Baccalà Mantecato con Carciofi</i> <i>Creamed cod</i>	€ 60,00

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>	€ 75,00
<i>Tagliolini con Gallinella di Mare e Pomodorini</i> <i>Tagliolini with Juice of sea chicken</i>	€ 60,00
<i>Tagliolini con Filetti di Dentice e Bottarga di Muggine</i> <i>Tagliolini with Snapper and Roe of Oristano</i>	€ 70,00
<i>Tagliolini con 1/2Astice</i> <i>Tagliolini with 1/2 Lobster</i>	€ 90,00
<i>Tagliolini con Aragosta</i> <i>Tagliolini with Common Spiny Lobster</i>	hg. € 38,00
<i>Spaghetti ai Ricci di Mare</i> <i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	€ 75,00
<i>Spaghetti ai Ricci di Mare e Bottarga di Muggine</i> <i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	€ 90,00
<i>Spaghetti con gamberi viola cotti e crudi</i> <i>Spaghetti with Violet Prawn cooked and raw</i>	€ 75,00
<i>Tagliolini gamberi gobetti e tartufo nero (€ 110,00) o bianco (€ 150,00)</i> <i>Tagliolini with Gobetti Shrimps and black truffles or white truffles</i>	
<i>Risotto alla crema di scampi</i> <i>Risotto with Cream of Scampi</i>	€ 70,00
<i>Risotto al Nero di Seppia</i> <i>Risotto with Black-ink of Squit</i>	€ 60,00

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 exhibition 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 € 22,00*
Daily fresh fish

Astice *hg € 25,00*
Maine Lobster

Astice Blu o Leone di mare *hg € 38,00*
Blue Lobster or Lion of the sea

Aragosta *hg € 38,00*
Spiny Lobster

Scamponi and Gamberoni *hg € 32,00*
Big Scampi and Big Red Prawns

Cicala di Mare *hg € 45,00*
Sea cicada

Spigola al forno con Fiori di Zucca e Bottarga *€ 90,00*
Baked sea bass with courgette flowers and bottarga

Antipasti Terra
Appetizers

<i>Prosciutto Pata Negra</i> <i>Pata Negra ham</i>	€ 75,00
<i>Involtini di Bresaola con Formaggio Caprino e Tartufo Nero</i> <i>Bresaola rolled with Goat cheese and Cream of Truffle</i>	€ 100,00
<i>Insalata di Carciofi e Parmigiano 36 mesi</i> <i>Artichoke Salad with Parmesan 36 month</i>	€ 45,00
<i>Uovo occhio di bue o strapazzato al Tartufo Bianco (€ 150,00) o Nero (€ 100,00)</i> <i>Fried Egg or scrambled Egg with White Truffles or Black Truffles</i>	
<i>Morbido di Patate, Uovo Pochè al Tartufo Bianco (€ 150,00) o Nero (€ 100,00)</i> <i>Soft of Potatoes, Pouched Egg with White Truffles or Black Truffles</i>	
<i>Crostino al Tartufo Bianco (€ 150,00) o Nero (€ 100,00)</i> <i>Toast the with White Truffle or Black Truffle</i>	

Primi Piatti Terra
First Dishes

<i>Tagliolini Tartufo nero</i> <i>Tagliolini with Black Truffles</i>	€ 100,00
<i>Tagliolini Tartufo bianco</i> <i>Tagliolini with White Truffles</i>	€ 150,00
<i>Ravioli Ripieni Ricotta & Spinaci burro e salvia</i> <i>Ricotta and Spinach Ravioli with cream tomato sauce</i>	€ 60,00
<i>Risotto con Pistacchi, Noci e Provola Affumicata</i> <i>Rice with Pistachios, Walnut and Smoked Cheese</i>	€ 60,00

Secondi Piatti Di Carne
Meat Main Courses

<i>Filetto di Manzo Danese alla Griglia</i> <i>Beef Tenderloin Grill</i>	€ 90,00
<i>Filetto di Manzo Danese ai Funghi Porcini</i> <i>Beef Tenderloin to the Porcini Mushrooms</i>	€ 120,00
<i>Filetto di Manzo Danese Tartufo nero (€ 180,00) o Tartufo bianco (€ 240,00)</i> <i>Beef Tenderloin with Black truffle or with White Truffle</i>	
<i>Bistecca Fiorentina</i> <i>Fiorentina Steak</i>	Hg € 22,00
<i>Tomahawk</i> <i>Tomahawk</i>	Hg € 22,00

Gontorni

Gontours

<i>Spinaci</i> <i>Spinacy</i>	€ 25,00
<i>Cicoria</i> <i>Cicory</i>	€ 25,00
<i>Carciofi</i> <i>Artichock</i>	€ 25,00
<i>Insalata Mista di Campo</i> <i>Mixed Salad</i>	€ 25,00
<i>Verdure alla Griglia</i> <i>Grilled Vegetable</i>	€ 35,00
<i>Patate fritte o al forno</i> <i>Fried Potatoes or Roast Potatoes</i>	€ 25,00

Dessert

Dessert

<i>Tiramisù</i>	€ 25,00
<i>Crostatina Crema & Fragoline di Bosco di Regoli</i>	€ 35,00
<i>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</i>	€ 25,00
<i>Fruttini Gelato di Lancusi</i>	€ 35,00
<i>Semifreddo al torroncino</i>	€ 35,00
<i>Frutti di Bosco con Gelato di Crema</i>	€ 30,00
<i>Gelato Misto</i>	€ 25,00
<i>Tartufo di Pizzo Calabro</i>	€ 25,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 25,00

SPESA MINIMA OBBLIGATORIA € 200,00 A PERSONA
COMPULSORY MINIMUM SPENDING € 200,00 PER PERSON

Cestino di Pane Selezione Forno Roscioli a Persona € 10,00

Bread Basket of Person

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 HACCP 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 HACCP 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