

# Menù BBQ



## Per iniziare

<b>Battuta di manzo</b> accompagnata con giardiniera del nostro orto	€ 12,50
<b>Lombo di maiale di mora romagnola affumicato</b> su misticanza con agrumi	€ 12
<b>Tagliere della Rinaldina</b> con culatello di mora romagnola, ricotta di pecora e piadina	€ 15

## Secondi alla griglia

### Tagliata di manzo:

- **Affogata con burro chiarificato** € 18,50
- **Mediterranea** (olio brisighello, sale dolce di Cervia e rosmarino) € 18,50
- **con pomodorini del nostro orto** € 18,50

**Fiorentina di manzo** € 5,50 /etto

**Costata di manzo** € 4,50 /etto

**Picanha nello spiedo** con riduzione di Sangiovese € 18,50

**Secreto di maiale Iberico** (*Taglio prodotto da una striscia di magro che si trova "nascosto" tra la spalla, le costole e il lardo; da qui il nome "secreto"*) € 18,50

**Lo Spiedone della Rinaldina** con patata al cartoccio € 21  
(500 gr coppa di maiale, salsiccia, manzo e verdure del nostro orto)

**Le Ribs della Rinaldina** (*costolette di maiale marinate in doppia cottura*) € 16

**Coscia di pollo marinato**, salvia, rosmarino e limone € 15

**Carré di agnello tagliata al coltello** con salsa tzatziki € 17

**Piatto vegetariano** (*Humus, paté di olive, crudità di carote, salsa tzatziki, feta piadina o pane abbrustolito aromatizzato*) € 15

## Contorni

**Patate al forno** € 5

**Patate al cartoccio accompagnate** con le salse della Rinaldina € 5

**Verdure grill** € 5

## Dolci

**La nostra Cheesecake** € 5

**Salame al cioccolato con Baileys** € 5

**Irish coffee** € 5

**Foresta nera** (*Pan di Spagna al cacao, bavarese con amarene, panna e cioccolato*) € 5

**Calice di vino passito con biscotteria** (*passito bianco da uve Albana oppure rosso da uve Sangiovese*) € 7

**Nel servizio il nostro pane e coperto** € 2,50