

Menù



La Rinaldina propone piatti con **verdure di stagione** e **prodotti del nostro territorio**.

Gli ortaggi che utilizziamo nelle nostre preparazioni vengono coltivati con **metodo biologico** dell'**azienda agricola** di cui l'agriturismo fa parte integrante: carciofo Moretto, zucca, cardo, pomodoro e altri.

Dalle nostre **olive nostrane D.O.P.** invece otteniamo il delizioso **olio biologico EVO** che trovate in tavola.

Per iniziare

Composizione di affettati con piadina, pizza fritta e formaggi	€ 15
Crostini ai fegatini di cortile	€ 9
Flan di pecorino , coulisse di pomodoro all'amatriciana	€ 9,50
Gratè di patate e porcini , fonduta di taleggio e nocciole tostate.	€ 11

Le nostre paste fatte in casa

Passatelli asciutti al sugo di scalogno e pancetta	€ 11,50
Maccheroncini al torchio con ragù di salsiccia matta e gocce di saba	€ 11,50
Cappellaccio di squacquerone , radicchio di campo e aceto balsamico	€ 12,50

Le nostre **proposte della tradizione**:

• Tagliatelle al ragù	€ 10
• Tortelloni di ricotta e spinaci burro e salvia	€ 12
• Cappelletti di formaggi al ragù	€ 12

Secondi

Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia con patate a forno e cipolla rossa caramellata	€ 19
Bocconcini di pollo croccanti su misticanza e dressing di yogurt allo zenzero	€ 15
Medaglioni di coniglio ripieno di salsiccia e porcini con patata mantecata	€ 17
Guancia di maiale brasata con polenta morbida e mele brulè	€ 16
Sauté di verdure invernali , spuma di formaggio di fossa e semi di sesamo	€ 14

Contorni

Patate al forno	€ 5
Pizza fritta	€ 5
Insalata del nostro orto	€ 5
Verdure grill	€ 5

Per finire

Crema catalana al Baileys Irish Cream	€ 5
Semifreddo al mandarino	€ 5
Mascarpone con cioccolato	€ 5
Tortino di carote e mandorle con crema inglese al Rhum	€ 5
Calice di vino passito con biscotteria (<i>passito bianco da uve Albana oppure rosso da uve Sangiovese</i>)	€ 7

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