

# 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

<b>Composizione di affettati</b> con piadina, pizza fritta e formaggi	€ 16
<b>Crostini ai fegatini di cortile</b>	€ 9,50
<b>Flan di zucchine</b> , crema di pecorino e pomodorini canditi	€ 10
<b>Battuta di manzo con brunoise di pesche</b> , maionese, basilico e menta	€ 12,50

## Le nostre paste fatte in casa

<b>Strozzapreti</b> al sugo di sealogno e pancetta	€ 11,50
<b>Cappellacci di squacquerone</b> al pesto di rucola e basilico	€ 12,50
<b>Tagliolini con julienne di verdure</b> e gocce di parmigiano reggiano	€ 11,50

Le nostre **proposte della tradizione**:

- **Tagliatelle** al ragù € 11,50
- **Tortelloni** di ricotta e spinaci burro e salvia € 12,50
- **Cappelletti** di formaggi al ragù € 12,50

## Secondi

<b>Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia</b> con patate a forno	€ 20
<b>Coniglio in porchetta</b> ripieno alle olive con verdure in caponata	€ 17
<b>Coscia di pollo disossata marinata</b> e arrostita su misticanza con salsa nizzarda	€ 16
<b>Piatto vegetariano</b> con flan di zucchine, misticanza e caponata	€ 15

## Contorni

<b>Patate al forno</b>	€ 5
<b>Pizza fritta</b>	€ 5
<b>Insalata del nostro orto</b>	€ 5
<b>Verdure grill</b>	€ 5

## Per finire

<b>Crema catalana</b> al Baileys Irish Cream	€ 5
<b>Cheesecake al pompelmo</b> con polvere di pistacchio	€ 5
<b>Mantecato ai frutti rossi</b>	€ 5
<b>Panna cotta alla vaniglia</b> con frutta	€ 5
<b>Calice di vino passito con biscotteria</b> ( <i>passito bianco da uve Albana oppure rosso da uve Sangiovese</i> )	€ 7
Nel servizio il nostro <b>pane e coperto</b>	€ 2,50