

# RINALDINI

pastry and food experience

R

RINALDINI

IL PRANZO È SERVITO

IL **bRunch**  
DELLA  
DOMENICA

---

ROBERTO  
RINALDINI  
IL GELATO  
DEL DUE VOLTE  
CAMPIONE  
DEL MONDO

---

E DOPO  
L'UFFICIO...  
APERITIVO DOLCE  
E SALATO!



**A MILANO IL PRIMO  
RISTORANTE RINALDINI**



# LA COLAZIONE DA RINALDINI INIZIA CON STILE E GUSTO!

La colazione è il pasto più importante della giornata, prendetevi il vostro spazio

La colazione è il pasto più importante, è fondamentale che sia un momento di piacere e di relax supportato dalla giusta dose di energia per affrontare al meglio la giornata. Entrando nei nostri locali, verrai accolto dal sorriso del nostro staff e dal profumo dell'ampio assortimento di croissant e brioche a lievitazione naturale. Scegli la vuota in tutta la sua fragranza o gustala ripiena di crema leggera, al

lampone o al pistacchio, di crema Matilda al cacao e nocciola, o più semplicemente di confettura al mirtillo o all'albicocca. L'offerta è così vasta da soddisfare i palati di tutti i nostri clienti: friabili sfoglie alle mele, alla ricotta profumata al limone, famosi bomboloni della riviera romagnola ripieni di gli irresistibili "pucciosi" cotti al forno...e ancora non è tutto!

## COLAZIONE PER TUTTI I GUSTI

YOGURT & FRUTTA  
BRIOCHE VEGANE  
CAPPUCCIONE  
DRINK ENERGETICI



Chi ama fare colazione fuori casa, al gusto desidera abbinare anche leggerezza e qualità di prodotti di linea healthy: proponiamo una curata selezione di farine alternative per i croissant e prodotti a base di cereali, i ripieni di confettura al mirtillo ben si sposano con la scelta dell'integrale. Non mancano nella gamma anche i prodotti vegani per chi ha scelto questo stile alimentare.

Anche nella caffetteria l'attenzione è incentrata sulla qualità, dalla scelta della miscela del caffè a quella delle varie tipologie di latte: biologico di alta qualità, soia e avena. Non dimentichiamo l'ampia e attenta selezione di tè, roiboos e tisane, le spremute di agrumi, i centrifugati alla frutta e verdura e, soprattutto il nostro yogurt rivisitato in abbinamenti di frutta e sapori ricercati che lo trasformano in un piatto completo a tutti gli effetti ottimo per iniziare al meglio la giornata.

**Il segreto di Rinaldini** che ha fatto della prima colazione un appuntamento speciale giace nella capacità di mantenere alta e costante la qualità diversificando l'offerta.





**RINALDINI  
ORDINA  
& RITIRA!  
02 39566725**

# LA CUCINA DELLA TRADIZIONE DIVENTA GOURMET CON RINALDINI

La cucina romagnola è ricca di sapori e di storia. Una cucina che si fonda sulla semplicità di ingredienti e la genuinità dei prodotti. Ed è grazie alla sapiente abilità di Roberto Rinaldini che i profumi della sua terra natia si vestono di uno stile contemporaneo più raffinato senza alterare i valori di origine.

Dalla piadina romagnola, passando attraverso i famosi passatelli, i cappelletti, il risotto alla Riminese, l'offerta di Rinaldini si amplia coprendo l'intero arco della giornata soddisfacendo le più svariate esigenze. Tutto questo, senza dimenticare chi ha preferito seguire percorsi alimentari alternativi come coloro che non mangiano carne, ad esempio. La filosofia è portare la tradizione romagnola rivisitata anche attraverso una proposta di piatti vegani buoni e belli da vedere in cui la lavorazione delle verdure e le cotture rimangono estremamente naturali e curate. **Ogni proposta è disponibile anche da asporto.**

### PRIMI PIATTI

- La va par te** Strozzapreti della nonna con pesto di zucchine, gamberi rossi e scorzetta di limone naturale 🐟 13,00
- Tam fe schiupè** Passatelli asciutti con pomodorini datterini, alici del Cantabrico e olive taggiasche 12,00
- Bòta zò e màgna** Tagliatelle con ragu di Mora Romagnola 🍝 14,00
- Tam fe muri** Ravioli di patate e spinaci con crema di pomodorini datterini e ceci 🌱 12,00
- Quel cun stròza l'ingràsa** Gnocchi al pesto di pistacchi di Bronte e basilico **vegetariano** 13,00
- A so strac** Risotto con rapa rossa riduzione al prosecco e corallo al nero di seppia **vegetariano** 13,00

### PIATTI UNICI

- E parsót** Prosciutto crudo di Parma con melone, servito con piadina tradizionale 🍷 13,00
- A vag da per mê** Salmone affumicato scozzese, avocado e insalatina di valeriana 🐟 13,00
- Spèrem c'un piova** Filetti di acciughe del Cantabrico, Squacquerone di Romagna DOP, carpaccio di pomodori marinati 🐟 13,00
- A so veghen** Bocconcini di tofu scottato al sesamo su riso basmati, fragole, avocado, piselli, maionese, soia, pinoli tostati e semi di zucca 🌱 13,00

### PIADINE

*Su richiesta tutte le piadine possono essere preparate con impasto tradizionale o vegano Impasto tradizionale*

- La Chetta** Porchetta tradizionale romagnola (azienda agricola Zavoli presidio slow food) 7,50
- La Bèla** Prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP e fichi caramellati 8,50
- La Chicca** Prosciutto crudo di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP e rucola 8,50
- La Sburona** Mortadella IGP, pistacchi di Bronte e Squacquerone di Romagna DOP 8,50
- L'Ignurànt** Salsiccia romagnola (azienda agricola Zavoli presidio slow food) cipolla stufata e pinoli di Migliarino 8,50
- La Burdèla** Salame di Mora Romagnola (azienda agricola Zavoli Saludecio presidio slow food) e Caciotta romagnola 8,50
- La Surèla** Prosciutto cotto, melanzane al forno e Casatella di Romagna 8,50
- La Maréna** Filetti di acciughe del Cantabrico, 🐟 Squacquerone di Romagna DOP e pomodori grigliati 8,50
- La Sunèda** Filetti di Tonno spagnolo, pomodoro, insalata e maionese 🐟 8,50
- La Patàca** Salmone affumicato scozzese, Casatella di Romagna e avocado 🐟 8,50
- La Piè** Piadina vuota tradizionale 1,30
- La Sbaglièda** Piadina vegana vuota con olio extra vergine di oliva e farina di grani antichi biologici 🌱 1,50

*Impasto Vegano all'olio Extra Vergine di Oliva*

- La Sgudebla** Formaggio Casatella di Romagna, zucchine e rucola 8,00
- La Specièl** Squacquerone di Romagna DOP, fichi caramellati e filetti di mandorle salate 8,00
- La Puràza** Melanzane, pomodori, valeriana e Casatella di Romagna 8,00

### CASSONI fatti a mano

- La Rosela** Pomodoro e mozzarella 6,00
- La Patàcona** Funghi, patate e salsiccia romagnola 7,50
- L'Azdóra** Erbe cotte (spinaci, bietole) 🌱 6,00
- La Zucóna** Patate e mozzarella **vegetariano** 7,00



# PIADINA E CASSONI UN TUFFO IN ROMAGNA!

La piadina è la più classica delle specialità romagnole. Farcita con formaggi, salumi o verdure, le ricette sono moltissime, non dimenticando le variazioni dolci con frutta o creme.



### INSALATE

- A pànzà pina** Rucola, indivia, gamberi, avocado, soia verde, scaglie di parmigiano, ribes, semi di zucca, mandorle tostate 11,50
- A màgn li stès** Lattughino, rucola, ciliegie, raviggiolo crostini di pane integrale, noci tostate, semi di sesamo bianco 🐟 10,00
- Tan la smèt** Rucola, insalata iceberg, pomodorini datterini, finocchi, carote, filetti di acciughe del Cantabrico, cetrioli e mandorle tostate 🐟 11,50
- Se tan capès tan patès** Spinacini, albicocche, uva sultanina, carote, ravanelli, lattughino, pomodorini gialli, semi di lino e girasole, noci tostate **vegetariano** 11,50
- Vin olta** Orzo, olive taggiasche, pomodorini ciliegini, capperi di Pantelleria, filetti di tonno, pomodorini verdi, semi di girasole 🐟 11,50
- Tam fe strimuli** Spinacini, lattuga romana, pere, caciotta, lamponi, cetrioli, pinoli tostati al sale di Cervia, mele verdi 🌱 10,00
- Fata roba** Insalata tiepida di quinoa, ceci, patate, carote, avocado, fragole, piselli, pomodorini datterini, fagioli rossi e semi di zucca 🌱 11,50



## E DOPO L'UFFICIO... APERITIVO DOLCE E SALATO!

E dopo l'ufficio, un aperitivo con i colleghi può essere il modo migliore per terminare la giornata.

Una proposta di pasticceria salata o dolce accompagna uno dei nostri numerosi cocktail, primo tra tutti il famoso **Rinaspritz**. La musica lounge del nostro locale rende ancora più piacevole questo momento e i pensieri della giornata diventano un lontano ricordo.



## TAKE AWAY PORTA A CASA O IN UFFICIO RINALDINI



Lasciati trasportare dal gusto e portalo comodamente via con te. Insalate, piadine e primi piatti... da consumare in ufficio o a casa! **Chiama, ordina e ritira** all'orario concordato!

## RINALDINI APRE A ROMA TERRAZZA TERMINI ACCOGLIERÀ IL NUOVO STORE

Dopo Milano in via Santa Margherita 16, il progetto della nuova Rinaldini Pastry SpA colorerà anche Roma, prossima apertura di un altro concept store Rinaldini.

Ci troviamo in **Stazione Termini**, al piano superiore e più precisamente sulla nuova Terrazza che vedrà l'inaugurazione il 28 giugno. Uno spazio di 160 mq destinato al ristoro del pendolare. Il viaggiatore può trovare all'interno del nuovo store una duplice scelta: dolce e salata, sempre nel rispetto della qualità che contraddistingue i nostri punti vendita. Il punto di forza?

Il servizio espresso. Ordino, ritiro e prendo il treno. Tutto sempre con cordialità e quel sorriso che contraddistingue la nostra terra. La Romagna. Ed ecco che la piadina, le insalate, i primi piatti della tradizione mantengono il loro allure, ma si vestono di un packaging pronto per soddisfare il cliente che ha fretta perché vincolato dal tabellone degli orari.



**APERTURA  
28  
GIUGNO  
2018**

6

R  
RINALDINI



## IL **bRunch** DOMENICALE

Domenica è **bRunch**. E da Rinaldini il bRunch è ancora più sfizioso. 3 diversi tipi di proposte componibili ad un prezzo unico per gustare appieno il sapore e l'originalità dei prodotti Rinaldini. Vieni a provarlo!

**RINALDINI  
MILANO  
02 39566725**





# GELATO CHE PASSIONE!

Fresco e leggero, dissetante e nutriente, il gelato non può mancare nei nostri store con Roberto Rinaldini due volte Campione del Mondo di Gelateria.

Il gelato del due volte Campione del Mondo



Il gelato, per eccellenza è sinonimo della bella stagione, dell'attesa delle vacanze, di amici, gioia, sole, caldo. Difficile proprio immaginare un'estate senza gelato, soprattutto per chi al suo attivo vanta due vittorie consecutive alla Coppa del Mondo della Gelateria. Sedici gusti tra creme e frutta, tutti rigorosamente artigianali e senza glutine, elaborati con la medesima cura che **Roberto Rinaldini** dedica al cioccolato e alla pasticceria, a partire da materie prime di assoluta qualità, latte biologico e conoscenza e tecnica di un campione del mondo. In vetrina

troviamo una incredibile e golosa varietà di gusti: Fior di latte, Meringata di Amarena, Crema Matilda croccante, Crema vaniglia e fragoline di bosco, Cioccolato fondente 70%, Nocciola delle Langhe, Pistacchio di Bronte, Dulce de leche e arachidi salate, Ricotta e pere, Latte di mandorla e mandarino di Ciaculli, Panna cotta alla vaniglia, Crema allo zabaione e sbrisolona di mandorle, Panna montata. Per gli intolleranti al lattosio o semplicemente amanti della frutta non possono mancare i Sorbetti alle Ciliegie, Limone, Fragola e ai Frutti Esotici. E l'ultima crea-

zione firmata Rinaldini si chiama Affresco, un nuovo concetto di granita: rinfrescante e pratica da gustare, la nuova opera è priva di coloranti e conservanti, amata dai grandi e ottima per i bambini, che finalmente potranno gustare dell'ottima frutta naturale. La granita street dessert firmata Rinaldini è proposta nelle sue prime quattro varianti che portano il nome di quattro eccezionali artisti italiani: Michelangelo, Raffaello, Caravaggio e Leonardo.

**Affresco è un vero capolavoro della Natura!**



## PANETTONE E PANDORO L'ELOGIO DELLA LENTEZZA

La lenta lievitazione, il rispetto delle complesse fasi di lavorazione, la selezione attenta degli ingredienti: tutti i segreti del panettone di Roberto Rinaldini.

Nove ore perché il lievito maturi e sia pronto per l'utilizzo. Dodici ore per la lievitazione del primo impasto. Un'ora di riposo per il secondo impasto. Altre sei/otto ore per la successiva lievitazione. Più il tempo di lavorazione, perché l'aggiunta dei diversi ingredienti, deve essere cadenzata con precisione certosina. Infine, il tempo di cottura e il successivo riposo a temperatura ambiente: altre sei/

otto ore. Il processo produttivo del panettone è tutt'altro che rapido. Eppure proprio in questa lentezza risiede il segreto della sua fragranza e del suo gusto inimitabile.

La tradizione dell'autentico panettone artigianale prevede l'impiego di lievito naturale (da pasta acida, conosciuto anche come lievito madre), ottenuto dalla fermentazione spontanea di ingredienti genuini - farina, acqua, polpa di frutta - senza impiego di sostanze chimiche. La sua preparazione è lunga e impegnativa, in quanto prevede sessioni alternate di rinfreschi (aggiunte periodiche di acqua e farina), impasto e lievitazione; in questo arco di tempo, il prodotto deve essere costantemente trattato e controllato. Il gioco vale la candela: il vantaggio del lievito naturale rispetto al lievito di birra (frequentemente usato nella produzione industriale) consiste, oltre che nell'assenza di retrogusto, nella capacità del prodotto finito di trattenere la sua naturale umidità, prolungando la morbidezza nel tempo.

I panettoni firmati da Roberto Rinaldini si distinguono per la selezione rigorosa degli ingredienti e per la varietà delle ricette, che al classico affiancano varianti sul tema particolarmente sfiziose.

per ordini corporate  
shoponline@rinaldinipastry.com



**RICHIEDI IL CATALOGO "NATALE CON RINALDINI"**

**I ♥ PANETTONE**



## MacaRAL, STILE E INGREDIENTI TUTTI ITALIANI

10

Rinaldini ha creato i "MacaRAL", macaron interpretati all'italiana e ideati seguendo i colori della nota scala colore RAL.

Nel 2012 ha stupito architetti, designer e gourmet durante la Design Week milanese, presentando i "MacaRAL": gli esclusivi macaron realizzati con una meringa cotta all'italiana come nuova interpretazione della cartella colori RAL, strumento di lavoro per architetti e designer.

**Quattordici colori** differenti, cui corrispondono altrettante combinazioni di gusti, contraddistinguono le squisite meringhe realizzate con mandorle italiane di Bari e Avola e declinate anche nelle varianti con nocciole e pistacchi farcite con creme e ganache speciali: Un vero e proprio gioiello di squisitezza italiana apprezzato anche in tutto

il mondo, dal Giappone all'Australia, dalla Russia agli Stati Uniti, realizzato con la tecnica, la cura e l'amore che soltanto un autentico artigiano italiano può infondere nel suo lavoro.



- Vaniglia e albicocca
- Pistacchio di Bronte
- Gianduia
- Cioccolato fondente 70%
- Cioccolato al latte e caramello salato
- Cioccolato fondente e lampone
- Limone e semi di papavero
- Fragola al profumo rosa
- Cioccolato bianco e vaniglia
- Cioccolato bianco e ciliegia
- Cioccolato bianco e frutti esotici
- Cappuccino
- Cioccolato bianco lime e cocco
- Mirtillo al profumo di violetta



### GELÉE

GUSTOSISSIME E SUCCOSE  
TRASPARENZE PER ELEGANTI  
'SCULTURE DI LUCE' FORMATO  
MIGNON.

UN CLASSICO DELLA  
PASTICCERIA,  
ORIGINARIAMENTE NATE  
PER CONSERVARE LA FRUTTA  
NELLE STAGIONI DI  
INDISPONIBILITÀ, IN RAFFINATA  
SPECIALITÀ 'DA REGALO'.

## I PRODOTTI DELLO STILISTA DEL DOLCE

MacaRAL, Gelée, Gnambelline  
il colorato mondo di  
Roberto Rinaldini!

11



### GNAMBELLINE

SOFFICI CIAMBELLE  
COTTE AL FORNO  
CON GOLOSA GANACHE  
UN PRODOTTO  
SINONIMO DI CREATIVITÀ  
FIRMATO RINALDINI.  
UN'IDEA SENZA TEMPO,  
PER TUTTE LE ETÀ E OTTIMA  
A QUALSIASI ORA E PER  
OGNI OCCASIONE.

# RE.ME.DIET IL CIBO AL SERVIZIO DELLA SALUTE

Si è svolta nella cornice  
della residenza

Cantalupa a Brusaporto,  
la cena di beneficenza  
organizzata dall'Istituto  
di Ricerca Urologica (URI)  
dell'IRCCS Ospedale San  
Raffaele di Milano a so-  
stegno di Re.Me.Diet,  
un progetto di ricerca scientifica  
che ha l'obiettivo di dimostra-  
re come la dieta mediterranea  
possa agire efficacemente per  
la prevenzione e la terapia di  
malattie renali correlate all'obe-  
sità, al diabete, all'ipertensione  
arteriosa e alla riduzione di mas-  
sa nefronica (ovvero delle unità  
funzionali del rene, i nefroni) in  
seguito a intervento chirurgico  
per tumore renale. La cena è  
stata curata dagli Chef Fratelli  
Cerea del Ristorante da Vitto-



rio e dal Maestro Pasticcere  
**Roberto Rinaldini** ed è stata  
realizzata con ingredienti tipici  
della dieta mediterranea. Oltre  
ai responsabili del progetto,  
dott. Francesco Trevisani, nefro-  
logo, e dott.ssa Arianna Bettiga,  
nutrizionista, entrambi ricer-  
catori di URI, erano presenti: il  
direttore di URI, prof. Andrea  
Salonia, il direttore dell'Urologia  
dell'Ospedale San Raffaele, prof.  
Francesco Montorsi e la presi-  
dentessa della GSD Foundation,  
dott.ssa Gilda Gastaldi. La sera-  
ta, presentata dalla conduttrice  
Irene Colombo, è stata possibile  
anche grazie alla generosità di  
diversi sostenitori del mondo  
delle aziende e di produttori  
dell'Agrifood.

# RINALDINI EVENTS

Cene aziendali, catering, feste,  
cerimonie, cene private...tante  
sono le occasioni in cui il food  
diventa il valore aggiunto dell'e-  
vento. **Rinaldini Events** è qui  
per questo. Per aiutarvi a creare  
qualcosa di unico e lasciare tutti  
gli ospiti a bocca...piena!

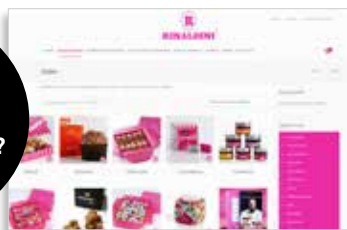
Scrivi una mail a:

**events@rinaldinipastry.com**

e richiedi il tuo preventivo.



CONOSCI  
IL NOSTRO  
SITO  
E-COMMERCE?



[www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com)

seguici su:



press@rinaldinipastry.com retail@rinaldinipastry.com  
franchising@rinaldinipastry.com



**RINALDINI®**

PASTRY AND FOOD  
EXPERIENCE