

DA  
RINALDI  
1963

*"Antichi Sapori Romagnoli"*



# Immagina di vivere in un'altra epoca...

Ci troviamo a pochi passi da Rimini, nell'**imminenza del dopoguerra**. La città era in ripartenza ma in campagna la realtà sembrava immutata. Non c'erano mezzi pubblici, solo una corriera passava regolarmente una volta al giorno. **Nessuno dei 200 abitanti aveva la macchina**. Non c'erano mezzi di comunicazione diffusi, solo un telefono pubblico gestito dalla famiglia Rinaldi che si occupava di gestire le comunicazioni che arrivavano per i singoli abitanti.

Nel piccolo paesino tutti vivevano della terra, dei suoi frutti e degli animali che la pascolano. **Mancava qualunque tipo di attività**, a partire dai beni essenziali.

**La prima bottega** era gestita dalla famiglia Metalli: la signora Veronica ed il marito. Si occupava principalmente di generi alimentari e si trovava nella via dove oggi sorge una croce in onore dei Caduti della Guerra. Dopo qualche tempo però la famiglia decide di spostarsi sulla Marecchiese, più vicino alla città, confidando in una maggiore affluenza.

L'Aurelia, nipote della signora Veronica, si rese subito conto che senza quella piccola bottega, San Paolo e i suoi abitanti, sarebbero stati totalmente **isolati dal mondo**. Decise così, insieme al marito Cesare Rinaldi, che era un **atto di responsabilità** comprare la licenza di quell'unica bottega per rispondere alle esigenze di tutti quegli abitanti della campagna.



Segui il galletto

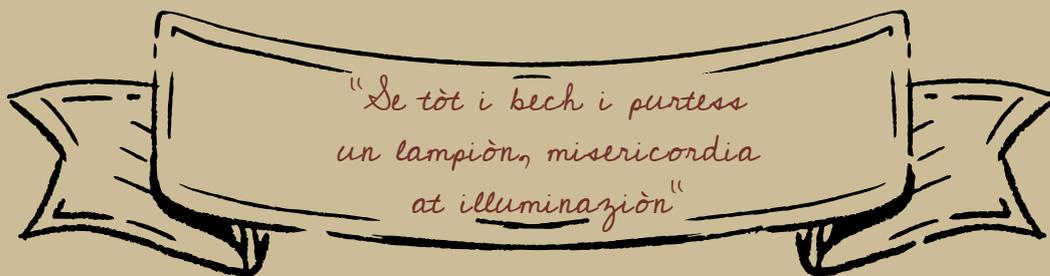


... e gusterai i nostri piatti più iconici !



**Di famiglia dal 1963**





## Ai sem: Bar

*Se Cè* 2.5

**ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 L**

*La nostra berra* 9

### **BIRRA**

- Vriglia
- Burdel
- Zanza

Bionda artigianale non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione, 4,5% , 0,5 L



*Al bibiti* 3

### **BIBITE IN LATTINA**

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - The pesca/limone



*Moka* 1.5

### **CAFFÈ**

*Ammazza caffè* 4

### **DIGESTIVI E AMARI ARTIGIANALI**





*"Chi non boi in compagnia o  
l'è un ledrin o l'è una spia"*

# Scaza Pensir: Aperitivi

Calice di prosecco 6

Spritz 7

Analcolico alla frutta 5



Romagna + Sangiovese 6

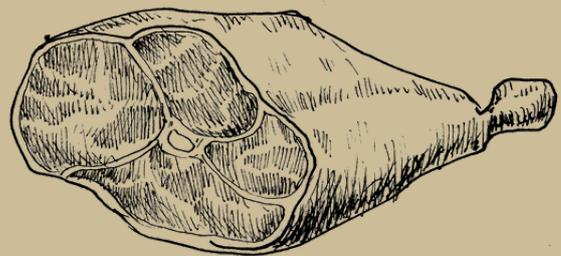


Il Goloso 10



## **PIADELLA AL CRUDO**

Piadella frita con prosciutto del Monte Feltro e croccante al Grana (4pz)



Segui il galletto

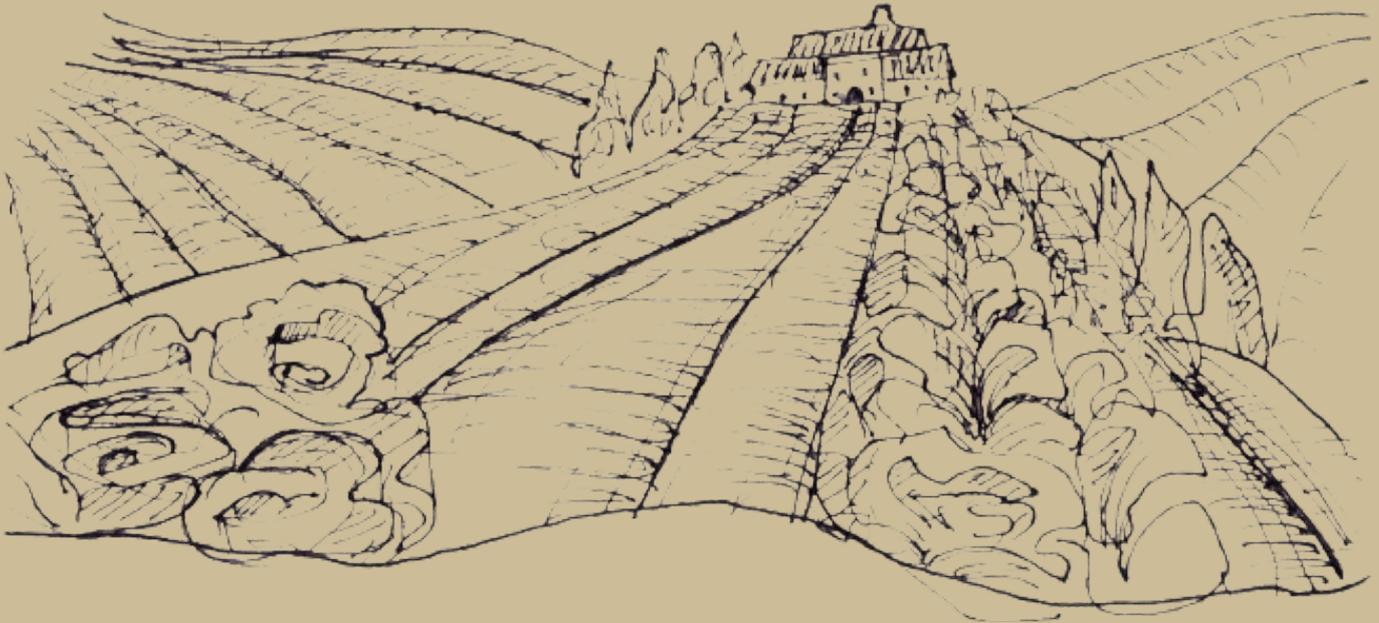


# L'azienda clà culàbora sà nun

## AZIENDA AGRICOLA GABRIELLI



Questa azienda nasce nel 2016 ed è **ubicata a San Leo** dove vengono allevati i **“Grigioni di San Leo”**: suini made in Romagna allevati allo stato brado nel pieno rispetto della crescita naturale in un’ampia area fertile, isolata e ben poco contaminata, quindi un ambiente salutare ed idoneo alla crescita di animali puri in libertà. Una **razza rustica autosostenibile**, adatta a sopportare i rigori dell’inverno. L’azienda vanta una **Certificazione Biologica** che assicura ai nostri clienti trasparenza e garanzia. Il Grigione si può descrivere in tre parole: **buono, sano, eco-sostenibile**.



## AZIENDA AGRICOLA AIA VECCHIA



L’azienda agricola **Aia Vecchia** è posto nello splendido scenario del **Montefeltro** in una terra di antichi mestieri e sapori, tra cultura storia e tradizione. Posizionato alle pendici del **Monte Carpegna** all’ombra dell’Eremo della Madonna del Faggio di Montecopiolo, a 1100 m di altitudine ed esposta verso il mare Adriatico a garanzia di ulteriore qualità. Nata nel 1977, grazie alla passione ed alla tenacia di Graziano e Chiara, l’azienda agricola è un allevamento di suini che nel corso degli anni si è ampliato arrivando oggi a rifornire, grazie anche al nuovo spaccio Aia Vecchia, gran parte della zona tra Montecopiolo, Carpegna, Macerata, Casinina, San Marino e le vicine Valli del Foglia e del Marecchia.

"È pròim cl'ariva us fa la perta"

# Per cmanzè: Antipasti



*Ciacaroun* 28



## ALZATA IMPERIALE DI ANTIPASTO

selezione di primizie locali calde e fredde  
(consigliato per 2 persone)

*Tan Sbai* 14

## SELEZIONE DI AFFETTATI NOSTRANI DELLA VALMARECCHIA

**Prosciutto crudo** nostrano disossato della Valmarecchia

**Goletta di Grigione di San Leo** stagionata al naturale 80 giorni in cantina, condita con sale e pepe

**Salame di Grigione di San Leo**, prodotto con i suoi tagli più nobili. La lunga stagionatura conferisce il giusto compromesso tra la parte dolce e la parte sapida

**Coppa azienda agricola AIA Vecchia**, stagionata 6 mesi al naturale, condita con sale e pepe prodotta secondo usanze contadine insaporita con aromi naturali e pressata a pietra per 24 ore.

*Tulir de pastour* 14

## SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI DELLA VALMARECCHIA

**Squacquerone della Romagna** con rucola fresca metri 0 in cascata di dadolata di pane al profumo di rosmarino.

**Bucciato fresco**, formaggio semiduro, grazie a una breve stagionatura che gli conferisce una bucciatatura appena accennata. Ha un cuore tenero, morbido e un sapore delicato.

**Pecorino alle foglie di noci**, prodotto con latte di pecora dell'entroterra romagnolo, stagionato in giare di terracotta

**Scoparolo della Valmarecchia** stagionato dal gusto ricco e intenso, piena espressione della tradizione romagnola

**Accompagnato da marmellata di nostra produzione e miele nostrano**

*La Treppa* 10

## TRIPPA

Trippa di scottona alla romagnola e cannellini

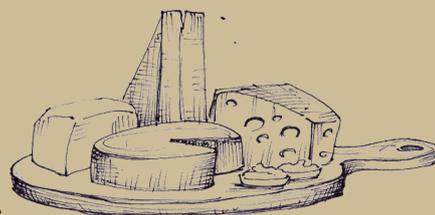
Accompagna l'Antipasto con la nostra specialità:

**Piadelle Fritte** 4 (4 pezzi)

*Le Bun* 10

## SALSICCINE

Salsiccine in umido con olive nere di campo e crostino di pane





## Pasta fresca fatta in casa



# Andem aventi: Primi

La nostra pasta è tutta realizzata a mano, come da nostra tradizione dal 1963. Uova nostrane, farina macinata a pietra e tanto "olio di gomito" delle nostre Azdore.



*Skrodla camisa* 12



## TAGLIATELLE DI NONNA PIA

Tirate al mattarello, con ragù della tradizione a lenta cottura di 8 ore, come da ricetta tramandata.

*La nonna Pia consiglia:*

Terrina di accompagnamento con pomodori e piselli: + 2€ a porzione.



*Tajadeli ad muntagna* 14

## TAGLIATELLE AL CINGHIALE

Tirate al mattarello, con ragù di cinghiale del Fumaiolo (Disponibili solo in periodo di reperibilità prodotto)



*Rid Rid* 10

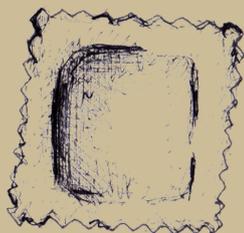
## GNOCCHETTI

Selezione di formaggi in fonduta con nota al gorgonzola dolce e granella di noci.

*Strozaprit* 10

## STROZZAPRETI

Con pomodoro, zucchine, melanzane e peperoni metri 0 dei nostri campi amalgamati con ricotta della Valmarecchia.



*Birichin* 14

## RAVIOLACCI AI PORCINI

Al ripieno di crema di patate con porcini freschi del monte fumaiolo.

*Scòta Lengua* 15

## CAPPELLETTI

Al ripieno di carne, chiusi a mano, con brodo di cappone nostrano.



*Segui il galletto*





Se ci conosci avrai avuto sicuramente il piacere di assaggiarlo, ma **ti sei mai chiesto com'è nato?**

Non è infatti una ricetta tipica romagnola, il galletto nel cocchio delle nostre nonne te lo ricorderai sicuramente con tanto sugo al pomodoro e qualche tocco personale...

**L'avresti mai detto che l'ideatore è stato tanto tempo fa un cliente?** Il sig. Baroni un giorno chiamò affamato dettandoci la ricetta di quello che avrebbe voluto mangiare...

**E pensa un po'?**

**Quella ricetta è riuscita talmente bene che con qualche piccolo accorgimento, è arrivata immutata fino ad oggi!**

Il segreto? Non si può svelare...

Ma è facile capire che **la differenza la fanno:**

- La lenta cottura sulla stufa a legna, di circa 4 ore!
- Gli antichi tegami di terracotta
- La qualità nostrana e la vita di campagna a razzolare le nostre terre

E tu hai la tua ricetta vincente? Quella che sfoderi con gli amici quando li inviti a cena?



# *È gallet:* Galletto nostrano



*È gallet* 30



## **GALLETTO NOSTRANO**

Sua Maestà il Galletto alla Rinaldi, piatto storico dal 1963, allevato al naturale. nelle nostre terre, lenta cottura in tegame di terracotta con patate e pomodorini metri 0.

*Mez gallet* 18

## **MEZZO GALLETTO NOSTRANO**

Sua Maestà il Galletto alla Rinaldi, piatto storico dal 1963, allevato al naturale nelle nostre terre, lenta cottura in tegame di terracotta con patate e pomodorini metri 0.

*Il consiglio di Cello:*

Patate extra nel galletto +2

# *Antoich sapour:* Nuove ricette

*Crostoun* 30

## **AGNELLO IN CROSTA DI PANE**

stufato d'agnello a profumi di erbe aromatiche servito nel cuore del pane  
(consigliato per 2 persone)

*Spiédoun* 30

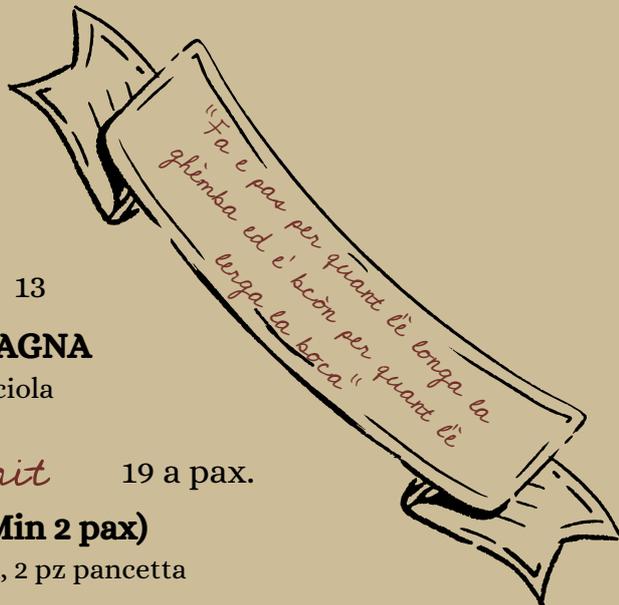
## **SPIEDONE DI ENTRECÔTE**

tagliata di manzo arrotolata e ricoperta da pancetta croccante accompagnata da patate al profumo di rosmarino  
(consigliato per 2 persone)



# Tin bota: La ciccia

Le nostre carni a km 0  
provengono dalle migliori  
aziende agricole del  
territorio



*La grigliada* 13

## CICCIA ALLA BRACE DI ROMAGNA

salsiccia, costoletta, spiedino, braciola

*La grigliada de Prit* 19 a pax.

## CICCIA SPECIALE ALLA BRACE (Min 2 pax)

2 pz castrato, costata da 0,5 kg, 4 pz salsiccia, 2 pz pancetta

*Morel ad sunzezza* 9

## SALSICCE SUINE

in brace di carboni ardenti (4pz)



*È castrè* 19

## CASTRATO DI PECORA

in brace di carboni ardenti (4pz)



*Sgradela* 22 -

## TAGLIATA DI SCOTTONA ROMAGNOLA

allevata senza l'uso di antibiotici, al sale grosso di Cervia e rosmarino metri 0 delle nostre campagne. \*Taglio Standard minimo: 350 grammi.

*Lo zio Manlio consiglia:*

Accompagnamento con  
funghi porcini +5

*Magna ben* 16

## TAGLIATA DI POLLO ALLA BRACE

con rucola fresca in cascata di pendolini metri 0, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico.



*Vaca da chèl* 6,5 all'etto

## FIorentina



la regina della griglia, con una frollatura di almeno 30 giorni, grasso ben distribuito per una perfetta marezzatura. \*Taglio consigliato "3 dita" 1,5 kg, \*servita al sangue con pietra lavica.

*Paca ad munghena* 5,5 all'etto

## COSTATA

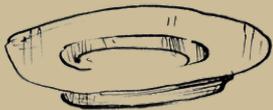
è la parte della fiorentina ma senza filetto, presenta una marezzatura maggiore e al palato risulta più gustosa e saporita, servita su pietra lavica, taglio minimo 1 kg

# Menca poc: Contorni



Utilizziamo solo prodotti **metri 0** dalle nostre campagne, preparati secondo la tradizione.

## Fui ad campagna 4



### INSALATA

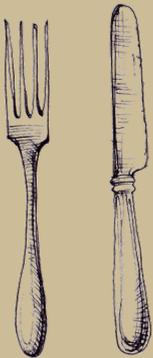
mista campagnola delle nostre terre



## Arrustidi 5

### PATATE ARROSTO

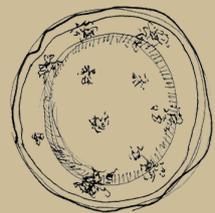
sbucciate e tagliate a mano dalle nostre azdore, cotte in forno con rosmarino



## Imbutid 6

### VERDURE IN GRATIN

tagliate a fette e guarnite alla Rinaldi



## Al campagnùli 5

### ERBETTE

delle terre Romagnole saltate in padella con aglio nostrano

## Una speciale raccomandazione

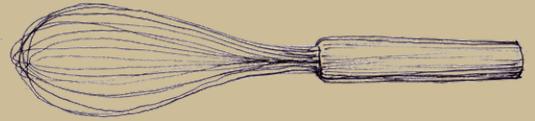
Segnala al personale di sala eventuali intolleranze o allergie. Disponibile la carta degli allergeni. Alcuni cibi, a seconda del periodo o del mercato, possono essere preparati con prodotti surgelati o congelati.



Segui il galletto



# *E dulzet:* Dolci



*el sec* 8

**ETRUSCHI E PASSITO DOLCE DI ROMAGNA**

*Cla volta* 6

**CARIOLA DI BUSTRENGO**

*Latteruolo* 6

**LANTERNA DEL PASSATORE**



*E pozz* 6

**TIRAMISÙ DAL POZZO**

*E fiennil* 7

**CESTINO DI FRAGOLE**



*Oscia te* 7

**TORTA DI MELE CON GELATO**

*Trop bun* 7

**SALAME AL CIOCCOLATO IN STAGIONATURA**



*Magna a vesta* 7

**DOLCI DALLA CREDENZA**

**(Secondo disponibilità)**



*dal 1963...*



*La famiglia Rinaldi*