



Il Ristorante

RINALDI

◀ AL QUIRINALE ▶

“...e il naufragar m'è dolce in questo Mare.”

Giacomo Leopardi

 VINCENZO_RINALDI  DAN.RINALDI  RINALDIALQUIRINALE

WI-FI: Ristorante Rinaldi al Quirinale **PASSWORD:** Rinaldi.2025

RINALDI

◀ AL QUIRINALE ▶

Antipasti Crudi di Mare
Raw Seafood Appetizers

<i>Tris di Carpacci Tonno - Ricciola - Salmone</i>	€ 30,00
<i>Tris Carpaccio of Tuna - Yellowtail (Amberjack) - Salmon</i>	
<i>Carpaccio di Ventresca di Tonno Rosso</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio belly of Red Tuna</i>	
<i>Carpaccio di Triglia</i>	€ 28,00
<i>Carpaccio of Red Mullet</i>	
<i>Carpaccio di Gambero Rosso</i>	€ 30,00
<i>Carpaccio of Red Prawn</i>	
<i>Carpaccio di Gambero Rosso e Tartufo Nero</i>	€ 55,00
<i>Carpaccio of Red Prawn with Black Truffle</i>	
<i>Carpaccio di Aragosta</i>	Hg. € 22,00
<i>Lobster Carpaccio</i>	
<i>Carpaccio o Tartare del Pescato del Giorno</i>	Hg. € 12,00
<i>Carpaccio or Tartare of catch of the day</i>	
<i>Misto di Carpacci e Tartare con Tonno - Ricciola - Salmone</i>	€ 45,00
<i>Mixed Carpaccio and Tartare with Tuna - Yellowtail (Amberjack) - Salmon</i>	
<i>Tris di Tartare Tonno - Ricciola - Salmone</i>	€ 33,00
<i>Tris Tartare of Tuna - Yellowtail (Amberjack) - Salmon</i>	
<i>Tartare di Tonno & Avocado</i>	€ 30,00
<i>Tuna Tartare and Avocado</i>	
<i>Tartare di Salmone & Mango</i>	€ 28,00
<i>Salmon Tartare and Mango</i>	
<i>Tartare di Gambero Rosso</i>	€ 34,00
<i>Red Prawn Tartare</i>	

Antipasti Crudi di Mare
Raw Seafood Appetizers

<i>Caviale Beluga "CRU CAVIAR"</i>	18 gr. € 110,00
<i>Beluga Caviar</i>	
<i>Caviale Asetra "CRU CAVIAR"</i>	10 gr. € 50,00
<i>Asetra Caviar</i>	
<i>Ostrica Gillardeu Calibro 2 - Francia</i>	€ 8,00
<i>Ostrica Marquise Bonsonge Calibro 2 - Francia</i>	€ 8,00
<i>Ostrica Ronce Herve Calibro 2 - Francia</i>	€ 8,00
<i>Ostrica Regal Oro Calibro 2 - Irlanda</i>	€ 10,00
<i>Ostrica Sentinelles Calibro 2 - Irlanda</i>	€ 8,00
<i>Ostrica Pleiade Poget Calibro 2 - Irlanda</i>	€ 8,00
<i>Scampetti - Gamberi Rossi - Gamberi Viola - Gamberi Gobetti</i>	Hg. € 16,00
<i>Selection of Raw Scampi, Red, Violet, and Gobetti Prawns</i>	
<i>Raviolini di Seppia Ripieni di Gambero Rosso al Lime e Menta</i>	€ 32,00
<i>Cuttlefish Rolls Filled with Red Shrimp with Lime and Mint</i>	
<i>Tagliatella di Seppia con Carciofi & Bottarga</i>	€ 30,00
<i>Cuttlefish Tagliatella, Artichokes and Bottarga</i>	
<i>Gran Selezione di Crudi 9 differenti portate a Fantasia dello Chef</i>	Pers. € 70,00
<i>Gran Selection of Raw Seafood Experience - 9 Chef's Choice Courses</i>	
<i>Gran Selezione di Crudi e Cotti 10 differenti portate a Fantasia dello Chef</i>	Pers. € 80,00
<i>Gran Selection of Raw & Cooked Seafood Experience - 10 Chef's Choice Courses</i>	

Antipasti di Mare
Seafood Appetizers

<i>Selezione di Antipasti di Mare Caldi</i>	€ 40,00
<i>Selection of seafood appetizers</i>	
<i>Mazzancolle al Sesamo accompagnate con salsa arrabbiata</i>	€ 30,00
<i>Tiger Prawns with sesam and arrabbiata sauce on the side</i>	
<i>Carciofi spadellati con Gamberi Gobbetti ed anelli di calamari</i>	€ 30,00
<i>Gobetti shrimps and squid rings sautéed with artichokes</i>	
<i>Polpo Rosticciano su Vellutata di Patate, Porro con Maionese al Tabasco</i>	€ 28,00
<i>Roasted octopus on creamed potatoes, leek and Tabasco mayonnaise</i>	
<i>Totanetti Fritti accompagnati con salsa arrabbiata</i>	€ 32,00
<i>Fried Baby Squid and arrabbiata sauce on the side</i>	
<i>Roastbeef di filetto di Tonno Rosso accompagnato con salsa tartara</i>	€ 30,00
<i>Roastbeef of filet Red Tuna with tartara souce on the side</i>	
<i>Crostino al burro con Alici del Cantabrico</i>	€ 32,00
<i>Bread toasted, butter and Cantabrian anchovy</i>	
<i>Insalata gamberi rosa, soncino, finocchi, agrumi e frutti di bosco</i>	€ 28,00
<i>Pink shrimps salad, soncino, fennel, citrus fruits, berries</i>	
<i>Avocado con Gamberi in Salsa Rosa</i>	€ 28,00
<i>Avocado with prawns in cocktail sauce</i>	
<i>Ostriche fritte su letto di rughetta frita</i>	€ 30,00
<i>Fried Oysters on fried rucola</i>	
<i>Coriandoli di Pesce Bianco al Tartufo Nero</i>	€ 45,00
<i>Pan-fried Fresh Fish Stim with Black Truffle</i>	
<i>Totani saltati in padella con aglio, olio, peperoncino e basilico</i>	€ 30,00
<i>Pan-fried Squid with garlic, oil, chilli pepper and basil</i>	
<i>Polpo Tiepido con Patate</i>	€ 28,00
<i>Warm Octopus Salad with Potatoes</i>	

*Primi Piatti di Mare**Seafood First Courses*

<i>Ravioli Farciti di Dentice con salsa alla Crema di Scampi</i>	€ 32,00
<i>Full Ravioli of fish in Sauce of Cream of Scampi</i>	
<i>Bottoncini ripieni di Astice serviti nel Suo fondo al burro salato e Basilico</i>	€ 34,00
<i>Lobster-Filled Button Pasta served with Its Jus, Salted Butter and Basil</i>	
<i>Linguina di Gragnano (Pastificio dei Campi) con Triglia e Pomodorini Gialli</i>	€ 30,00
<i>Gragnano Linguine with Red Mullet and Yellow Cherry Tomatoes</i>	
<i>Tagliolini con Filetti di Dentice e Bottarga di Muggine</i>	€ 34,00
<i>Tagliolini with Snapper and Roe of Oristano</i>	
<i>Tagliolini con 1/2Astice</i>	€ 45,00
<i>Tagliolini with 1/2 Lobster</i>	
<i>Tagliolini con Aragosta</i>	Hg. € 22,00
<i>Tagliolini with Common Spiny Lobster</i>	
<i>Spaghettoni (Benedetto Cavalieri) ai Ricci di Mare</i>	€ 35,00
<i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	
<i>Spaghettoni (Benedetto Cavalieri) Burro Salato, Alici del Cantabrico e Caviale Asetra</i>	€ 60,00
<i>Spaghettoni with Salted Butter, Cantabrian Anchovies and Caviar</i>	
<i>Linguina di Gragnano (Pastificio dei Campi) al Doppio Burro, Alici del Cantabrico, Crumble di Pane Aromatico Profumato al Limone di Sorrento</i>	€ 30,00
<i>Gragnano Linguine in Double Butter emulsion with, Cantabrian Anchovies and Sorrento Lemon - Infused Breadcrumb Crumble</i>	
<i>Paccheri di Gragnano (Pastificio dei Campi) Gamberi Rossi sul suo Carpaccio</i>	€ 38,00
<i>Paccheri with Red Prawn cooked and Carpaccio raw</i>	
<i>Spaghetti con Vongole Veraci</i>	€ 30,00
<i>Spaghetti with Clams</i>	
<i>Tagliolini Gamberi Gobetti e Tartufo Nero</i>	€ 45,00
<i>o Tartufo Bianco</i>	€ 85,00
<i>Tagliolini with Gobetti Shrimps and black truffles or white truffles</i>	
<i>Risotto alla crema di scampi</i>	€ 32,00
<i>Risotto with Cream of Scampi</i>	
<i>RISO (Acquerello invecchiato 8 ANNI) alla Clorofilla di Prezzemolo e Crudo di Scampi</i>	€ 42,00
<i>8-year aged risotto with parsley chlorophyll and raw scampi</i>	

Secondi Piatti Di Mare
Seafood Main Courses

*Abbiamo un ampio banco del pesce fresco ed un acquario di crostacei vivi.
Scegliete il Vostro miglior pesce e chiedete consiglio ai professionisti della nostra
sala per la cottura migliore.*

We have a large fresh fish exhibition and a live shellfish aquarium.

Choose your best fish and ask to the professional in the room for the best cooking experience.

<i>Pescato di giornata</i>	Hg. € 12,00
<i>Daily fresh fish</i>	
<i>Astice</i>	Hg. € 14,00
<i>Maine Lobster</i>	
<i>Astice Blu o Leone di mare</i>	Hg. € 18,00
<i>Blue Lobster or Lion of the sea</i>	
<i>Aragosta</i>	Hg. € 22,00
<i>Spiny Lobster</i>	
<i>Scamponi e Gamberoni</i>	Hg. € 18,00
<i>Big Scampi and Big Red Prawns</i>	
<i>Cicala di Mare</i>	Hg. € 22,00
<i>Sea cicada</i>	
<i>Filetto di Pesce del giorno al forno con Fiori di Zucca e Bottarga</i>	Porz. € 45,00
<i>Baked Fillet Fish with courgette flowers and bottarga</i>	
<i>Filetto di Pesce del giorno al forno con Patate e Pomodorini</i>	Porz. € 42,00
<i>Baked Fillet Fish with potato and tomato</i>	
<i>Trancio di Ricciola in padella con Funghi Pioppini</i>	Porz. € 46,00
<i>Pan-fried Yellowtail (Amberjack) with Poplar Mushrooms</i>	
<i>Triglie alla Livornese</i>	Porz. € 40,00
<i>Red Mullet in Livorno-Style Tomato Sauce</i>	
<i>Frittura di Pesce di Scoglio</i>	Porz. € 40,00
<i>Mixed Fried Mediterranean Rock Fish</i>	
<i>Frittura di Calamari e Gamberi</i>	Porz. € 38,00
<i>Fried Calanari and Baby Prawns</i>	

Antipasti Terra
Appetizers

<i>Prosciutto Pata Negra</i>	€ 40,00
<i>Pata Negra ham</i>	
<i>Involtini di Bresaola con Formaggio Caprino e Tartufo Nero</i>	€ 45,00
<i>Bresaola rolled with Goat cheese and Cream of Truffle</i>	
<i>Carpaccio di Manzo</i>	€ 32,00
<i>Meat of Steer marinated</i>	
<i>Insalata di Carciofi e Parmigiano 36 mesi</i>	€ 25,00
<i>Artichoke Salad with Parmesan 36 month</i>	
<i>Uovo occhio di bue o strapazzato al Tartufo Bianco</i>	€ 80,00
<i>o Tartufo Nero</i>	€ 40,00
<i>Fried Egg or scrambled Egg with White Truffles or Black Truffles</i>	

Primi Piatti Terra
First Dishes

<i>Tonnarelli Amatriciana</i>	€ 25,00
<i>Tonnarelli Carbonara</i>	€ 25,00
<i>Tagliolini Tartufo nero</i>	€ 45,00
<i>Tagliolini with Black Truffles</i>	
<i>Tagliolini Tartufo bianco</i>	€ 85,00
<i>Tagliolini with White Truffles</i>	
<i>Ravioli Ripieni Ricotta & Spinaci al pomodoro</i>	€ 28,00
<i>Ricotta and Spinach Ravioli with tomato sauce</i>	
<i>Risotto al Sottobosco</i>	€ 45,00
<i>(Riso Acquerello Invecchiato 8 ANNI ai Funghi Porcini, in scigno di Filetto di Manzo con Frutti di Bosco Scottati e Fonduta di Parmigiano 36 Mesi)</i>	
<i>8-year aged risotto with porcini mushrooms, beef carpaccio, seared berries, and 36-month parmigiano fondue</i>	
<i>Agnolotti ripieni di Genovese di Manzo con Burro e Salvia</i>	€ 32,00
<i>Agnolotti stuffed with slow-cooked beef genovese, finished with butter and sage</i>	

Secondi Piatti Di Carne
Meat Main Courses

<i>Filetto di Manzo Danese alla Griglia</i>	€ 42,00
<i>Beef Tenderloin Grill</i>	
<i>Filetto di Manzo Danese Tartufo Nero</i>	€ 65,00
<i>o Tartufo Bianco</i>	€ 90,00
<i>Beef Tenderloin with Black truffle or with White Truffle</i>	
<i>Bistecca Fiorentina</i>	Hg. € 12,00
<i>Fiorentina Steak</i>	

Contorni
Contours

<i>Spinaci o Cicoria</i>	€ 10,00
<i>Spinacy or Cicoria</i>	
<i>Insalata Mista di Campo</i>	€ 10,00
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Verdure alla Griglia</i>	€ 15,00
<i>Grilled Vegetable</i>	
<i>Patate fritte o al forno</i>	€ 10,00
<i>Fried Potatoes or Roast Potatoes</i>	
<i>Funghi Porcini Fritti o alla Griglia</i>	Hg. € 12,00
<i>Porcini Mushrooms, Fried or Grilled</i>	

Dessert

Dessert

<i>Tiramisù</i>	€ 12,00
<i>Fruttini Gelato di Lancusi</i>	€ 18,00
<i>Semifreddo al Croccante</i>	€ 12,00
<i>Frutti di Bosco</i>	€ 15,00
<i>Gelato Misto</i>	€ 12,00
<i>Tartufo di Pizzo Calabro</i>	€ 12,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 10,00
<i>Tartelletta alla Lemon Cake</i>	€ 12,00
<i>Cannolo Siciliano Scomposto</i>	€ 12,00
<i>Cheesecake</i>	€ 12,00

Liquori in Abbinamento

Liquor pairies Selection

<i>Muffato della Sala - Antinori</i>	Glass € 15,00
<i>Ben Rye - Donnafugata</i>	Glass € 12,00
<i>Amarosio - Herbosium</i>	Glass € 10,00
<i>Amaro Jefferson</i>	Glass € 10,00
<i>Passito di Pantelleria - Abraxas</i>	Glass € 12,00

Cestino con la Selezione di 3 differenti Pane del Forno Roscioli a Persona € 5,00

Bread Basket of Person

RINALDI

• AL QUIRINALE •

Gentile Ospite, al fine di soddisfare al meglio le tue esigenze, ti preghiamo di informare il nostro personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari che potresti avere.
Per tutelare la salute dei consumatori, i prodotti della pesca somministrati come crudi o quasi crudi, in questo ristorante (cioè crudo, marinato e affumicato) sono sottoposti a una rapida riduzione della temperatura, a fini sanitari, in conformità con il regolamento CE. 853/04 e con la Circolare del Ministero della Salute 17/02/2011.

Alcuni prodotti freschi sono soggetti a una rapida riduzione della temperatura, come delineato nelle procedure raccomandate nella gestione della sicurezza alimentare manuale attraverso il sistema HACCP in conformità con il Reg. CE. 852/04 e il Reg. CE 853/04.
Questa materia prima può essere congelata o surgelata nella sua origine, in base alla disponibilità del mercato o per garantirne la qualità e la sicurezza. (*)

Dear Guest, in the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011.

Some fresh produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. (*)

*SI AVVISA LA CLIENTELA CHE LE NOSTRE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO I CLIENTI ALLERGICI O CON INTOLLERANZE ALIMENTARI A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI CHIARIMENTI