

Casa de Rinaldi

LA GIOIA DEL BUON CIBO



RISTORANTE - PIZZERIA - HAMBURGERIA



www.derinaldi.it

UNA STORIA LUNGA PIÙ DI 30 ANNI



1989



2005



2014

Casa de Rinaldi
LA GIOIA DEL BUON CIBO

2017

"La gioia del buon cibo" di Casa de Rinaldi si basa sulla tradizione culinaria italiana, ma la vera specialità è la **Vera Pizza Napoletana**. Salvatore è infatti docente per l'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) con cui gira in Italia e nel mondo per diffondere e tutelare questo prodotto, ma il suo primo e migliore allievo è stato suo figlio **Cristiano**, che fin da piccolo ha seguito le orme del padre e oggi si ritrova ad essere uno dei più giovani docenti per l'AVPN, richiesto per consulenze in tutto il mondo.

Il forno a legna è il motore di Casa de Rinaldi, dalla sua bocca esce ogni giorno il pane fresco che va a servire i tavoli e ovviamente le pizze, tutto sotto lo sguardo di bimbi e non che dalla grande vetrata possono ammirare il lavoro del pizzaiolo e le sue magie.

Cristiano è l'autore del primo panino artigianale al 100%, grazie al suo magnifico pane, agli ingredienti selezionati ed alle carni pregiate lavorate in proprio.

LA GIOIA DEL BUON CIBO È Slow Food®

La salute del consumatore, la virtuosità della filiera produttiva e la qualità degli ingredienti sono le nostre priorità; per questo motivo molti ingredienti che usiamo provengono dai Presìdi Slow Food.

I **Presìdi Slow Food** sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Con orgoglio ci siamo aggiudicati i **due Spicchi Gambero Rosso 2019**. Facciamo inoltre parte della **Guida alle Osterie d'Italia di Slow Food 2019**, della **guida Mangia e Bevi de Il Mattino**, e del **Touring Club italiano**.

GLI IMPASTI DEL MAESTRO SALVATORE DE RINALDI

IMPASTO TRADIZIONALE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Realizzato seguendo l'antica e tradizionale ricetta della pizza verace napoletana con lievitazione naturale e a temperatura ambiente.



IMPASTI CON FARINA MACINATA A PIETRA E LIEVITO MADRE NATURALE

Preparati con farina Antiqua 100% da grani italiani a filiera corta certificata

PIÙ GUSTO, MAGGIORE DIGERIBILITÀ

FARINA AI 9 CEREALI

Composta da una miscela di farina tipo 2 arricchita con farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio e fiocchi d'orzo.

FARINA INTEGRALE

Creata in un unico passaggio di macinazione del grano senza alcuna setacciatura, contiene il 100% delle parti del chicco.

impasti speciali +1 €

PIZZE

RICHIEDI LA PIZZA DEL MESE DEL MAESTRO SALVATORE DE RINALDI

Mastunicola	€ 5,00
<i>Strutto, basilico, grana padano, pecorino romano</i>	
Marinara	€ 4,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., aglio, origano</i>	
Margherita	€ 5,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola</i>	
Diavola	€ 7,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, salame piccante</i>	
Capricciosa	€ 8,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, funghi champignon, olive nere, prosciutto cotto artigianale, carciofini</i>	
Romana	€ 8,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, acciughe, capperi, olive nere, origano</i>	
Quattro formaggi	€ 8,00
<i>Fiordilatte di Agerola, gorgonzola, brie, fontina, toma (slow food)</i>	
DOC Verace Napoletana	€ 8,00
<i>Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P.</i>	
Parmigiana	€ 8,00
<i>Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, parmigiana di melanzane</i>	
Totò	€ 8,00
<i>Fiordilatte di Agerola, salsiccia suina artigianale, friarielli</i>	
Focaccia di Pata Negra	€ 8,00
<i>Lardo stagionato di Pata Negra, grana padano e basilico</i>	
Righetto	€ 9,00
<i>Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P. rucola.</i>	
Squisita	€ 9,00
<i>Ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo san Daniele</i>	

impasti speciali +1 €

Rustica	€ 9,00
<i>Fiordilatte di Agerola, funghi champignon, fontina, radicchio, speck selezione sauris</i>	
Bacco	€ 8,00
<i>Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., provola di latte nobile, salsiccia di suino artigianale, radicchio di Chioggia, scaglie di grana padana</i>	
Fordze	€ 12,00
<i>Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, olio tartufato, noci, carne messata di montagna, scaglie di grana padana, radicchio di Chioggia</i>	
Didò	€ 12,00
<i>Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, fontina V.D.A. D.O.P., radicchio di Chioggia, funghi porcini, mocetta di capra, scaglie di grana padana</i>	
Calzone Napoli	€ 8,00
<i>Ricotta di bufala campana, fiordilatte di Agerola, salame dolce, pomodoro san Marzano D.O.P.</i>	
Calzone fritto	€ 8,00
<i>Ricotta di bufala campana, pomodoro san Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, cicoli artigianali, pepe</i>	
Calzone farcito	€ 7,00
<i>Fiordilatte di Agerola, fontina VDA DOP, pomodoro san Marzano DOP, prosciutto cotto artigianale</i>	
Calzone casareccio	€ 8,00
<i>Provola di Agerola, scarole saltate con capperi e olive nere</i>	
Calzone Snoopy	€ 9,00
<i>Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, stracchino, prosciutto crudo san Daniele</i>	

ANTIPASTI

Montanarine veraci	€ 8,00
Mozzarelle in carrozza con pane verace	€ 8,00
Parmigiana di melanzane Vesuvio	€ 6,00
La nostra frittura	€ 10,00
Scamorza di latte nobile al limone	€ 10,00
Carpaccio di carne salata	€ 12,00
Carpaccio di pesce spada o di tonno	€ 12,00
Tapas di baccalà Rafols	€ 12,00
Fantasia di formaggi (slowfood)	€ 12,00
Tagliere di bacco (selezione di salumi e formaggi slowfood).....	€ 18,00

NB: i nostri carpacci sono serviti con crudità di verdure di stagione.

PRIMI PIATTI

Ogni giorno prepariamo piatti secondo le disponibilità dei prodotti freschi dei nostri fornitori! Utilizziamo solo pasta fatta in casa da noi o proveniente dal pastificio artigianale Marulo.

Richiedi il piatto del giorno.

LE NOSTRE CARNI

Tutte le carni sono lavorate presso in loco. Chiedi al personale la disponibilità giornaliera.

Hamburger di black angus 300g	€ 12,00
Hamburger di fassone piemontese 300g	€ 14,00
Hamburger di bufalo campano 300g	€ 14,00

Tagliata, entrecot e costata

Angus	€ 7,00 / etto
Romagnola	€ 7,00 / etto
Chianina	€ 8,00 / etto
Marchiggiana	€ 8,00 / etto

Filetto

Angus	€ 8,00 / etto
Romagnola	€ 8,00 / etto
Marchiggiana	€ 9,00 / etto
Chianina	€ 10,00 / etto
Fassone	€ 10,00 / etto

IL PANINO DI CRISTIANO *(bun homemade)*

Cristiano de Rinaldi ha trovato il giusto mix di acqua e farina per un Bun di tipo americano sapientemente adattato ai palati italiani, 100% artigianale, realizzato con farine macinate a pietra di tipo 1!

B-Zone Classic	€ 8,00
<i>Hamburger black angus, provola di latte nobile, lattuga, pomodoro cuor di bue, bacon</i>	
B-Zone Saki	€ 8,00
<i>Battuta di pollo, crema di formaggio, pomodorino del piennolo, songino</i>	
B-Zone Sasà	€ 8,00
<i>Salsiccia, friarielli, provola di latte nobile</i>	
B-Zone Puork	€ 8,00
<i>Porchetta artigianale, parmigiana di melanzane, scamorza affumicata</i>	
B-Zone Poppy	€ 8,00
<i>Polpette di black angus al ragù, provola affumicata</i>	
B-Zone Mastunegra	€ 10,00
<i>Lardo di Patanegra, basilico in foglie, composta di basilico homemade, pecorino, scaglie di parmiggiano</i>	
B-Zone Teo	€ 12,00
<i>Hamburger di fassone piemontese, radicchio di trevignano, formaggio di Bra</i>	
B-Zone Agro	€ 12,00
<i>Hamburger di bufalo campano, marmellata di vino aglianico, provolone del monaco</i>	



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPLETANA

LE INSALATONE

Insalata base	€ 4,00
<i>Lattuga Lollo, radicchio, pomodoro, rucola</i>	
Caprese	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, olio, origano, basilico</i>	
Insalata leggera	€ 9,00
<i>Lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, prosciutto cotto artigianale, mozzarella, scaglie di grana, semi di zucca</i>	
Insalata lupo di mare	€ 9,00
<i>Lattuga, radicchio, pomodori, cipolla, tonno, olive verdi, semi di girasole</i>	
Insalata rustica	€ 9,00
<i>Lattuga, rucola, radicchio, pomodoro, bresaola, scoglie di grana, noci</i>	
Insalata chicchirichì	€ 9,00
<i>Lattuga, rucola, radicchio, pomodoro, petto di pollo alla griglia, germogli di soia</i>	

CONTORNI

Contorno misto del giorno	€ 6,00
Patate fresche classiche sticks	€ 5,00
Patate fresche chips	€ 6,00
Fantasia di verdure grigliate	€ 9,00

GLUTEN FREE / PASTI SENZA GLUTINE



Casa de Rinaldi è certificata AIC (Associazione Italiana Celiachia) e propone pizza, fritturine, primi piatti di pasta, secondi piatti, dolci e birre senza glutine.

Gli impasti sono sempre realizzati in loco così da conservare il gusto autentico e tradizionale della Pizza o della pasta fatta in casa.

prodotti senza glutine +2 €

DOLCI E FRUTTA

Selezione di dolci artigianali di produzione propria	da € 5
Frutta di stagione	€ 4,00
Tagliata di frutta fresca	€ 6,00

BEVANDE

Acqua Natia cl 75	€ 2,00
Acqua Ferrarelle Premium cl 75	€ 3,00
Acqua Panna cl 75	€ 3,00
Acqua S. Pellegrino cl 75	€ 3,00
Fanta / Sprite vetro cl 33	€ 3,00
MoleCola cl 33	€ 3,00
MoleCola Zero cl 33	€ 3,00
MoleCola Biologica cl 33	€ 4,00
Vino rosso calice	€ 5,00 / 10,00
Vino bianco calice	€ 5,00 / 10,00
Prosecco calice	€ 5,00
Cartize calice	€ 6,00

BIRRE ALLA SPINA

	piccola	media
Pils - Pilsner Lager	€ 4,00	€ 6,00
Super Baladin - Belgian strong ale	€ 5,00	€ 7,00
Noscia birra artigianale ambrata Maltovivo	€ 5,00	€ 7,00
Birra stagionale	€ 5,00	€ 7,00

LIQUORI E CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,50
Decaffeinato.....	€ 2,00
Caffè di orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,00
Liquori	€ 3,00
Grappe	€ 4,00
Grappa barricata marzadro	€ 5,00
Rhum Zacapa	€ 6,00
Calvados	€ 6,00
Selezioni di whisky scozzesi ed irlandesi	€ 7,00
Selezioni di cognac e armagnac	€ 7,00

coperto + 2,00 €



La passione e l'impegno rendono
speciali i nostri piatti.
Se hai gradito i nostri prodotti continua a
seguirci e condividi la tua esperienza per
aiutaci a migliorare.



www.derinaldi.it