



MENU
AL TAVOLO

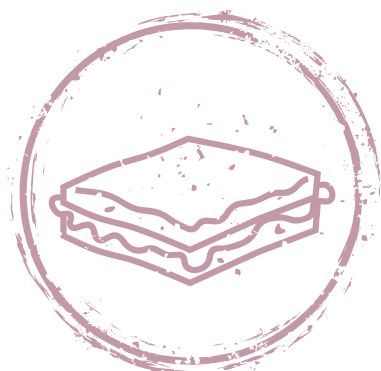
I LIEVITATI DI RENATO



MOZZARELLA DI PANE®

È un impasto di ispirazione orientale, le cui caratteristiche riconducono alla mozzarella.

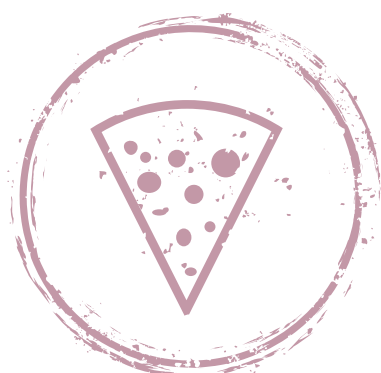
PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.



PIZZA DOPPIOCRUNCH®

Cavallo di battaglia di Renato, è doppiamente croccante e unica nel suo genere.

IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA CON LIEVITO NATURALE, ALTA IDRATAZIONE E UNA CONSISTENZA FINALE MOLTO CROCCANTE.



PIZZA TONDA

Dalla forma classica tonda che Renato interpreta con un cornicione voluminoso, dal gusto in continua evoluzione.

IMPASTO AD ALTA DIGERIBILITÀ DERIVANTE DALLA LUNGA LIEVITAZIONE, NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE.

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

2 PERSONE

*Un percorso attraverso i lievitati di Renato Bosco,
alla scoperta di nuove consistenze e strutture.*

MOZZARELLA DI PANE®

RAGÙ

Ragù di manzo, salsa al Parmigiano Reggiano DOP,
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano,
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico, germogli

MELANZANA

Melanzane, crema di melanzane, stracciatella, pomodorini confit,
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano,
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico, germogli

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

MORTADELLA

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi,
semi misti, germogli

PIZZA TONDA

LA MARGHERITA SAPORÉ

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP,
pomodorini confit, gocce di pesto, basilico

UN DOLCE A SCELTA TRA:

MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO

Crema pasticceria, crema al gianduia, panna montata, lamponi
e zucchero a velo

MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES

Crema pasticceria, crema al pistacchio, panna montata,
granella di pistacchi, lamponi

€ 25,00

a persona

Il menu degustazione per 2 persone è composto da:
2 Mozzarella di Pane®, 1 DoppioCrunch®, 1 Pizza Tonda, 1 dolce. Esclusi coperto e bevande.
*In caso di particolari esigenze alimentari, vi chiediamo di rivolgervi al nostro personale di sala
per conoscere le possibili alternative.*

*Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.*

MOZZARELLA DI PANE®

IDEALE MENTRE ASPETTI LA PIZZA

€ 10,00

ACCIUGA

Salsa di pomodoro, acciughe, stracciatella, pomodorini confit, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico, germogli

MELANZANA

Melanzane, crema di melanzane, stracciatella, pomodorini confit, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico, germogli

CARBONARA

Salsa al Parmigiano Reggiano DOP, salsa carbonara, bacon croccante, pepe nero, pecorino romano DOP, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, germogli

RAGÙ

Ragù di manzo, salsa al Parmigiano Reggiano DOP, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico, germogli

CLASSICO SEMPRE BUONO

Prosciutto di Parma DOP, stracciatella, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini confit, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico, germogli



*Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.*

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

DOPPIAMENTE CROCCANTE

€ 12,00

COTTO

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Monte Veronese DOP, semi misti, germogli

MORTADELLA

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi, semi misti, germogli

CAPRESE

Pomodori a fette, mozzarella, mozzarella di bufala campana DOP, insalata, pesto, semi misti, germogli, gomasio

VEGETARIANA

Crema di zucchini e caprino, melanzane, peperoni, semi misti, gomasio, germogli

PARMIGIANA

Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane, pomodoro, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, semi misti, germogli



*Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.*

PIZZA TONDA

LA MARINARA SAPORÉ

€ 12,00

Salsa di pomodoro, filetti di acciughe, pomodorini rossi e gialli, olio all'aglio, basilico, origano

LA MARGHERITA SAPORÉ

€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini confit, gocce di pesto, basilico

LA CAPRICCIOSA

€ 14,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi in olio, funghi freschi, olive leccine

LA DIAVOLA

€ 14,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, peperoni, 'nduja, olive

L'ORTO DI RENATO

€ 15,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure fresche, crema di zucchine e caprino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

LA MADUNINA

€ 16,00

Crema di zafferano, stracciatella, gorgonzola DOP dolce, bacon croccante, noci

LA CRUDO

€ 15,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP, rucola

LA AFFUMICATA

€ 16,00

Provola affumicata, prosciutto cotto, funghi freschi, salamino piccante, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, germogli

LA MEDITERRANEA

€ 15,00

Salsa di pomodoro, zucchine, feta, pomodorini confit, mandorle tostate, olive, origano, pesto

DESSERT

FINALE IN DOLCEZZA

€ 8,00

TIRAMISÙ

MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO

Crema pasticcera, crema al gianduia, panna montata, lamponi e zucchero a velo

MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES

Crema pasticcera, crema al pistacchio, panna montata, granella di pistacchi, lamponi

FRUTTA FRESCA

Accompagnata da purea di frutta, gelato

TORTA PANAREA

Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia, cremoso al pistacchio verde di Bronte DOP

TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA

Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona

COPERTO

€ 3,00

*Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.*

BEVANDE

ACQUA

Panna / San Pellegrino 75 cl € 3,50

BIBITE

LURISIA Chinotto - Tonic - Aranciata - Gazzosa 27 cl € 4,00

BEVI PIÙ BIO Aranciata rossa - Cedrata - Bergamotto 25 cl € 4,00

MOLECOLA Classica - Senza zucchero - Bio 33 cl € 4,00

HONEST TEA BIO Limone - Lampone 33 cl € 4,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

BALADIN NAZIONALE 33 cl € 7,00

BALADIN SUPER BITTER 33 cl € 7,00

BALADIN ISAAC Blanche 33 cl € 7,00

BALADIN ROCK'N'ROLL American Pale Ale 33 cl € 7,00

OFFICINA DELLA BIRRA BIO La Bionda, La Rossa, La Weizen 33 cl € 7,00

BIRRA DEL BORGO Lisa 33 cl € 7,00

GRAPPE LIQUORI E DISTILLATI

da € 5,00

LA NOSTRA CANTINA



BOLLICINE

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Soligo	Prosecco di Valdobbiadene DOCG Col de Mez	Veneto	€ 40,00	€ 8,00
Ca' del Bosco	Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Brut	Lombardia	€ 50,00	
Buglioni	Spumante Brut Rosè Il Vigliacco	Veneto	€ 40,00	€ 8,00
Buglioni	Spumante Brut Bianco Lo Spudorato	Veneto	€ 40,00	€ 8,00

BIANCHI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Pfitscher	Müller Thurgau DOC Dola	Alto Adige	€ 20,00	
Pfitscher	Chardonnay DOC Arvum	Alto Adige	€ 30,00	
Bolognani	Gewürztraminer DOC Sanroc	Trentino	€ 40,00	€ 8,00
Mario Costa	Roero Arneis DOCG	Piemonte	€ 30,00	€ 7,00
Cantina della Vernaccia	Vermentino di Gallura DOCG "Ugone III"	Sardegna	€ 24,00	€ 6,00
Sertura	Greco di Tufo DOCG	Campania	€ 24,00	

ROSSI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Renato Corino	Barbera d'Alba DOC	Piemonte	€ 24,00	
Alessandro Veglio	Langhe Nebbiolo DOC	Piemonte	€ 30,00	€ 7,00
Luiano	Chianti Classico DOCG	Toscana	€ 24,00	€ 6,00
Pietroso	Rosso di Montalcino DOC	Toscana	€ 40,00	
Buglioni	Valpolicella Classico Superiore DOC L'Imperfetto	Veneto	€ 30,00	€ 7,00
Buglioni	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo	Veneto	€ 40,00	€ 8,00
Valle dell'Acate	Sicilia DOC Syrah Bellifolli	Sicilia	€ 30,00	
Zanasi	Lambrusco DOC Gasparossa di Castelvetro	Emilia Romagna	€ 30,00	€ 7,00
Pfitscher	Pinot Nero DOC Fuchsleiten	Alto Adige	€ 40,00	€ 8,00

ROSATI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Sguardi di Terra	Valtenesi Charetto DOC	Lombardia	€ 30,00	€ 8,00

DOLCI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Viotti	Moscato d'Asti DOCG Badina	Piemonte	€ 30,00	€ 6,00
Donnafugata	Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè	Sicilia	€ 40,00	€ 8,00

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Gli alimenti possono contenere **allergeni**, rivolgiti al cameriere.

La birra contiene glutine.

Il vino contiene solfiti.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:

impasti della Mozzarella di Pane®, Pizza DoppioCrunch®, Pizza tonda, salsa guacamole, salsa al Parmigiano Reggiano DOP, salsa carbonara, crema di zafferano, bacon croccante, salmone affumicato, parmigiana di melanzane, crema di zucchine e caprino, crema di melanzane, cheese cake, torta della nonna, crema pasticcera, crumble, torta Panarea, torta I tre cioccolati di Valrhona, tiramisù.

Aggiunte disponibili per la Pizza Tonda:

Salame piccante, prosciutto cotto, gorgonzola DOP dolce, acciughe, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di Parma DOP
€ 2,00 cad.

 Vino consigliato.

 Birra consigliata.



Scansiona il QR Code per consultare il menu

Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane® sono marchi registrati

