



**MENU**  
**AL TAVOLO**

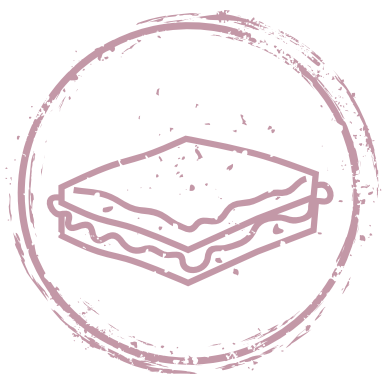
# I LIEVITATI DI RENATO



## MOZZARELLA DI PANE®

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

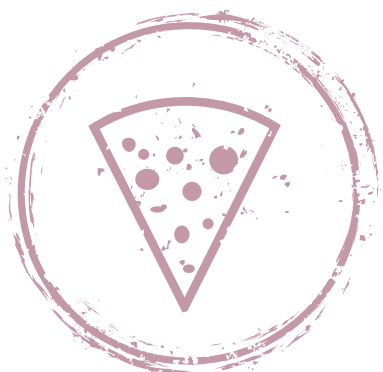
**PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.**



## 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.*

### UNA MOZZARELLA DI PANE®

(in condivisione)

#### PORCINI E PORCHETTA

Stracciatella, crema di funghi porcini e caprino, porchetta di Ariccia IGP,  
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce,  
rosmarino, germogli

### UNA PIZZA DOPPIOCRUNCH®

(in condivisione)

#### MORTADELLA

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

### UNA PIZZA TONDA

(in condivisione)

#### LA MARGHERITA SAPORE

Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
pomodorini confit, gocce di pesto, basilico

### DUE DOLCI A SCELTA TRA:

#### MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO

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

#### MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES

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

€ 28,00

a persona

Il menu degustazione per 2 persone è composto da:  
1 Mozzarella di Pane®, 1 Pizza DoppioCrunch®, 1 Pizza Tonda, 2 dolci. 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

€ 11,00

## AMATRICIANA

Crema di pecorino, sugo all'amatriciana, bacon croccante, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, germogli

## MELANZANA

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

## PORCINI E PORCHETTA

Stracciatella, crema di funghi porcini e caprino, porchetta di Ariccia IGP, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, rosmarino, 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

### COTTO

€ 13,00

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

### MORTADELLA

€ 13,00

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

### PARMIGIANA

€ 13,00

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

### CRUDO

€ 14,00

Stracchino, straciatella, prosciutto di Parma DOP, insalata, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, germogli

### PORCHETTA

€ 14,00

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, salsa barbecue, senape, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, 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 MARGHERITA SAPORÉ

€ 13,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini confit, gocce di pesto, basilico

## LA CAPRICCIOSA

€ 15,00

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

## LA DIAVOLA

€ 15,00

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

## L'ORTO DI RENATO

€ 16,00

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

## LA MADUNINA

€ 17,00

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

## LA CRUDO

€ 16,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP, rucola

## LA SPECK

€ 17,00

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini, crema di funghi porcini e caprino, speck, radicchio rosso

## LA TARTARE

€ 19,00

Mozzarella fiordilatte, battuta di Fassona, burratine, insalata, pomodorini confit, capperi, pepe, senape

# DESSERT

## FINALE IN DOLCEZZA

€ 10,00

### TIRAMISÙ

### 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

### MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO

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

### MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES

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

### COPERTO

€ 3,00

# 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 Grasparossa 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 Chiaretto 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, sugo all'amatriciana, parmigiana di melanzane, crema di zucchine e caprino, cheese cake, torta della nonna, crema pasticceria, 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.



Scansiona il QR Code per consultare il menu

**Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane®** sono marchi registrati

