



MENU
AL TAVOLO

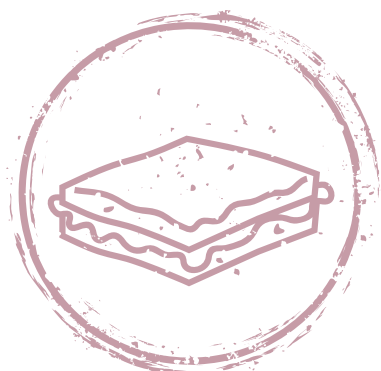
I LIEVITATI DI RENATO



MOZZARELLA DI PANE®

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

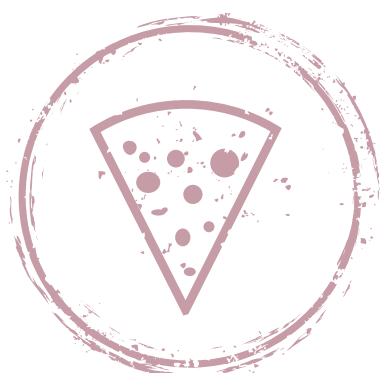
PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.



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 e basilico

ACCIUGA

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

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

PORCHETTA

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, insalata, salsa barbecue,
senape, semi di papavero e gomasio

PIZZA TONDA

LA MARGHERITA SAPORÉ

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

DOLCE

MOZZAMISÙ

Mozzarella di pane al tiramisù

€ 23,00

Il menu degustazione per 2 persone è composto da:
2 Mozzarella di Pane®, 1 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.*

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

4 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,
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce,
timo e origano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

ACCIUGA

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

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

PORCHETTA

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, insalata, salsa barbecue,
senape, semi di papavero e gomasio

PARMIGIANA

Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane,
Parmigiano Reggiano DOP, semi misti

PIZZA TONDA

LA MARGHERITA SAPORÉ

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

LA SPECK

Crema di funghi porcini e caprino, mozzarella fiordilatte, funghi porcini,
speck, radicchio fresco

DOLCE

2 MOZZAMISÙ

Mozzarella di pane al tiramisù

€ 23,00

Il menu degustazione per 4 persone è composto da:
4 Mozzarella di Pane®, 2 DoppioCrunch®, 2 Pizza Tonda, 4 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

ACCIUGA

€ 8,50

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

 Bardolino Chiaretto DOC - Ròdon


 Officina della Birra - La Weizen

CARBONARA

€ 8,50

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

 Muller Tangan


 Baladin Isaac

RAGÙ

€ 8,50

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

 Lambrusco DOC - Grasparossa di Castelvetro


 Birra del Borgo - Lisa

PORCINI E PORCHETTA

€ 9,00

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

 Barbera d'Alba


 Officina della birra LA ROSSA

SALMONE

€ 9,00

Stracciatella, salsa guacamole, salmone affumicato, lampone, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano

 Gewürztraminer DOC - Sanroc

 Officina della Birra Bio - La Rossa




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®

PORCHETTA

€ 10,00

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, insalata, salsa barbecue, senape, semi di papavero e gomasio

 Langhe Nebbiolo


 Officina della birra Rossa

MORTADELLA

€ 10,00

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi


 Lambrusco DOC - Grasparossa di Castelvetro


 Birra del Borgo - Lisa

VEGAN

€ 10,00

Crema di funghi porcini, melanzane, peperoni, semi misti, gomasio


 Gewürztraminer DOC - Sanroc


 Officina della Birra - La Weizen

PARMIGIANA

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane, Parmigiano Reggiano DOP, semi misti

 Vermentino di Sardegna DOC - Tyrso


 Officina della Birra - La Weizen

COTTO

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Monte Veronese DOP

 Delle Venezie Pinot Grigio IGT - Collevento 921

 Officina della Birra - La Bionda



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

€ 11,00

Salsa di pomodoro, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit, olio all'aglio e origano

 Bardolino Chiaretto DOC - Ròdon

 Officina della Birra - La Weizen

LA MARGHERITA SAPORÉ

€ 11,00

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

 Langhe Arneis DOC - Briccodoro


 Baladin - Isaac

LA CAPRICCIOSA

€ 12,00

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

 Valpolicella Classico Superiore DOC - L'imperfetto


 Baladin - Nazionale

LA DIAVOLA

€ 12,00

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

 Langhe Nebbiolo DOC

 Baladin - Rock'n'Roll

L'ORTO DI RENATO

€ 14,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure fresche, Parmigiano Reggiano DOP

 Gewürztraminer DOC - Sanroc

 Officina della Birra - La Weizen

LA MORTADELLA

€ 14,00

Straciatella, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi

 Lambrusco DOC - Grasparossa di Castelvetro


 Birra del Borgo - Lisa

LA MADUNINA

€ 15,00

Crema di zafferano, straciatella, gorgonzola DOP dolce, bacon croccante e noci

 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo

 Baladin - Super Bitter

LA CRUDO

€ 14,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP e rucola

 Delle Venezie Pinot Grigio IGT - Collevento 921

 Officina della Birra - La Bionda

LA SPECK

€ 15,00

Crema di funghi porcini e caprino, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, speck, radicchio fresco

 Alto Adige DOC - Pinot Nero Fuchsleiten

 Officina della Birra - La Rossa

DESSERT

TIRAMISÙ € 8,00

MOZZAMISÙ € 8,00

Mozzarella di pane al tiramisù

MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO € 8,00

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

MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES € 8,00

Crema pasticcera, crema al pistacchio, panna montata, granella di pistacchio e lampone

FRUTTA FRESCA € 8,00

Accompagnata da purea di frutta, gelato e crumble

BABÀ AL RHUM € 8,00

Babà inzuppato con bagna al rhum

TORTA PANAREA € 8,00

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

DELIZIA AL LIMONE € 8,00

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"

TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA € 8,00

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

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	€ 24,00	€ 6,00
Ca' del Bosco	Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Brut	Lombardia	€ 40,00	
Buglioni	Spumante Brut Rosè Il Vigliacco	Veneto	€ 30,00	€ 8,00
Buglioni	Spumante Brut Bianco Lo Spudorato	Veneto	€ 30,00	€ 8,00

BIANCHI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Pfitscher	Müller Thurgau DOC Dola	Alto Adige	€ 20,00	
Pfitscher	Chardonnay DOC Avrum	Alto Adige	€ 24,00	
Pfitscher	Sauvignon Blanc DOC Saxum	Alto Adige	€ 24,00	
Bolognani	Gewürztraminer DOC Sanroc	Trentino	€ 30,00	€ 8,00
La Chiara	Gavi di Gavi DOCG	Piemonte	€ 20,00	
Arneis Mario Costa	Roero Arneis DOCG	Piemonte	€ 24,00	€ 6,00
Vermentino Cantina della Vernaccia	Vermentino di Gallura DOCG "Ugone III"	Sardegna	€ 20,00	€ 5,00
Sertura	Greco di Tufo DOCG	Campania	€ 24,00	
Buglioni	Lugana DOC Musa	Veneto	€ 24,00	€ 6,00

ROSSI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Renato Corino	Barbera d'Alba DOC	Piemonte	€ 24,00	
Alessandro Veglio	Langhe Nebbiolo DOC	Piemonte	€ 24,00	€ 6,00
Luiano	Chianti Classico DOCG	Toscana	€ 20,00	€ 5,00
Montecivoli	Morellino di Scansano DOCG	Toscana	€ 20,00	€ 5,00
Pietroso	Rosso di Montalcino DOC	Toscana	€ 30,00	€ 8,00
Manara	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Le Morete	Veneto	€ 24,00	€ 6,00
Buglioni	Valpolicella Classico Superiore DOC L'Imperfetto	Veneto	€ 24,00	€ 6,00
Buglioni	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo	Veneto	€ 30,00	€ 8,00
Alessandro Di Camporeale	Sicilia DOC Nero d'Avola Donnata	Sicilia	€ 24,00	
Valle dell'Acate	Sicilia DOC Syrah Bellifolli	Sicilia	€ 24,00	
Cusumano	Etna Rosso DOC Alta Mora	Sicilia	€ 24,00	
Zanasi	Lambrusco DOC Gasparossa di Castelvetro	Lombardia	€ 20,00	€ 6,00
Pfitscher	Pinot Nero DOC Fuchsleiten	Alto Adige	€ 30,00	€ 8,00

ROSATI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Groppello Sguardi di Terra	Valtinesi Chiaretto DOC	Veneto	€ 30,00	€ 8,00

DOLCI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Moscato Viotti	Moscato d'Asti DOCG Badina	Piemonte	€ 20,00	€ 5,00
Donnafugata	Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè	Sicilia	€ 30,00	€ 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, funghi porcini, parmigiana di melanzane, crema pasticcera, crumble, Babà al Rhum, torta Panarea, torta I tre cioccolati di Valrhona, Delizia al limone, 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.



Scan the QR Code to read our menu
in other languages

Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane® sono marchi registrati

