



**MENU**  
**AL TAVOLO**

# 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)

#### AMATRICIANA

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

€ 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.*

**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.*

# MOZZARELLA DI PANE®

IDEALE MENTRE ASPETTI LA PIZZA

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



## AMATRICIANA

€ 11,00

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

## MELANZANA

€ 11,00

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

## RAGÙ

€ 11,00

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

## CLASSICO SEMPRE BUONO

€ 11,00

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

## SALMONE

€ 12,00

Salmone affumicato, caprino, pomodorini confit, guacamole,  
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, basilico e germogli

**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.  
Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.*

# PIZZA DOPPIOCRUNCH® DOPPIAMENTE CROCCANTE



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

## UN'ALTERNATIVA ALLA PIZZA TRADIZIONALE

- |   |         |
|---|---------|
| <b>PARMIGIANA</b>   | € 12,50 |
| Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, semi misti, germogli                      |         |
| <b>COTTO</b>  | € 13,00 |
| Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, monte veronese DOP, semi misti e germogli   |         |
| <b>MORTADELLA</b>   | € 13,00 |
| Straciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi, semi misti e germogli  |         |
| <b>CAPRESE</b>  | € 13,00 |
| Pomodori, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, pesto, semi misti, basilico, germogli e gomasio                       |         |
| <b>PORCHETTA</b>  | € 13,50 |
| Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, salsa barbeque, senape, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, germogli |         |
| <b>CRUDO</b>  | € 14,00 |
| Stracchino, straciatella, prosciutto di Parma DOP, insalata, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce e germogli         |         |

**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.  
Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.*

# PIZZA TONDA

IMPASTO DERIVANTE DALLA LUNGA LIEVITAZIONE,  
NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE.



## LA MARGHERITA SAPORÉ

€ 13,00

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

## LA MARINARA 2.0

€ 11,00

Salsa di pomodoro, tonno, cipolle caramellate, olive leccine, olio aromatizzato all'aglio e origano

## LA CAPRICCIOSA

€ 16,00

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

## LA CRUDO

€ 16,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP e rucola

## LA MADUNINA SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 15,00

Crema di zafferano, stracciatella, salsiccia, friarielli e briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce

## L'ORTO DI RENATO

€ 16,00

Crema di zucchine e caprino, mozzarella fiordilatte, verdure, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

## LA MORTADELLA

€ 16,00

Stracciatella, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi

**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.*

*Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.*

# DESSERT

## FINALE IN DOLCEZZA

<b>MACEDONIA</b> con coulis di frutti rossi	€ 8,00
<b>TIRAMISÙ</b>	€ 10,00
<b>SELEZIONI DOLCI SAL DE RISO</b>	€ 10,00
<b>MOZZARELLA DI PANE® CREMA &amp; CIOCCOLATO</b> Crema pasticcera, crema al gianduia, panna montata, lamponi e zucchero a velo	€ 10,00
<b>MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO &amp; ALCHERMES</b> Crema pasticcera, crema al pistacchio, panna montata, granella di pistacchi, lamponi e alchermes	€ 10,00
<b>GELATO CON DECORAZIONE</b> Tre gusti a scelta tra: vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio, limone e fragola	€ 10,00
<b>AGGIUNTA PALLINA GELATO</b>	€ 3,00

**COPERTO € 3,00**

*Maggiore 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

INDIAN BLACK TEA Limone - Pesca 25 cl € 4,00

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

## BIRRE ARTIGIANALI EXTRAOMNES

Birreria artigianale nata nel 2010 vicino a Varese, impegnata a lavorare al meglio le migliori materie prime disponibili sul mercato

**SAISON** 44 cl € 7,00

Fresca, vivace e beverina.  
Spiccano note pepate su una base floreale

**ZEST | Birra Imperdibile Slow Food 2023** 44 cl € 7,00

Secca, luppolata e dissetante.  
Prevalgono note fruttate, una delicata speziatura e un piacevole amaro

**SABRAGE | Birra Imperdibile Slow Food 2023** 44 cl € 7,00

Intensa ed equilibrata.  
Le note del luppolo sono bilanciate da note dolci e fresche di cocco

**STRAFF** 33 cl € 7,00

Corposa e fruttata.  
Morbidi sentori di albicocca, palato molto secco e un'amarezza netta

**BRUIN** 33 cl € 7,00

Scura e vigorosa.  
Sentori tostati di cacao e cioccolato con note di caramello e marron glacés

**GRAPPE LIQUORI E DISTILLATI** da € 5,00

# LA NOSTRA CANTINA





# BIANCHI



<b>ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER</b> MARTINI & SOHN – Vitigno / Grape variety: Gewürztraminer	€ 12,00	€ 50,00
<b>C.O.F. PINOT GRIGIO DOC</b> PETRUCCO – Vitigno / Grape variety: Pinot Grigio	€ 10,00	€ 40,00
<b>FALANGHINA CAMPANIA IGP</b> SERTURA – Vitigno / Grape variety: Falanghina	€ 10,00	€ 35,00
<b>VERMENTINO DI GALLURA DOCG “UGONE III”</b> CANTINA DELLA VERNACCIA – Vitigno / Grape variety: Vermentino	€ 10,00	€ 35,00

# ROSSI

<b>LANGHE NEBBIOLO DOC</b> MARIO COSTA – Vitigno / Grape variety: Nebbiolo	€ 12,00	€ 45,00
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> LUIANO – Vitigno / Grape variety: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	€ 10,00	€ 35,00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC LE MORETE</b> MANARA – Vitigno / Grape variety: Corvina, Rondinella, Molinara	€ 10,00	€ 40,00
<b>SICILIA DOC NERO D’AVOLA DONNATÀ</b> ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Vitigno / Grape variety: Nero d’Avola	€ 10,00	€ 40,00

# ROSATI

<b>VALTENESI CHIARETTO DOC</b> SGUARDI DI TERRA – Vitigno / Grape variety: Groppello	€ 13,00	€ 50,00
---	---------	---------

# BOLLICINE, SPUMANTI

<b>TREVISO DOC PROSECCO</b> LA FARRA – Vitigno / Grape variety: Glera	€ 11,00	€ 45,00
<b>FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT</b> BELLAVISTA – Vitigno / Grape variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 16,00	€ 70,00

# 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 al parmigiano reggiano DOP, crema di zafferano, bacon croccante, sugo all'amatriciana, crema di zucchine e caprino, guacamole, salmone affumicato, salsiccia, friarielli, melanzane, zucchine, parmigiana di melanzane, briciole di pane, cipolle caramellate, dolci Sal De Riso, gelato, coulis di frutti rossi, crema pasticceria, 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

[www.ilmercatoelduomo.it](http://www.ilmercatoelduomo.it)

 @sapore.mi



