



# MENU



# 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.

SOFT STEAMED BUN, WHICH STANDS OUT FOR THE PARTICULARITY  
OF THE SHAPE, COLOR AND CONSISTENCY.

## AMATRICIANA

€ 10,00

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

*Pecorino cheese cream, amatriciana sauce, crispy bacon,  
crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, sprouts*

## MELANZANA

€ 10,00

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

*Aubergines, aubergine and caprino cheese cream, stracciatella cheese, confit cherry tomatoes,  
crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, Parmigiano Reggiano PDO, basil, sprouts*

## RAGÙ

€ 10,00

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

*Beef sauce, parmigiano reggiano sauce,  
crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, thyme and oregano,  
Parmigiano Reggiano PDO and basil*

## CLASSICO SEMPRE BUONO

€ 10,00

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

*Parma ham PDO, stracciatella cheese, confit cherry tomatoes, crispy bread crumbs  
flavored with sweet paprika, thyme and oregano and sprouts*

## SALMONE

€ 11,00

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

*Smoked salmon, caprino cheese, confit cherry tomatoes, guacamole,  
crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, basil and sprouts*

**COPERTO / COVER € 2,00**

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.

*More information on the characteristics of the products on the last page. Ask our staff for the list of allergens.  
Images only for illustrative purposes.*

# PIZZA DOPPIOCRUNCH®

## DOPPIAMENTE CROCCANTE



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

MIXED-LEAVENED DOUGH WITH NATURAL YEAST, HIGH HYDRATION  
AND A VERY CRISPY FINAL CONSISTENCY.

UN'ALTERNATIVA ALLA PIZZA TRADIZIONALE / AN ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PIZZA

### COTTO

€ 12,50

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, monte veronese DOP, semi misti e germogli  
*Mozzarella, cooked ham, monte veronese PDO cheese, mixed seeds and sprouts*

### MORTADELLA

€ 12,50

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granello di pistacchi, semi misti e germogli  
*Stracciatella cheese, mortadella Bologna PGI, pistachio grain, mixed seeds and sprouts*

### PARMIGIANA

€ 12,50

Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane,  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, semi misti, germogli  
*Mozzarella, aubergine parmigiana, aubergines, Parmigiano Reggiano PDO,  
mixed seeds, sprouts*

### CAPRESE

€ 12,50

Pomodori, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP,  
pesto, semi misti, basilico, germogli e gomasio  
*Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella PDO, pesto sauce,  
mixed seeds, basil, sprouts and gomasio*

### PORCHETTA

€ 13,50

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, salsa barbeque, senape,  
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, germogli  
*Porchetta di Ariccia PGI, smoked provolone, barbeque sauce, mustard,  
crispy bread crumbs flavored with sweet paprika, sprouts*

### CRUDO

€ 13,50

Stracchino, stracciatella, prosciutto di Parma DOP, insalata,  
briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce e germogli  
*Stracchino and stracciatella cheese, Parma ham PDO, salad,  
crispy bread crumbs flavored with sweet paprika and sprouts*

**COPERTO / COVER € 2,00**

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.

*More information on the characteristics of the products on the last page. Ask our staff for the list of allergens.  
Images only for illustrative purposes.*

# PIZZA TONDA

IMPASTO DERIVANTE DALLA LUNGA LIEVITAZIONE,  
NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE.

MADE IN THE TRADITIONAL WAY  
WITH SLOW-LEAVENED DOUGH.



## LA MARGHERITA SAPORE

€ 13,00

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

*Tomato sauce, buffalo mozzarella PDO, confit cherry tomatoes, drops of pesto sauce and basil*

## LA MARINARA 2.0

€ 11,00

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

*Tomato sauce, tuna, caramelized onions, leccino olives, garlic flavored oil and oregano*

## LA CAPRICCIOSA

€ 16,00

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

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes in oil, mushrooms, leccino olives and capers*

## LA CRUDO

€ 16,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP e rucola

*Mozzarella, stracchino cheese, Parma ham PDO and rocket*

## LA MADUNINA SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 15,00

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

*Saffron cream, straciatella cheese, sausage, friarielli and crispy bread crumbs flavored with sweet paprika*

## L'ORTO DI RENATO

€ 16,00

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

*Courgette and caprino cheese cream, mozzarella, vegetables, Parmigiano Reggiano PDO*

## LA MORTADELLA

€ 16,00

Straciatella, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi

*Straciatella cheese, mortadella Bologna PGI, pistachio grain*

**COPERTO / COVER € 2,00**

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.

*More information on the characteristics of the products on the last page. Ask our staff for the list of allergens.*

*Images only for illustrative purposes.*

# DESSERT

## FINALE IN DOLCEZZA

<b>TIRAMISÙ</b>	€ 7,50
<b>SELEZIONE DOLCI SAL DE RISO</b> <i>Sal De Riso desserts selection</i>	€ 7,50
<b>MACEDONIA</b> con coulis di frutti rossi <i>Fruit salad with red fruits coulis</i>	€ 7,00
<b>GELATO CON DECORAZIONE</b> <i>Ice cream</i>	€ 7,50
<b>AGGIUNTA PALLINA GELATO / EXTRA SCOOP OF ICE CREAM</b>	€ 3,00

# CAFFETTERIA / HOT DRINKS

<b>CAFFÈ</b> <i>Espresso</i>	€ 2,50
<b>CAFFÈ DOPPIO</b> <i>Double espresso</i>	€ 4,20
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,50
<b>CAPPUCCINO</b> <i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<b>AMERICANO</b> <i>American coffee</i>	€ 3,20
<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b> <i>Fresh squeezed orange juice</i>	€ 5,00

**COPERTO / COVER € 2,00**

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.  
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.  
*More information on the characteristics of the products on the last page. Ask our staff for the list of allergens.*

# BEVANDE / BEVERAGES

## ACQUA / WATER

Panna / San Pellegrino 50 cl € 2,50 75 cl € 4,00

## BIBITE / SOFT DRINKS

**INDIAN BLACK TEA** 25 cl € 4,00

Limone - Pesca  
*Lemon - Peach*

**LURISIA** 27,5 cl € 4,50

Chinotto - Tonica - Aranciata - Gazzosa  
*Chinotto - Tonic - Orange - Soda water*

**COCA-COLA** 33 cl € 4,00

Original Taste - Zero Zuccheri - Zero Zuccheri Zero Caffeina  
*Original Taste - Zero Sugar - Zero Sugar Zero Caffeine*

**MOLECOLA** 33 cl € 4,00

Classica - Senza zucchero - Bio  
*Classic - No sugar - Bio*

## BIRRE ARTIGIANALI EXTRAOMNES / CRAFT BEERS

**Birrificio artigianale nato nel 2010 vicino a Varese, impegnato a lavorare al meglio le migliori materie prime disponibili sul mercato**

*Craft brewery born in 2010 near Varese, Italy, committed to using the best raw materials in the best possible way*

**SAISON** 44 cl € 7,00

Fresca, vivace e beverina. Spiccano note pepate su una base floreale  
*Crisp, lively and easy to drink. Characterized by peppery and white flowers notes*

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

Secca, luppolata e dissetante. Prevalgono note fruttate, una delicata speziatura e un piacevole amaro  
*Sharp, hoppy and refreshing. In this beer you'll find a fruity and spicy aroma and a gentle bitterness*

**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  
*Intense and balanced. The relevant hoppy notes are beautifully balanced by sweet coconut-like notes*

**STRAFF** 33 cl € 7,00

Corposa e fruttata. Morbidi sentori di albicocca, palato molto secco e un'amarrezza netta  
*Full-bodied and fruity. A smooth apricot aroma is damped by a dry mouthfeel and a clear bitterness*

**BRUIN** 33 cl € 7,00

Scura e vigorosa. Sentori tostati di cacao e cioccolato con note di caramello e marron glacés  
*Dark and vigorous. Characterized by toasted cocoa notes and a charamelized marrons glacés-like aroma*

## BIRRE ALLA SPINA / DRAUGHT BEERS

**OFFICINA DELLA BIRRA** 30 cl € 7,00 40 cl € 7,50

**GRAPPE LIQUORI E DISTILLATI** da/from € 5,00  
**GRAPPAS, LIQUEURS AND SPIRITS**

## APERITIVI / DRINKS

**CRODINO / CRODINO ARANCIA ROSSA / CAMPARI SODA** € 6,00

**APEROL / CAMPARI SPRITZ / AMERICANO / NEGRONI** € 12,00

**LA NOSTRA  
CANTINA**

---

**OUR CELLAR**





# BIANCHI / WHITE WINES



<b>ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER</b> MARTINI & SOHN – Vitigno / Grape variety: Gewürztraminer	€ 8,00	€ 30,00
<b>C.O.F. PINOT GRIGIO DOC</b> PETRUCCO – Vitigno / Grape variety: Pinot Grigio	€ 8,00	€ 30,00
<b>FALANGHINA CAMPANIA IGP</b> SERTURA – Vitigno / Grape variety: Falanghina	€ 8,00	€ 30,00
<b>VERMENTINO DI GALLURA DOCG "UGONE III"</b> CANTINA DELLA VERNACCIA – Vitigno / Grape variety: Vermentino	€ 8,00	€ 30,00

# ROSSI / RED WINES

<b>LANGHE NEBBIOLO DOC</b> MARIO COSTA – Vitigno / Grape variety: Nebbiolo	€ 10,00	€ 35,00
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> LUIANO – Vitigno / Grape variety: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	€ 8,00	€ 30,00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC LE MORETE</b> MANARA – Vitigno / Grape variety: Corvina, Rondinella, Molinara	€ 10,00	€ 35,00
<b>SICILIA DOC NERO D'AVOLA DONNATÀ</b> ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Vitigno / Grape variety: Nero d'Avola	€ 10,00	€ 35,00

# ROSATI / ROSÉ WINES

<b>VALTENESI CHIARETTO DOC</b> SGUARDI DI TERRA – Vitigno / Grape variety: Gropello	€ 8,00	€ 30,00
--	--------	---------

# BOLLICINE, SPUMANTI SPARKLING WINES

<b>TREVISO DOC PROSECCO</b> LA FARRA – Vitigno / Grape variety: Glera	€ 7,00	€ 28,00
<b>FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT</b> BELLAVISTA – Vitigno / Grape variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 12,00	€ 45,00

# INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

## INFORMATION FOR OUR CUSTOMERS

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

*Foods may contain **allergens**, ask the waiter.*

La birra contiene glutine. / *Beer contains gluten.*

Wine contains sulphites. / *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.

*List of frozen or frozen products at origin:*

*the bases of Mozzarella di Pane®, Pizza DoppioCrunch®, Pizza tonda, Parmigiano Reggiano PDO sauce, saffron cream, crispy bacon, amatriciana sauce, zucchini and caprino cheese cream, guacamole, smoked salmon, sausage, friarielli, aubergines, courgette, aubergine parmigiana, bread crumbs caramelized onions, Sal De Riso desserts, ice cream, red fruits coulis, pastry cream, tiramisù.*

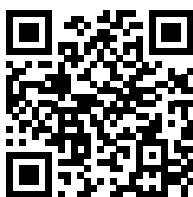
Aggiunte disponibili per la Pizza Tonda:

Salame piccante, prosciutto cotto, gorgonzola DOP, acciughe, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di Parma DOP

*Extra additions for Pizza Tonda:*

*Spicy salami, cooked ham, gorgonzola PDO, anchovies, mozzarella, buffalo mozzarella PDO, Parma ham PDO*

€ 2,00 cad.



Scansiona il QR Code per consultare il menu

*Scan the QR Code to read our menu*

**Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane®**  
sono marchi registrati / *are registered trademarks*

 @sapore.mi



