

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)

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 SAPORÉ

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

€ 25,00

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.

ENTRÉE OFFERTO DALLO CHEF

MOZZARELLA DI PANE®

IDEALE MENTRE ASPETTI LA PIZZA

AMATRICIANA € 10,00

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

MELANZANA € 10,00

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

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, basilico

CLASSICO SEMPRE BUONO

€ 10,00

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

SALMONE € 11,00

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



PIZZA DOPPIOCRUNCH®

DOPPIAMENTE CROCCANTE

СОТТО	€ 10,50
Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Monte Veronese DOP, semi misti, germogli	
MORTADELLA	€ 10,50
Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi, semi misti, germogli	C 10,50
PARMIGIANA	€ 10,50
Mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, melanzane, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, semi misti, germogli	
CAPRESE	€ 10,50
Pomodori, mozzarella fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pesto, semi misti, basilico, germogli, gomasio	
TONNO	€ 10,50
Caprino, mozzarella fiordilatte, tonno, melanzane, rucola, semi misti, gomasio	
CRUDO	€ 12,00
Stracchino, stracciatella, prosciutto di Parma DOP, insalata, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, germogli	



PIZZA TONDA

LA MORTADELLA

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi

LA MARGHERITA SAPORÉ € 12,00 Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini confit, gocce di pesto, basilico LA DIAVOLA € 13,00 Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, peperoni, 'nduja, olive LA CAPRICCIOSA € 15,00 Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi in olio, funghi, olive leccine, capperi L'ORTO DI RENATO € 15,00 Crema di zucchine e caprino, mozzarella fiordilatte, verdure fresche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP LA CRUDO € 15.00 Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP, rucola **LA TONNO** € 15,00 Salsa al pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini confit, cipolle caramellate, germogli

€ 16,00

DESSERTFINALE IN DOLCEZZA

MACEDONIA con coulis di frutti rossi	€ 7,00
TIRAMISÙ	€ 9,00
SELEZIONE DOLCI SAL DE RISO	€ 9,00
MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO Crema pasticcera, crema al gianduia, panna montata, lamponi, zucchero a velo	€ 9,00
MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES Crema pasticcera, crema al pistacchio, panna montata, granella di pistacchi, lamponi, alchermes	€ 9,00
GELATO CON DECORAZIONE Tre gusti a scelta tra: vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio, limone, fragola	€ 9,00
AGGIUNTA PALLINA GELATO	€ 3,00

BEVANDE

ACQUA		
Panna / San Pellegrino	45 cl	€ 2,00
Panna / San Pellegrino	75 cl	€ 3,00
BIBITE		
LURISIA Chinotto - Tonica - Aranciata - Gazzosa	27 cl	€ 4,00
INDIAN BLACK TEA Limone - Pesca	25 cl	€ 4,00
MOLECOLA Classica - Senza zucchero - Bio	33 cl	€ 4,00
BIRRA IN BOTTIGLIA		
BALADIN NAZIONALE	33 cl	€ 6,00
BALADIN SUPER BITTER	33 cl	€ 6,00
BALADIN ISAAC Blanche	33 cl	€ 6,00
BALADIN ROCK'N'ROLL American Pale Ale	33 cl	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA		
PORETTI PICCOLA	20 cl	€ 4,00
PORETTI GRANDE	40 cl	€ 5,00
GRAPPE LIQUORI E DISTILLATI		da € 5,00

LA NOSTRA CANTINA



BIANCHI	7	
ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER MARTINI & SOHN – Vitigno / Grape variety: Gewürztraminer	€ 8,00	€ 30,00
C.O.F. PINOT GRIGIO DOC PETRUCCO – Vitigno / Grape variety: Pinot Grigio	€ 6,00	€ 24,00
FALANGHINA CAMPANIA IGP SERTURA – Vitigno / <i>Grape variety</i> : Falanghina	€ 6,00	€ 24,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG "UGONE III" CANTINA DELLA VERNACCIA – Vitigno / <i>Grape variety</i> : Vermentino	€ 5,00	€ 20,00

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO DOC	€ 6,00	€ 24,00
MARIO COSTA – Vitigno / Grape variety: Nebbiolo CHIANTI CLASSICO DOCG	<i>6</i> F 00	£ 20 00
LUIANO – Vitigno / Grape variety: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvigno	,	€ 20,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC LE MORETE	€ 8,00	€ 30,00
MANARA – Vitigno / Grape variety: Corvina, Rondinella, Molinara SICILIA DOC NERO D'AVOLA DONNATÀ	€ 8,00	€ 30,00
ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Vitigno / Grape variety: Nero d'Avola		

ROSATI

VALTENESI CHIARETTO DOC	€ 8,00	€ 30,00
SGUARDI DI TERRA – Vitigno / Grape variety: Groppello		

BOLLICINE, SPUMANTI

TREVISO DOC PROSECCO	€ 7,00	€ 28,00
LA FARRA – Vitigno / <i>Grape variety</i> : Glera		
FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT	€ 10,00	€ 40,00

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, salsa carbonara, crema di zafferano, bacon croccante, sugo all'amtriciana, parmigiana di melanzane, crema di zucchine e caprino, crema di melanzane e caprino, guacamole, salmone affumicato, cipolle caramellate, dolci Sal De Riso, gelato, coulis di frutti rossi, crema pasticcera, 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

