



MENU
AL TAVOLO

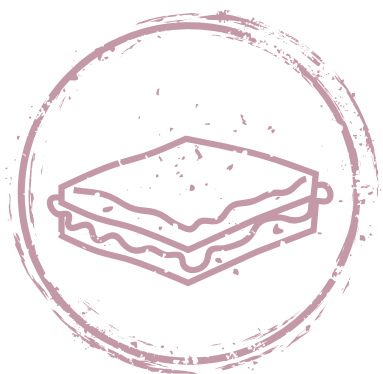
I LIEVITATI DI RENATO



MOZZARELLA DI PANE®

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

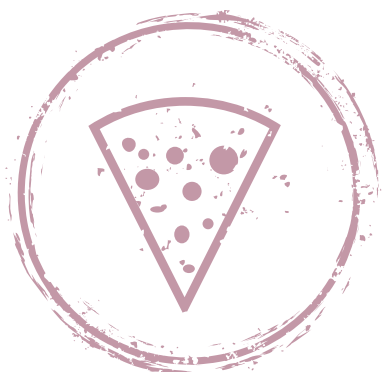
PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.



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

€ 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

AMATRICIANA

€ 11,00

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

MELANZANA

€ 11,00

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

CLASSICO SEMPRE BUONO

€ 11,00

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

SALMONE

€ 12,00

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

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

DOPPIAMENTE GROCCANTE

COTTO

€ 13,00

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

MORTADELLA

€ 13,00

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

PARMIGIANA

€ 13,00

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

CAPRESE

€ 13,00

Pomodori, mozzarella fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pesto, semi misti, basilico, germogli, gomasio

TONNO

€ 13,00

Caprino, mozzarella fiordilatte, tonno, melanzane, rucola, semi misti, gomasio

CRUDO

€ 14,00

Stracchino, stracciatella, prosciutto di Parma DOP, insalata, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, 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.*

PIZZA TONDA

LA MARGHERITA SAPORÉ

€ 13,00

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

LA DIAVOLA

€ 15,00

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

LA CAPRICCIOSA

€ 16,00

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

L'ORTO DI RENATO

€ 16,00

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

LA CRUDO

€ 16,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP, rucola

LA TONNO

€ 16,00

Salsa al pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini confit, cipolle caramellate, germogli

LA MORTADELLA

€ 17,00

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi

LA MADUNINA

€ 17,00

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

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.*

DESSERT

FINALE IN DOLCEZZA

MACEDONIA

con coulis di frutti rossi

€ 8,00

TIRAMISÙ

€ 10,00

SELEZIONI DOLCI SAL DE RISO

€ 10,00

MOZZARELLA DI PANE® CREMA & CIOCCOLATO

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

€ 10,00

MOZZARELLA DI PANE® PISTACCHIO & ALCHERMES

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

€ 10,00

GELATO CON DECORAZIONE

Tre gusti a scelta tra: vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio, limone, fragola

€ 10,00

AGGIUNTA PALLINA GELATO

€ 3,00

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.*

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

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

GRAPPE LIQUORI E DISTILLATI

da € 5,00

LA NOSTRA CANTINA



BIANCHI



ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER

MARTINI & SOHN – Vitigno / Grape variety: Gewürztraminer

€ 12,00 € 50,00

C.O.F. PINOT GRIGIO DOC

PETRUCCO – Vitigno / Grape variety: Pinot Grigio

€ 10,00 € 40,00

FALANGHINA CAMPANIA IGP

SERTURA – Vitigno / Grape variety: Falanghina

€ 10,00 € 35,00

VERMENTINO DI GALLURA DOCG "UGONE III"

CANTINA DELLA VERNACCIA – Vitigno / Grape variety: Vermentino

€ 10,00 € 35,00

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO DOC

MARIO COSTA – Vitigno / Grape variety: Nebbiolo

€ 12,00 € 45,00

CHIANTI CLASSICO DOCG

LUIANO – Vitigno / Grape variety: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

€ 10,00 € 35,00

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC LE MORETE

MANARA – Vitigno / Grape variety: Corvina, Rondinella, Molinara

€ 10,00 € 40,00

SICILIA DOC NERO D'AVOLA DONNATÀ

ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Vitigno / Grape variety: Nero d'Avola

€ 10,00 € 40,00

ROSATI

VALTENESI CHIARETTO DOC

SGUARDI DI TERRA – Vitigno / Grape variety: Gropello

€ 13,00 € 50,00

BOLLICINE, SPUMANTI

TREVISO DOC PROSECCO

LA FARRA – Vitigno / Grape variety: Glera

€ 11,00 € 45,00

FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT

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, salsa carbonara, crema di zafferano, bacon croccante, sugo all'amatriciana, parmigiana di melanzane, crema di zucchine e caprino, guacamole, salmone affumicato, 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

