



MENU
AL TAVOLO

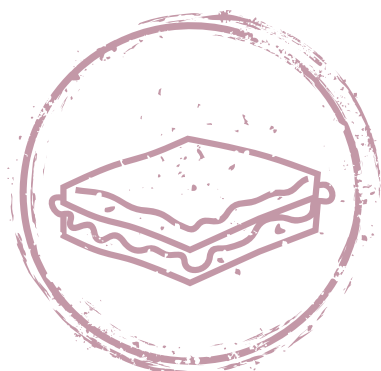
I LIEVITATI DI RENATO



MOZZARELLA DI PANE®

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

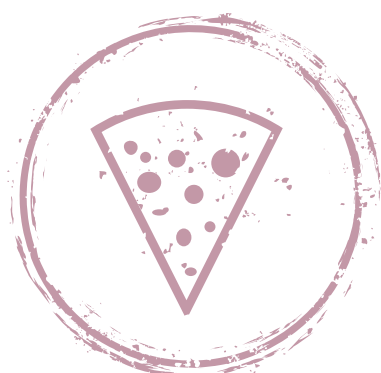
PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.



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

Stracciatella, ragù di manzo, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

PARMIGIANA

Mozzarella fiordilatte, melanzane, melanzane, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP

PIZZA TONDA

L'ORTO DI RENATO

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

DOLCE

(a persona)

IL DOLCE LIEVITATO DI RENATO

Accompagnato da gelato artigianale Emilio

€ 22,00
a persona

Il menu degustazione per 2 persone è composto da:
1 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

Stracciatella, ragù di manzo, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico

MELANZANA

Salsa di pomodoro, stracciatella, melanzane, Parmigiano Reggiano DOP, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico

SALMONE

Stracciatella, salsa guacamole, salmone affumicato e lampone

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

PARMIGIANA

Mozzarella fiordilatte, melanzane, crema di melanzane, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP

PIZZA TONDA

L'ORTO DI RENATO

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

LA MARGHERITA SAPORÉ

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

DOLCE

(a persona)

IL DOLCE LIEVITATO DI RENATO

Accompagnato da gelato artigianale Emilio

€ 22,00
a persona

Il menu degustazione per 4 persone è composto da:
2 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

€ 8,00

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*

MELANZANA

€ 8,50

Salsa di pomodoro, melanzane, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, salsa al Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano, basilico

 *Gewürztraminer DOC - Sanroc*


 *Officina della Birra - La Weizen*

'NDUJA

€ 8,00

Crema di zucchine e caprino, 'nduja, olive, salsa al Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano

 *Prosecco di Valdobbiadene DOCG - Col de Mez*

 *Baladin - Nazionale*

RAGÙ

€ 8,50

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

 *Lambrusco DOC - Grasparossa di Castelvetro*


 *Birra del Borgo - Lisa*

SALMONE

€ 8,50

Stracciatella, salsa guacamole, salmone affumicato e lampone

 *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®

COTTO

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Monte Veronese DOP

 Delle Venezie Pinot Grigio IGT - Collevento 921


 Officina della Birra - La Bionda

MORTADELLA

€ 10,00

Stracciatella, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchi

 Lambrusco DOC - Grasparossa di Castelvetro

 Birra del Borgo - Lisa

CAPRICCIO

€ 10,00

Prosciutto cotto, provola affumicata, carciofi, funghi, olive, capperi e salsa al Parmigiano Reggiano

 Arneis


 Officina della Birra Bio - La Bionda

VEGAN

€ 10,00

Crema di zucchine, melanzane, peperoni, semi misti, gomasio


 Gewürztraminer DOC - Sanroc


 Officina della Birra - La Weizen

PARMIGIANA

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, melanzane, melanzane, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP

 Vermentino di Sardegna DOC - Tyrsos

 Officina della Birra - La Weizen




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 € 9,00

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, salsa all'aglio e origano

 *Bardolino Chiaretto DOC - Ròdon*

 *Officina della Birra - La Weizen*

LA MARGHERITA SAPORÉ € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini confit 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 MADUNINA € 14,00

Crema di zafferano, stracciatella, gorgonzola DOP dolce, pancetta croccante e noci

 *Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo*

 *Baladin - Super Bitter*

LA DELICATA € 14,00

Crema di zucchine e caprino, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Monteveronese DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

 *Greco di Tufo DOCG*

 *Baladin - Isaac Blanche*

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 MORTADELLA € 14,00

Stracciatella, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi

 *Lambrusco DOC - Grasperossa di Castelvetro*

 *Birra del Borgo - Lisa*

DESSERT

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

TIRAMISÙ DI LUCA MONTERSINO € 8,00

FRUTTA FRESCA € 8,00

Accompagnata da purea di frutta, gelato e crumble

IL DOLCE LIEVITATO DI RENATO € 8,00

Accompagnato da gelato artigianale Emilio

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

CAFFÈ GOURMAND DI RENATO € 3,00

Accompagnato da un biscotto artigianale e crema pasticcera

COPERTO € 2,00

BEVANDE

ACQUA

Panna / San Pellegrino	45 cl	€ 2,50
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

BIRRA ALLA SPINA

OFFICINA DELLA BIRRA	40 cl	€ 7,50
----------------------	-------	--------

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	
Dante Rivetti	Langhe Arneis DOC Briccodoro	Piemonte	€ 24,00	€ 6,00
Antonutti	Delle Venezie Pinot Grigio IGT Collevento 921	Friuli VG	€ 24,00	€ 6,00
Contini	Vermentino di Sardegna DOC Tyrso	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
Le Fraghe	Bardolino Chiaretto DOC Ròdon	Veneto	€ 30,00	€ 8,00

DOLCI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	REGIONE	BOTTIGLIA	CALICE
Galarin	Moscato d'Asti DOCG Prà Done	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, crema di zucchine, salsa capriccio, salsa guacamole, salsa al Parmigiano Reggiano DOP, crema di zafferano, pancetta croccante, salmone affumicato, parmigiana di melanzane, lasagna alla bolognese, 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

