

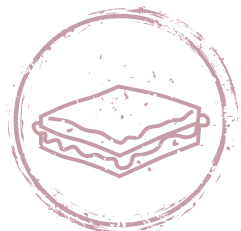
# RENATO'S CREATIONS



## MOZZARELLA DI PANE®

Is an orient-inspired dough whose characteristics bring mozzarella to mind.

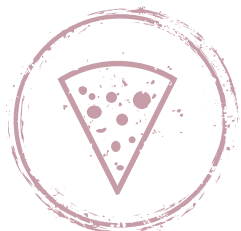
A SOFT STEAM-BAKED ROLL WITH A DISTINCTIVE SHAPE, COLOUR AND CONSISTENCY.



## PIZZA DOPPIOCRUNCH®

Renato's flagship product, is doubly crunchy and absolutely unique.

MIXED NATURAL LEAVENED HIGH-MOISTURE DOUGH FOR A VERY CRUNCHY ENDING.



## PIZZA TONDA

Classic round pizza that Renato reinvents with a puffy rim and unique taste in continual evolution.

MADE IN THE TRADITIONAL WAY WITH SLOW-LEAVENED DOUGH FOR HIGH DIGESTIBILITY.

Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane® are registered trademarks

# OUR CELLAR

## SPARKLING WINES

	BOTTLE	GLASS
SOLIGO Prosecco di Valdobbiadene DOCG <i>Col de Mez - Veneto</i>	€ 24,00	€ 6,00
CA' DEL BOSCO Franciacorta DOCG <i>Cuvée Prestige Brut - Lombardia</i>		€ 40,00
BUGLIONI Spumante Brut Rosè <i>Il Vigliacco - Veneto</i>	€ 30,00	€ 8,00
BUGLIONI Spumante Brut Bianco <i>Lo Spudorato - Veneto</i>	€ 30,00	€ 8,00

## WHITE WINES

PFITSCHER Müller Thurgau DOC <i>Dola - Alto Adige</i>	€ 20,00	
PFITSCHER Chardonnay DOC <i>Avrum - Alto Adige</i>	€ 24,00	
PFITSCHER Sauvignon Blanc DOC <i>Saxum - Alto Adige</i>	€ 24,00	
BOLOGNANI Gewürztraminer DOC <i>Sanroc - Trentino</i>	€ 30,00	€ 8,00
LA CHIARA Gavi di Gavi DOCG <i>Piemonte</i>	€ 20,00	
DANTE RIVETTI Langhe Arneis DOC <i>Briccodoro - Piemonte</i>	€ 24,00	€ 6,00
ANTONUTTI Delle Venezie Pinot Grigio IGT <i>Collevento 921 - Friuli VG</i>	€ 24,00	€ 6,00
CONTINI Vermentino di Sardegna DOC <i>Tyrsos - Sardegna</i>	€ 20,00	€ 5,00
SERTURA Greco di Tufo DOCG <i>Campania</i>	€ 24,00	
BUGLIONI Lugana DOC <i>Musa - Veneto</i>	€ 24,00	€ 6,00

## RED WINES

RENATO CORINO Barbera d'Alba DOC <i>Piemonte</i>	€ 24,00	
ALESSANDRO Langhe Nebbiolo DOC <i>Veglio - Piemonte</i>	€ 24,00	€ 6,00
LUIANO Chianti Classico DOCG <i>Toscana</i>	€ 20,00	€ 5,00
MONTECIVOLI Morellino di Scansano DOCG <i>Toscana</i>	€ 20,00	€ 5,00
PIETROSO Rosso di Montalcino DOC <i>Toscana</i>	€ 30,00	€ 8,00
MANARA Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC <i>Le Morete - Veneto</i>	€ 24,00	€ 6,00
BUGLIONI Valpolicella Classico Superiore DOC <i>L'Imperetto - Veneto</i>	€ 24,00	€ 6,00
BUGLIONI Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC <i>Il Bugiardo - Veneto</i>	€ 30,00	€ 8,00
ALESSANDRO Sicilia DOC Nero d'Avola Di Camporeale <i>Donnatà - Sicilia</i>	€ 24,00	
VALLE DELL'ACATE Sicilia DOC Syrah <i>Bellifollì - Sicilia</i>	€ 24,00	
CUSUMANO Etna Rosso DOC <i>Alta Mora - Sicilia</i>	€ 24,00	
ZANASI Lambrusco DOC <i>Grasparossa di Castelvetro - Lombardia</i>	€ 20,00	€ 6,00
PFITSCHER Pinot Nero DOC <i>Fuchsleiten - Alto Adige</i>	€ 30,00	€ 8,00

## ROSÉ WINES

LE FRAGHE Bardolino Chiaretto DOC <i>Ròdon - Veneto</i>	€ 30,00	€ 8,00
--	---------	--------

## SWEET WINES

GALARIN Moscato d'Asti DOCG <i>Prà Done - Piemonte</i>	€ 20,00	€ 5,00
DONNAFUGATA Passito di Pantelleria DOC <i>Ben Ryè - Sicilia</i>	€ 30,00	€ 8,00

Wine contains sulphites.



# ENGLISH MENU

## MOZZARELLA DI PANE®



### ACCIUGA

€ 8,00

Tomato sauce, stracciatella cheese, anchovies, crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, thyme and oregano, basil

Bardolino Chiaretto DOC - Ròdon  
 Officina della Birra - La Weizen

### MELANZANA

€ 8,50

Tomato sauce, stracciatella cheese, aubergine, Parmigiano Reggiano DOP parmesan, crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, thyme and oregano, basil

Gewürztraminer DOC - Sanroc  
 Officina della Birra - La Weizen

### RAGÙ

€ 8,50

Stracciatella cheese, beef sauce, crispy breadcrumbs flavoured with sweet paprika, thyme and oregano, basil

Lambrusco DOC - Grasperossa di Castelvetro  
 Birra del Borgo - Lisa

## PIZZA DOPPIOCRUNCH®



### COTTO

€ 10,00

Mozzarella, cooked ham, Monte Veronese DOP cheese

Delle Venezie Pinot Grigio IGT - Collevento 921  
 Officina della Birra - La Bionda

### MORTADELLA

€ 10,00

Stracciatella cheese, mortadella Bologna IGP, pistachio grain

Lambrusco DOC - Grasperossa di Castelvetro  
 Birra del Borgo - Lisa

### ANANAS

€ 10,00

Mozzarella, cooked ham, Monte Veronese DOP cheese, mustard-flavoured pineapple

Prosecco di Valdobbiadene DCOG - Col de Mez  
 Officina della Birra - La Weizen

### VEGAN

€ 10,00

Zucchini cream\*, aubergine, bell peppers, mixed seeds, gomashio

Gewürztraminer DOC - Sanroc  
 Officina della Birra - La Weizen

### PARMIGIANA

€ 10,00

Mozzarella, aubergine, aubergine cream\*, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP parmesan

Vermentino di Sardegna DOC - Tyrsons  
 Officina della Birra - La Weizen

## PIZZA TONDA

### LA MARGHERITA Saporé

€ 10,00

Tomato sauce, mozzarella di bufala campana DOP, confit cherry tomatoes, basil

Langhe Arneis DOC - Briccodoro  
 Baladin - Isaac

### LA CAPRICCIOSA

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes in oil, mushrooms, Leccino olives

Valpolicella Classico Superiore DOC - L'imperfetto  
 Baladin - Nazionale

### L'ORTO DI RENATO

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables, Parmigiano Reggiano DOP parmesan

Gewürztraminer DOC - Sanroc  
 Officina della Birra - La Weizen

### LA MADUNINA

€ 14,00

Saffron cream\*, stracciatella cheese, gorgonzola DOP blue cheese, crispy bacon\*, walnuts

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo  
 Baladin - Super Bitter

### LA CRUDO

€ 14,00

Mozzarella, stracchino cheese, prosciutto di Parma DOP ham, rocket

Delle Venezie Pinot Grigio IGT - Collevento 921  
 Officina della Birra - La Bionda

### LA MORTADELLA

€ 14,00

Stracciatella cheese, mortadella Bologna IGP, pistachio grain

Lambrusco DOC - Grasperossa di Castelvetro  
 Birra del Borgo - Lisa

Extra additions for Pizza Tonda:

Fresh vegetables, artichokes in oil, olives € 1,50 cad.

Spicy salami, cooked ham, gorgonzola DOP blue cheese, anchovies, mozzarella € 2,00 cad.

Prosciutto di Parma DOP ham € 3,00 cad.

### COVER

€ 2,00

Suggested wine. Suggested beer.

\*Product deep frozen or frozen at source.  
Food products may contain **allergens**. Consult the allergen tables..

The bases of Mozzarella di Pane®, Pizza DoppioCrunch®, Pizza Tonda are originally deep frozen or frozen at source.

## DESSERT

### TIRAMISÙ\* DI LUCA MONTERSINO

€ 8,00

### BISCOTTI DI RENATO

€ 8,00

Selection of craft biscuits served with a glass of pastry cream\*

### FRUTTA FRESCA

€ 8,00

Fresh fruit accompanied by fruit purée, ice cream and crumble\*

### IL DOLCE LIEVITATO DI RENATO

€ 8,00

Leavened cake served with Emilio craft ice cream

### SELEZIONE DOLCI DI RENATO

€ 10,00

Desserts selection: craft biscuit, leavened cake and Babà with rum syrup with pastry cream\* and pistachio cream

### BABÀ AL RHUM\*

€ 8,00

Babà doused with rum syrup

### SENTIMENTO AI FRUTTI ROSSI\*

€ 10,00

Soft hazelnut biscuit filled with a threecheese cream, raspberry jelly and Bourbon vanilla essence

### TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA\*

€ 10,00

Chocolate biscuit and chocolate mousse Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey

### CAFFÈ GOURMAND DI RENATO

€ 3,00

Gourmand coffee served with a craft biscuit and pastry cream\*

## BEVERAGE

### WATER

Panna / San Pellegrino 45 cl € 2,50  
Panna / San Pellegrino 75 cl € 3,50

### SOFT DRINKS

LURISIA Chinotto - Tonic - Orange - Soda water 27 cl € 4,00  
BEVI PIÙ BIO Red orange - Citron - Bergamot orange 25 cl € 4,00  
MOLECOLA Classic - No sugar - Bio 33 cl € 4,00  
HONEST TEA BIO Lemon - Raspberry 33 cl € 4,00

### BOTTLED BEERS

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

### DRAUGHT BEER

Officina della birra 40 cl € 7,50

### GRAPPAS, LIQUEURS AND SPIRITS

da € 5,00

Beer contains gluten.