



**MENU**  
**AL TAVOLO**



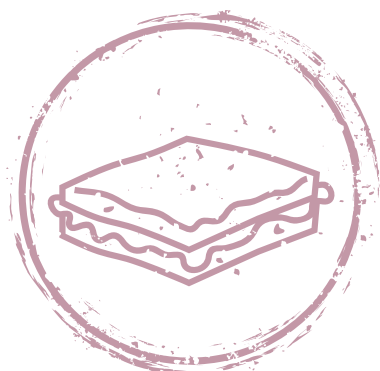
# I LIEVITATI DI RENATO



## MOZZARELLA DI PANE®

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

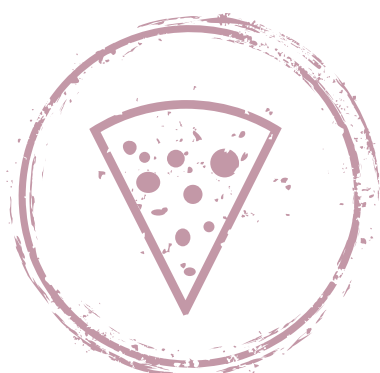
**PANINO MORBIDO COTTO AL VAPORE, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA PARTICOLARITÀ DELLA FORMA, DEL COLORE E DELLA CONSISTENZA.**



## 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, crema di 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.*

# 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

### **PIZZA DOPPIOCRUNCH®**

#### PARMIGIANA

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

#### PORCHETTA

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, misticanza, senape

### **PIZZA TONDA**

#### L'ORTO DI RENATO

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

#### LA MARGHERITA SAPORE

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.*


# MOZZARELLA DI PANE®

## ACCIUGA

€ 8,00

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

 *Gewürztraminer DOC - Sanroc*


 *Officina della Birra - La Weizen*

## 'NDUJA

€ 8,00

Stracciatella, crema di zucchine\*, 'nduja, olive, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano


 *Prosecco di Valdobbiadene DOCG - Col de Mez*


 *Baladin - Nazionale*

## PORCHETTA

€ 8,50

Stracciatella, porchetta di Ariccia IGP, melanzane, briciole di pane croccanti aromatizzate con paprika dolce, timo e origano

 *Rosso di Montalcino DOC*

 *Baladin - Rock'n'Roll*

## RAGÙ

€ 8,50

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

 *Lambrusco DOC - Grasperossa di Castelvetro*

 *Birra del Borgo - Lisa*




# 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

## ANANAS

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, prosciutto cotto, ananas alla senape

 Prosecco di Valdobbiadene DOCG - Col de Mez


 Officina della Birra - La Weizen

## QUATTRO FORMAGGI

€ 10,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, Monte Veronese DOP, gorgonzola DOP

 Spumante Brut Bianco - Lo Spudorato


 Officina della Birra - La Rossa

## PORCHETTA

€ 10,00

Porchetta di Ariccia IGP, provola affumicata, misticanza, senape

 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo

 Baladin - Rock'n'Roll

## 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, crema di melanzane\*, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP

 Vermentino di Sardegna DOC - Tyrsos

 Officina della Birra - La Weizen




# 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, pancetta croccante\* e noci

 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC - Il Bugiardo

 Baladin - Super Bitter

## LA FORMAGGI

€ 12,00

Mozzarella fiordilatte, stracchino, Monte Veronese DOP, gorgonzola DOP e noci

 Spumante Brut Bianco - Lo Spudorato


 Officina della Birra - La Rossa

## 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 - Grasparossa di Castelvetro

 Birra del Borgo - Lisa



# DESSERT

**TIRAMISÙ\* DI LUCA MONTERSINO** € 8,00

**BISCOTTI DI RENATO** € 8,00

Selezione di biscotti artigianali  
accompagnati da un bicchierino di crema pasticcera\*

**FRUTTA FRESCA** € 8,00

Accompagnata da purea di frutta, gelato e crumble\*

**IL DOLCE LIEVITATO DI RENATO** € 8,00

Accompagnato da gelato artigianale Emilio

**SBRISOLONA** € 8,00

Accompagnata da un bicchierino di grappa

**SELEZIONE DOLCI DI RENATO** € 10,00

Biscotto artigianale, dolce lievitato e sbrisolona  
con crema pasticcera\* e crema al pistacchio

**CAFFÈ GOURMAND DI RENATO** € 3,00

Accompagnato da un biscotto artigianale e crema pasticcera\*

**COPERTO** € 2,00

# BEVANDE

## ACQUA

Panna / San Pellegrino	0,45 cl	€ 2,50
Panna / San Pellegrino	0,75 cl	€ 3,50

## BIBITE

LURISIA Chinotto - Tonic - Aranciata - Gazzosa	0,27 cl	€ 4,00
BEVI PIÙ BIO Aranciata rossa - Cedrata - Bergamotto	0,25 cl	€ 4,00
MOLECOLA Classica - Senza zucchero - Bio	0,33 cl	€ 4,00
HONEST TEA BIO Limone - Lampone	0,33 cl	€ 4,00

## BIRRA IN BOTTIGLIA

BALADIN NAZIONALE	0,33 cl	€ 7,00
BALADIN SUPER BITTER	0,33 cl	€ 7,00
BALADIN ISAAC Blanche	0,33 cl	€ 7,00
BALADIN ROCK'N'ROLL American Pale Ale	0,33 cl	€ 7,00
OFFICINA DELLA BIRRA BIO La Bionda, La Rossa, La Weizen	0,33 cl	€ 7,00
BIRRA DEL BORGO - LISA	0,33 cl	€ 7,00

## BIRRA ALLA SPINA

OFFICINA DELLA BIRRA	0,40 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 Tyrsos	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**, consultare le tabelle allergeni.

L'impasto della pizza DoppioCrunch® è un prodotto surgelato o congelato all'origine.

*Aggiunte disponibili per la Pizza Tonda:*

Verdure fresche, carciofi in olio, olive € 1,50 cad.

Salamino piccante, prosciutto cotto, gorgonzola DOP, acciughe, mozzarella fiordilatte € 2,00 cad.

Prosciutto di Parma DOP € 3,00 cad.

\*Prodotto surgelato o congelato all'origine.

La birra contiene glutine.

Il vino contiene solfiti.

🍷 Vino consigliato.

🍺 Birra consigliata.



Scan the QR Code to read our menu  
in other languages

**Pizza DoppioCrunch® / Mozzarella di Pane®** sono marchi registrati

[www.ilmercatodelduomo.it](http://www.ilmercatodelduomo.it)

[@sapore.mi](https://www.instagram.com/sapore.mi)

