



Renato Bosco

PIZZERIA

## NON ASPETTARTI LA SOLITA PIZZA!

Tonda, quadrata, alta o bassa... non solo: soffice o croccante... PastaMadreViva o lievito naturale...  
Quante sono le direzione per scegliere una pizza?

Renato Bosco dal suo viaggio e studio porta nella sua pizzeria diverse tipologie di impasto per farti fare una vera e propria esperienza nel mondo dei lievitati

SPONSOR BY  **AUTOSILVER**





# MENÙ DEGUSTAZIONE

(IL MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER UN MINIMO DI DUE PERSONE)



**VEGETARIANO**  
€ 32,00 A PERSONA



**TERRA**  
€ 36,00 A PERSONA



**MARE**  
€ 40,00 A PERSONA



**MOZZARELLA  
DI PANE®**

## ORTO

Crema di fagioli, zuppa di zucchine, **sedano**, carote e cavolo nero, **chips di cavolo nero**, **croccante di pane speziato**

## AMATRICIANA

**Fonduta di pecorino**, sugo all'amatriciana, cialda di guanciale, pepe, **croccante di pane speziato**

## TONNO

**Stracciatella**, sugo al **tonno\***, zeste di lime, **croccante di pane speziato**



**PIZZA  
CRUNCH®**

## TATIN FUNGHI

Impasto classico montato con funghi, crema di topinambur, verdure di stagione e **noci**

## MANZO

Impasto multicereale, **fonduta di grana**, tartare di manzo, polvere di caffè, **nocciole tostate**

## GAMBERO

Impasto con farina di riso Artemide, **crema di ricotta**, cime di rapa, **tartare di gambero\***, zeste di lime



**PIZZA DOPPIO  
CRUNCH®**

## CAPRESE

Impasto classico, **ricotta**, **fiordilatte**, pomodoro a fette, **grana**, origano, basilico

## CAPRESE

Impasto classico, **ricotta**, **fiordilatte**, pomodoro a fette, **grana**, origano, basilico

## CAPRESE

Impasto classico, **ricotta**, **fiordilatte**, pomodoro a fette, **grana**, origano, basilico

## PARMIGIANA

Impasto con farina di **riso Artemide**, **fiordilatte**, **ricotta**, sugo di pomodoro, melanzana, e **grana**

## BONDOLA

Impasto classico, **fiordilatte**, **crema di ricotta**, mortadella, **granella di pistacchio**, zeste di Lime

## ACCIUGA

Impasto **multicereale**, **fiordilatte**, **crema di acciughe**, scarola, **pinoli**, uvetta



## VEGAN

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE



**ARIA  
DI PANE®**

Crema di piselli, verdure di stagione, **chips di patate**, **mandorle affettate tostate**

## LA CLASSICA SEMPRE BUONA

**Stracciatella**, prosciutto crudo, polvere di prosciutto crudo

## BACCALÀ IMPASTO MULTICEREALE

Crema di topinambur, **baccalà mantecato\***, **chips di mais**, polvere di peperone crusco e olive taggiasche

DESSERT

Dolce a sorpresa

Dolce a sorpresa

Dolce a sorpresa



## MOZZARELLA DI PANE®

Per iniziare, pensata come antipasto

TONNO    €10,00

**Stracciatella, sugo al tonno\***, zeste di lime, **croccante di pane speziato**

AMATRICIANA   €10,00

**Fonduta di pecorino**, sugo all'amatriciana, cialda di guanciale, pepe, **croccante di pane speziato**

RAGÙ   €10,00

**Besciamella**, ragù di bovino e maiale, **grana, croccante di pane speziato**

ORTO    €10,00

Crema di fagioli, zuppa di zucchine, **sedano**, carote e cavolo nero, **chips di cavolo nero, croccante di pane speziato**

PRIMAVERA €10,00

**Stracciatella**, puntarella, **acciuga**, polvere di olive taggiasche



## ARIA DI PANE®

4 o 8 spicchi impasto alto, maestoso, scioglievole

MARGHERITA 

	mezza	intera
	€13,00	€24,00

Pomodoro, **bufala**, pomodorini confit, emulsione di basilico

VEGAN   

	mezza	intera
	€14,00	€26,00

Crema di piselli, verdure di stagione, **chips di patate, mandorle affettate tostate**

LA CLASSICA SEMPRE BUONA 

	mezza	intera
	€17,00	€32,00

**Stracciatella**, prosciutto crudo, polvere di prosciutto crudo

IMBOTTITA   IMPASTO MULTICEREALE

**Fonduta di grana**, cime di rapa 

	mezza	intera

*Terra* - con porchetta €17,00 €32,00

*Mare* - con crema di **acciughe** €17,00 €32,00

BACCALÀ   IMPASTO MULTICEREALE 

	mezza	intera
	€18,00	€34,00

Crema di topinambur, **baccalà mantecato\***, **chips di mais**, polvere di peperone crusco e olive taggiasche



## PIZZACRUNCH®

Alternativa ad una classica pizza tonda

MARGHERITA  €10,00

Pomodoro, **mozzarella di bufala**,  
pomodoro confit, emulsione di basilico

TATIN FUNGHI  €11,00

Impasto classico montato con funghi,  
crema di topinambur, verdure di stagione  
e **noci**

PICCANTE  €12,00

Impasto classico con sugo all'arrabbiata,  
**acciughe**, olive, capperi e salamino piccante

MANZO    €14,00

Impasto **multicereale**, **fonduta di grana**,  
tartare di manzo, polvere  
di caffè, **nocciole tostate**

TATIN CIPOLLA   €14,00

Impasto classico montato con cipolla rossa,  
crema di topinambur, **baccalà mantecato\***,  
**chips di mais**, pomodorino confit

GAMBERO    €15,00

Impasto con farina di riso Artemide,  
**crema di ricotta**, cime di rapa, **tartare  
di gambero\***, zeste di lime



## PIZZA DOPPIOCRUNCH®

L'impasto più gettonato

PARMIGIANA   €12,00

Impasto con farina di **riso Artemide**,  
**fiordilatte**, **ricotta**, sugo di pomodoro,  
melanzana e **grana**

BONDOLA   €12,00

Impasto classico con **fiordilatte**, **crema di  
ricotta**, mortadella, **granella di pistacchio**,  
zeste di Lime

ACCIUGA     €12,00

Impasto **multicereale**, **fiordilatte**, **crema  
di acciughe**, scarola, **pinoli**, uvetta

COME UN CLUB    €14,00

Impasto **multicereale**, **fiordilatte**,  
**maionese**, prosciutto cotto, insalata,  
pomodoro a fette, **uova**

CAPRESE  €14,00

Impasto classico, **ricotta**, **fiordilatte**,  
pomodoro a fette, **grana**, origano, basilico

PORCHETTA   €14,00

Impasto con farina di riso Artemide,  
porchetta, **fiordilatte**, **zola**, cipolla  
caramellata



# PIZZA TONDA

MARGHERITA  €10,00

Pomodoro, **fiordilatte**, emulsione al basilico

MARGHERITA DI BUFALA  €13,00

Pomodoro, **mozzarella di bufala**, pomodorino confit, emulsione di basilico

VEGAN  €13,00

Crema di piselli, verdure di stagione, e **nocciole tostate**

PORCHETTA PATATE   €14,00

**Fiordilatte, monteверonese**, porchetta e patate al forno

REGINELLA   €14,00

**Fiordilatte e stracciatella**, mortadella, **granella di pistacchio**, zeste di lime

MARINARA  €15,00

Pomodoro, **acciughe**, olio all'aglio, origano, olive taggiasche, capperi, emulsione di basilico

COTTO E PICCANTE  €15,00


Pomodoro, **fiordilatte**, salamino piccante, fungo del giorno, prosciutto cotto in cottura, salamino piccante

FORMAGGI  €15,00

**Grana, fiordilatte, gorgonzola, Monte Veronese, e ricotta**

MONTE  €15,00

**Fiordilatte**, bacon, **Monte Veronese**, crema di zucchine, zucchine

MATRICIANA  €15,00

**Fonduta di pecorino, fiordilatte**, sugo all'amatriciana, guanciale croccante

RE SAM  €15,00

(PRIMAVERA ESTATE)

Pomodoro, **fiordilatte**, salamino piccante, **gorgonzola**, melanzane e **grana**

TONNO E CIPOLLA   €15,00

**Fiordilatte, sugo al tonno\***, **stracciatella**, cipolla caramellata

CRUDO E STRACCIATELLA  €16,00

Pomodoro, **stracciatella** e crudo di Parma



## ...E PER I VOSTRI BAMBINI

MOZZARELLA DI PANE AL POMODORO ⓘ <b>Stracciatella</b> , pomodoro	<b>€6,00</b>
MOZZARELLA DI PANE CON PROSCIUTTO COTTO ⓘ <b>Stracciatella</b> , prosciutto cotto	<b>€7,00</b>
PASTA BABY (50g) in Bianco ⓘ al Pomodoro	<b>€5,00</b>
BURGER AL PIATTO 180g carne di manzo servito con patate al forno	<b>€10,00</b>
PIZZA TONDA MARGHERITA ⓘ Pomodoro, <b>fiordilatte</b>	<b>€8,00</b>



# DESSERT

PANETTONE TUTTO L'ANNO	lievitato dolce del momento servito o con il <b>gelato</b> o con la <b>crema pasticcera</b>	<b>€8,00</b>
TIRAMISÙ	<b>pandoro, mascarpone</b> , caffè, cacao amaro	<b>€8,00</b>
BABÀGIN	<b>babà</b> , gin, agrumi, <b>panna</b> , vaniglia e lime	<b>€8,00</b>
PANETTONE TUTTOTONDO	<b>nocciola, frangipane</b> , arancio, cioccolato	<b>€9,00</b>
DELIZIA DI PERE	<b>cioccolato, pan di spagna alle nocciole</b> e pere	<b>€9,00</b>
LASCIATI TENTARE	<b>cioccolato bianco</b> , rabarbaro, <b>mais e savoiaro</b>	<b>€9,00</b>
VERSO L'ESTATE	<b>ricotta</b> , rucola, limone, <b>mandorla</b> , lievitato dolce del momento e olio agrumato	<b>€9,00</b>
CI VUOLE FEGATO	fegato di vitello, cioccolato fondente, cipolla, <b>birra</b> , <b>gorgonzola, pandoro</b>	<b>€10,00</b>





# CAFFETTERIA

I caffè d'Arabica Naturale che vi proponiamo sono macinati di fresco e provengono direttamente dal Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè di Verona, dove la famiglia Frasi seleziona e prepara con metodi artigianali i migliori caffè del mondo

Espresso arabica Timor A Naturale (caffaina 1.26%)	<b>€1,50</b>
Espresso arabica Indian Nuggets ExtraBolt	<b>€1,50</b>
Macchiatone	<b>€1,80</b>
Caffè Americano (doppio espresso arabica in tazza grande, con acqua calda servita a parte)	<b>€2,80</b>
Espresso con correzione alcolica nel bicchierino	<b>€2,50</b>
Cappuccino	<b>€2,20</b>
Cappuccino con orzo/soia/mandorla	<b>€2,40</b>
Orzo classico	<b>€1,80</b>
Orzo all'anice stellato	<b>€1,80</b>
Tè e infusi integrali	<b>€2,20</b>



## APERITIVI E COCKTAIL

### Aperitivo analcolico

Crodino o Sanbitter €2,50

### Aperitivo fruttato

Crodino, nettare di ananas, seltz, ghiaccio, frutti di bosco, fetta d'arancia €4,00

**Campari soda** €3,00

**Spritz** Aperol/Campari/Select €5,00

### Americano

Campari, Vermouth rosso, ghiaccio, fetta d'arancia €8,00

### Gin Tonic\*/Lemon\*

Abbina il tuo Gin preferito ad una tonica di qualità €10,00/12,00

### Negroni

Campari, Gin, Vermuth rosso, ghiaccio, fetta d'arancia €8,00

### Negroni sbagliato

Campari, Spumante Brut, Vermouth rosso, ghiaccio, fetta d'arancia €8,00

### Martini&Cedrata

Vermouth bianco, Cedrata, fetta limone €8,00

## GIN LIST - SCEGLI IL TUO GIN PREFERITO

### Berkshire Gin

alc. 40.3% vol. -Berkshire Botanical-

### Hendrick's Gin

alc. 44% vol. -William Grant & Sons-

### Jinzù

alc. 41.3% vol. -Jinzù Distillery-

### Malfy Gin

alc. 41% vol. ORIGINALE  
CON LIMONE  
CON ARANCIA  
CON POMPELMO ROSA  
-Torino Distillati-

### Roby Marton - handcrafted

alc. 47% vol. -Roby Marton-

### Roku Gin

alc. 43% vol. -Roku Beam Suntory-

### GilBach GIN AMBRATO

alc. 40% vol. -Chef A.Gilmozzi FT Distilleria Pilzer -

### GilBach GIN

alc. 40% vol. -Chef A.Gilmozzi FT Distilleria Pilzer -

### Gin Del Professore

alc. 40% vol. - Antica Distilleria Quaglia -

### Yu Gin

alc. 43% vol. - Spiritique -

### Brooklyn Gin

alc. 40% vol. - Brooklyn Distilling Company -

### Gin De Medici

alc. 40% vol. - De Medici -

### Gin Vento - Pilzer

alc. 43% vol. - PILZER -

### Gin "Ginepraio"

alc. 45% vol. - LEVANTE SPIRITS -

€10,00

€12,00



# BIRRA \*\*\*la birra contiene glutine

## BIRRA ALLA SPINA\*

### BIRRIFICIO THERESIANER

**0,20 lt € 4,00    0,40 lt € 6,00**

**Lager** alc. 4,8% vol. bassa fermentazione sentori di lievito e luppolo.

**Ipa** alc. 5,8% vol. alta fermentazione profumo intenso, aromatico, speziato.

**Wit** alc. 5,1% vol. colore giallo paglierino, gusto sofisticato, profumo fruttato

**Birra D'inverno**

**0,20 lt € 5,00    0,40 lt € 7,00**

**Radler con gassosa o lemon**

**0,40 lt € 6,50**

## BIRRA IN BOTTIGLIA\*

### WEIZEN KAPUZINER

Birra dal colore dorato limpido con una schiuma bianca che presenta una buona ritenzione. Alc. 5,4%

**0,50 lt € 8,00**

### ZEROCINQUANTA

AMLETO

Bock non filtrata dal colore ambrato, gusto morbido e tostato con note di frutta matura. Alc. 6,5%

CORDELIA

IPA non filtrata dal profumo aggrumato, presenta un'amarezza decisa che svanisce con i sentori fruttati. Alc. 5,8%

GUGLIELMO

Lager tradizionale che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Alc. 4,9%

**0,50 lt € 9,50**

### BIRRIFICIO 61CENTO

PICUS

Birra di frumento in stile weizen, interpretata utilizzando grano antico marchigiano della varietà Gentil Rosso. In bocca è fresca e minerale. Alc. 5,2% Vol.

KISA

Birra "White IPA" di frumento luppolata in stile Indian Pale Ale, limpida di color oro brillante; sprigiona aromi fruttati e floreali. Alc 6,5% Vol.

TYTO ALBA

La nostra prima birra 100% da filiera agricola italiana, anzi 100% marchigiana! Alc 4,8% Vol

**0,75 lt € 15,00**

### BIRRIFICIO THERESIANER

NO GLUTINE

Una lager non filtrata molto ben equilibrata, specificatamente formulata per celiaci. Alc 4,8% Vol

**0,33 lt € 4,00**

IPA PALE ALE

Un'intensa IPA dall'amaro spiccato ma bilanciato, un gusto deciso accompagnato da un profumo esplosivo di agrumi e fiori. Alc 5,8% vol.

**0,33 lt € 4,00**

PILS

Dal gusto secco e l'inconfondibile nota amara persistente ma delicatamente piacevole. Alc 5,0% vol.

**0,33 lt € 4,00**

VIENNA

Elegantemente dolce, dai riflessi ramati e caratterizzata dall'aroma di caramello, spezie e note di vaniglia. Alc 5,3% vol.

**0,33 lt € 4,00**

D'INVERNO

Ti accompagna in note delicate, ti dona profumi intensi di tostatura, frutta secca e spezie. Alc 9% Vol.

**0,50 lt € 10,00**

### BIRRA ANALCOLICA

**0,33 lt € 4,00**



# SPIRITI

## GRAPPE

28 Spirit- Grappa di Birra -Birra Toccalmatto FT Distilleria Capovilla	<b>€5,00</b>
Grappa Amarone - 100 Cotte -Distilleria Maschio Pietro-	<b>€5,00</b> alc. 42% vol.
Grappa Amarone a bagnomaria -Distilleria Capovilla-	<b>€5,00</b> alc. 41% vol.
Grappa di Chardonnay -Distilleria Maschio Pietro-	<b>€5,00</b> alc. 42% vol.
Grappa di Moscato -Distilleria F.Illi Marolo-	<b>€5,00</b> alc. 42% vol.
Grappa Gewürztraminer -Distilleria F.Illi Marolo-	<b>€5,00</b> alc. 42% vol.

## WHISKY

Gentlemen Jack -Jack Daniles-	<b>€10,00</b> alc. 40% vol.
Glenfiddich -Distillerie Glenfiddich-	<b>€9,00</b> alc. 40% vol.
Wild Turkey 101 bourbon whisky -Campari-	<b>€9,00</b> alc. 50.5% vol.

## RUM

3 Stars Jamaica Barbados Trinidad -Artisanal Rum Platation-	<b>€8,00</b> alc. 41% vol.
Barbados Rum 10 years old -Rum Nation-	<b>€9,00</b> alc. 40% vol.
Panama Rum sistema 18 años solera -Rum Nation-	<b>€12,00</b> alc. 40% vol.

Prime Uve Bianche -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€5,00</b> alc. 39% vol.
Prime Uve Nere -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€5,00</b> alc. 38.5% vol.
Quintessenza- distillato di nocino -Distilleria Dianara Tortona-	<b>€5,00</b> alc. 40% vol.
God save the Moscato -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€5,00</b> alc. 38% vol.
Storica -Domenis 1898-	<b>€5,00</b> alc. 50% vol.
SEEDLIP GARDEN 108 Analcolico -Seedlip Drinks-	<b>€5,00</b> alc. 0% vol.

## COGNAC

V.S. - Cognac -Martell Cognac-	<b>€7,00</b> alc. 40% vol.
V.S.O.P. - Cognac - Lheraud Cognac -	<b>€7,00</b> alc. 40% vol.

Peruano Rum 8 years old -Jack Daniles-	<b>€8,00</b> alc. 42% vol.
Rhum Diplomatico -Reserva Exclusiva-	<b>€9,00</b> alc. 40% vol.
Rum Don Papa -The Bleeding Heart Rum Company-	<b>€8,00</b> alc. 40% vol.



## LIQUORI

Alloro n°3 -Soavino-	<b>€5,00</b> alc. 30% vol.
Anice secco speciale -Distilleria Varnelli-	<b>€5,00</b> alc. 46% vol.
Anisetta -Silvio Meletti Distilleria-	<b>€7,00</b> alc. 34% vol.
Chartreuse Jaune -Chartreuse Distilleria Monastero-	<b>€5,00</b> alc. 43% vol.
Citrus -agrumi e spezie aromatiche- -Distilleria Dianara Tortora-	<b>€5,00</b> alc. 33% vol.
Grappa Milla -liquore alla camomilla con grappa- -Distilleria F.lli Marolo-	<b>€5,00</b> alc. 35% vol.
Liquirizia -con liquirizia di Calabria D.O.P. -Nature MED-	<b>€7,00</b> alc. 26% vol.
Tiramisù di casa -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€7,00</b> alc. 16% vol.
Rosolio di casa -Casa Spadoni-	<b>€7,00</b> alc. 29% vol.

## AMARI

Amaro bonaventura Erbe e Fiori -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€7,00</b> alc. 30% vol.
Amaro bonaventura Erbe e Spezie -Distilleria Bonaventura Maschio-	<b>€7,00</b> alc. 30% vol.
Amaro dell'Erborista - Distilleria Varnelli –	<b>€5,00</b> alc. 21% vol.
Amaro Sibilla - Distilleria Varnelli –	<b>€5,00</b> alc. 34% vol.
Fernet Leonardo Spadoni - Casa Spadoni –	<b>€7,00</b> alc. 51% vol.
Nocino Leonardo Spadoni - Casa Spadoni –	<b>€7,00</b> alc. 37% vol.
CAVALESE WALDEN BITTER - Chef Alessandro Gilmozzi –	<b>€8,00</b> alc. 17% vol.
Zabaione - Casa Spadoni –	<b>€8,00</b> alc. 17% vol.



## BIBITE

<b>Acqua</b>	naturale microfiltrata frizzate microfiltrata ACQUA DI RETE MICROFILTRATA D.L. 443/1990	<b>0,75 lt €2,50</b>
--------------	---	----------------------

## BEVANDE GASSATE

**0,33 lt € 4,00**

<b>Chinotto</b>	
<b>Aranciata</b>	
<b>Gassosa</b>	
<b>Limonata</b>	
<b>Cedrata</b>	
<b>Thè limone o pesca</b>	
<b>MoleCola</b>	
<b>MoleCola Nera</b>	(senza zuccheri aggiunti)

# INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Il nostro Staff è a vostra disposizione per suggerirvi abbinamenti di pizza e birra o vino e per illustrarvi la nostra carta vini.

Gli ingredienti segnalati in **grassetto** sono prodotti dove è certa la presenza di allergeni.

Nei laboratori e cucine trattiamo e utilizziamo i 14 allergeni:



Cereali e derivanti



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta secca a guscio



Sedano



Senape



Anidride solforosa e solfiti



Sesamo



Molluschi



Lupini

In caso di allergie o intolleranze è necessario avvisare il nostro staff, che vi saprà consigliare al meglio

Per assicurare la salubrità dei prodotti che vi proponiamo, a seguito della lavorazione, abbattiamo e congeliamo pollo verdure, manzo, pesce.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (\*) sono abbattuti o congelati in origine.

Coperto € 2.50

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da € 1.00 a € 5.00