



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 direzioni 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

# MENU' DEGUSTAZIONE

IL MENÙ È INTESO PER MINIMO DUE PERSONE



## MARE

€ 42,00 A PERSONA

### PUNTARELLA

#### ACCIUGA

Stracciatella, puntarella acciuga, croccante di pane speziato

  
MOZZARELLA  
DI PANE®



PIZZA  
CRUNCH®

### SALMERINO

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE

Crema di ricotta, cime di rapa, salmerino, chips di cavolo nero con sesamo

  
PIZZA  
DOPPIO  
CRUNCH®

### SARDE IN SAOR

Fonduta di grana, fiordilatte, sarde in saor, scarola

+ 1 scelta dallo chef



ARIA DI  
PANE®

### SALMONE

IMPASTO MULTICEREALE

Crema di ricotta, spinacino, salmone marinato, chips di cavolo nero con sesamo

DESSERT

Dolce a sorpresa



## VEGETARIANO

€ 35,00 A PERSONA

### ORTO

Crema di piselli, brunoise di verdure miste, croccante di pane speziato

### TATIN FUNGHI

Impasto classico montato con funghi, crema di patate, cipolla alla soia, zucca, radicchio

### DALL'ORTO

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE

Fiordilatte, ricotta, solo il meglio delle nostre verdure di stagione, grana

+ 1 scelta dallo chef

### VEGAN

IMPASTO MULTICEREALE

Crema di zucca, verdure di stagione, chips di patate, mandorle affettate tostate

Dolce a sorpresa



## TERRA

€ 38,00 A PERSONA

### RAGÙ

Fonduta di grana, ragù alla bolognese, croccante di pane speziato

### ORIENTALE

Impasto classico montato con funghi, crema di patate, cipolla alla soia, coppa di maiale speziata

### BONDOLA

Fiordilatte, stracchino, granella di pistacchio, mortadella

+ 1 scelta dallo chef

### LA CLASSICA

IMPASTO MULTICEREALE

Stracciatella, prosciutto crudo

Dolce a sorpresa

il menu' non comprende coperto e beverage  
si prega di dichiarare eventuali allergie  
PER GLI ALLERGENI VEDERE OGNI SINGOLO  
PIATTO DI SEGUITO ELENCATI NEL MENU'  
Coperto 2,50



\*\* tutti i nostri impasti contengono glutine



# INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

## NORMATIVA EUROPEA ALLERGENI Regolamento Europeo 1169/2011



Cereali  
e derivanti



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta secca  
a guscio



Sedano



Senape



Anidride  
solforosa e solfiti



Sesamo



Molluschi



Lupini

Nel menù sono evidenziati in **grassetto** gli ingredienti dove è certa la presenza di allergeni.

Inoltre, segnaliamo che le tutte le nostre farine contengono **CEREALI** e eventuali tracce di **SOIA, SENAPE, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SESAMO, LUPINI.**

Si prega di segnalare al nostro staff allergie ed intolleranze.





## MOZZARELLA DI PANE®

IMPASTO AL LATTE CON FARINA 00\*\*

Per iniziare: pensato come antipasto, un piccolo panino cotto a vapore



## ARIA DI PANE®

IMPASTO CON FARINA MACINATA A PIETRA TIPO 1\*\*

4 o 8 spicchi d'impasto alto, maestoso, scioglievole che scompare in bocca

### PUNTARELLA ACCIUGA €10,00

Stracciatella, puntarella acciuga, croccante di pane speziato



### AMATRICIANA NOSTRA €10,00

Fonduta di grana, sugo all'amatriciana, pepe, croccante di guanciale, croccante di pane speziato



### ORTO €10,00

Crema di piselli, brunoise di verdure miste, croccante di pane speziato



### È DOMENICA €10,00

Pearà, salsa verde, lingua di vitello, croccante di pane speziato



### RAGÙ €11,00

Fonduta di grana, ragù alla bolognese, croccante di pane speziato



### MARGHERITA €13,00 | €24,00

Pomodoro, bufala, pomodorini confit, emulsione di basilico

mezza | intera

€13,00 | €24,00



### VEGAN €14,00 | €26,00

IMPASTO MULTICEREALE  
Crema di zucca, verdure di stagione, mandorle affettate tostate

mezza | intera

€14,00 | €26,00



### CLASSICA €17,00 | €33,00

IMPASTO MULTICEREALE  
Stracciatella, prosciutto crudo

mezza | intera

€17,00 | €33,00



### SALMONE\* €18,00 | €35,00

IMPASTO MULTICEREALE  
Crema di ricotta, spinacino, salmone marinato, chips di cavolo nero con sesamo

mezza | intera

€18,00 | €35,00



### PARMIGIANA €14,00 | €26,00

IMPASTO MULTICEREALE  
Pomodoro, melanzane, parmigiano, pomodoro confit

mezza | intera

€14,00 | €26,00



coperto €2,50

\*\* tutti i nostri impasti contengono glutine 

\* prodotto abbattuto/congelato in origine



## PIZZACRUNCH®

IMPASTO CON FARINA DI TIPO 1 TIPO 2\*\*

Alternativa ad una classica pizza tonda, impasto cotto in teglia, si presenta rettangolare e farcito sopra, croccante solo sotto

### MARGHERITA

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

€10,00



### ORIENTALE

Impasto montato con funghi, crema di patate, cipolla alla **soia**, **coppa di maiale speziata**

€14,00



### MANZO

IMPASTO MULTICEREALE  
**Fonduta di grana**, tartare di manzo, polvere di caffè, **nocciole tostate**

€14,00



### TATIN CIPOLLA

Impasto montato con **cipolla**, crema di topinambur, **baccalà**, pomodorino confit

€14,00



### SALMERINO\*

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE  
**Crema di ricotta**, cime di rapa, **salmerino**, **chips di cavolo nero** con **sesamo**

€14,00



### TATIN FUNGHI

Impasto montato con funghi, crema di patate, cipolla alla **soia**, zucca, radicchio

€13,00



## PIZZADOPPIOCRUNCH®

IMPASTO CON FARINA DI TIPO 1 TIPO 2\*\*

L'impasto più gettonato, imbottito come una focaccia, doppiamente croccante

### DALL'ORTO

IMPASTO AL RISO ARTEMIDE  
**Fiordilatte**, **ricotta**, solo il meglio delle nostre verdure di stagione, **grana**

€14,00



### BONDOLA

**Fiordilatte**, **stracchino**, **granella di pistacchio**, mortadella

€13,00



### COME UN TOAST

IMPASTO MULTICEREALE  
**Fiordilatte**, **Monte Veronese**, prosciutto cotto

€13,00



### SARDE IN SAOR

**Fonduta di grana**, **fiordilatte**, **sarde in saor**, scarola

€15,00




### BRASATO DI MANZO

IMPASTO MULTICEREALE  
**Fiordilatte**, tarassaco, brasato di manzo, **senape**

€15,00



coperto €2,50

\*\* tutti i nostri impasti contengono glutine 

\* prodotto abbattuto/congelato in origine



# PIZZA TONDA

FARINA MACINATA A PIETRA DI TIPO 1 E INTEGRALE. LIEVITO MADRE\*\*

## MARGHERITA

Pomodoro, **fiordilatte**, emulsione al basilico, origano

€13,00



## MARGHERITA DI BUFALA

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

€15,00



## VEGAN

Crema di zucca, verdure di stagione, **mandorle affettate tostate**

€16,00



## PROSCIUTTO E PATATE

**Fiordilatte**, **stracciatella**, crema di patate, prosciutto cotto

€14,00



## REGINELLA

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

€15,00



## MARINARA

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

€14,00



## COTTO E PICCANTE

Pomodoro, **provola affumicata**, salamino piccante, funghi, prosciutto cotto in cottura

€15,00



## MONTE

**Fiordilatte**, bacon, **Monte Veronese**, crema di zucca, sfoglia di zucca

€15,00



## AMATRICIANA NOSTRA

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

€16,00



## CRUDO E STRACCIATELLA €17,00

Pomodoro, **stracciatella**, crudo di Parma



## TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, **fiordilatte**, **sugo di tonno**, cipolla caramellata

€15,00



## RESAM

Pomodoro, **gorgonzola**, radicchio, salamino piccante, **grana**

€15,00



coperto €2,50

\*\* tutti i nostri impasti contengono glutine



# 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.

<b>ESPRESSO ARABICA TIMOR A NATURALE</b> Caffeina 1.26%	<b>€1,50</b>
<b>ESPRESSO ARABICA INDIAN NUGGETS EXTRABOLT</b>	<b>€1,50</b>
<b>MACCHIATONE</b>	<b>€1,80</b>
<b>CAFFÈ AMERICANO</b> doppio espresso arabica in tazza grande, con acqua calda servita a parte	<b>€2,80</b>
<b>ESPRESSO CON CORREZIONE ALCOLICA</b> nel bicchierino	<b>€2,50</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>€2,20</b>
<b>CAPPUCCINO CON ORZO/SOIA/MANDORLA</b>	<b>€2,40</b>
<b>ORZO CLASSICO</b>	<b>€1,80</b>
<b>ORZO ALL'ANICE STELLATO</b>	<b>€1,80</b>
<b>TÈ E INFUSI INTEGRALI</b>	<b>€2,20</b>



# APERITIVI E COCKTAIL

## APERITIVO ANALCOLICO €2,50

Crodino o Sanbitter

## APERITIVO FRUTTATO €4,00

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

## CAMPARI SODA €3,00

## SPRITZ €5,00

Aperol / Campari / Select

## AMERICANO €8,00

Campari, Vermouth Rosso, ghiaccio, fetta d'arancia

## NEGRONI €8,00

Campari, Gin, Vermouth Rosso, ghiaccio, fetta d'arancia

## NEGRONI SBAGLIATO €8,00

Campari, Spumante Brut, Vermouth Rosso, ghiaccio, fetta d'arancia

# GIN LIST

## SCEGLI IL TUO GIN PREFERITO

## HENDRICK'S GIN €10,00

William Grant & Sons - Alc. 44.0%vol

## JINZÙ €10,00

Jinzù Distillery - Alc. 41.3%vol

## MALFY GIN POMPELMO ROSA €10,00

Torino Distillati - Alc. 41.0%vol

## MALFY GIN LIMONE €10,00

Torino Distillati - Alc. 41.0%vol

## ROBY MARTON HANDCRAFTED €10,00

Roby Marton - Alc. 47.0%vol

## GILBACH GIN AMBRATO €10,00

Chef A.Gilmozzi FT Distilleria Pilzer - Alc. 40.0%vol

## GILBACH GIN €12,00

Chef A.Gilmozzi FT Distilleria Pilzer - Alc. 40.0%vol

## BROOKLYN GIN €12,00

Brooklyn Distilling Company - Alc. 40.0%vol

## GIN MARE €12,00

Geltru - Alc. 40.0%vol

## GIN VENTO €12,00

Pilzer - Alc. 43.0%vol

## GIN GINEPRAIO €12,00

Levante Spirits- Alc. 45.0%vol

## ROKU GIN €12,00

Roku Beam Suntory - Alc. 43.0%vol





# BIRRA ALLA SPINA

## BIRRIFICIO THERESIANER

0,20 lt € 4,00    0,40 lt € 6,00

LAGER	<i>Alc. 4,8%vol.</i>	Bassa fermentazione sentori di lievito e luppolo. Alta
IPA	<i>Alc. 5,8%vol.</i>	fermentazione profumo intenso, aromatico, speziato.
WIT	<i>Alc. 5,1%vol.</i>	Colore giallo paglierino, gusto sofisticato, profumo fruttato.

## RADLER CON GASSOSA O LEMON

0,40 lt € 6,50

# BIRRA IN BOTTIGLIA

## KULMBACHER

0,50 lt € 8,00

WEIZEN KAPUZINER	<i>Alc. 5,4%vol.</i>	Birra dal colore dorato limpido con una schiuma bianca che presenta una buona ritenzione.
------------------	----------------------	---

## ZEROCINQUANTA

0,50 lt € 8,50

AMLETO	<i>Alc. 6,5%vol.</i>	Bock non filtrata dal colore ambrato, gusto morbido e tostato con note di frutta matura.
CORDELIA	<i>Alc. 5,8%vol.</i>	IPA non filtrata dal profumo aggrumato, presenta un'amarezza decisa che svanisce con i sentori fruttati.
GUGLIELMO	<i>Alc. 4,9%vol.</i>	Lager tradizionale che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti.

## BIRRIFICIO 61CENTO

0,75 lt € 16,50

PICUS	<i>Alc. 5,2%vol.</i>	Birra di frumento in stile weizen, interpretata utilizzando grano antico marchigiano della varietà Gentil Rosso. In bocca è fresca e minerale
KISA	<i>Alc. 6,5%vol.</i>	Kisa, una WHITE IPA, una birra di frumento luppolata in stile Indian Pale Ale, fresca, solare, profumata ed intensa.
TYTO ALBA	<i>Alc. 4,8%vol.</i>	La nostra prima birra 100% da filiera agricola italiana, anzi 100% marchigiana.

## BIRRIFICIO THERESIANER

0,33 lt € 4,00

NO GLUTINE	<i>Alc. 4,8%vol.</i>	Una lager non filtrata molto ben equilibrata, specificatamente formulata per celiaci.
VIENNA	<i>Alc. 5,3%vol.</i>	Elegantemente dolce, dai riflessi ramati e caratterizzata dall'aroma di caramello, spezie e note di vaniglia.
PILS	<i>Alc. 5,0%vol.</i>	Dal gusto secco e l'inconfondibile nota amara persistente ma delicatamente piacevole
STRONG ALE	<i>Alc. 8,5%vol.</i>	Calda, avvolgente, dall'inconfondibile nota amara di liquirizia, spezie e frutta secca, esprime il massimo di sè come birra da meditazione

## BIRRA ANALCOLICA

0,33 lt € 4,00



coperto €2,50

# SPIRITI

## LIQUORI

<b>ALLORO N°3</b> <i>Soavino - Alc. 42%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>ANICE SECCO SPECIALE</b> <i>Distilleria Varnelli - Alc. 42%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>ANISETTA</b> <i>Silvio Meletti Distilleria - Alc. 42%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>CHARTREUSE JAUNE</b> <i>Chartreuse Distilleria Monastero - Alc. 43%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>CITRUS</b> AGRUMI E SPEZIE AROMATICHE <i>Distilleria Dianara Tortora - Alc. 33%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>GRAPPA MILLA</b> LIQUORE ALLA CAMOMILLA CON GRAPPA <i>Distilleria F.Ili Marolo liquirizia - Alc. 35%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>LIQUIRIZIA</b> CON LIQUIRIZIA DI CALABRAI D.O.P. <i>Nature Med - Alc. 26%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>TIRAMISÙ DI CASA</b> <i>Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 16%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>ROSOLIO DI CASA</b> <i>Casa Spadoni - Alc. 29%vol</i>	<b>€7,00</b>

## AMARI

<b>AMARO BONAVENTURA ERBE E SPEZIE</b> <i>Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 30%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>AMARO DELL'ERBORISTA</b> <i>Distilleria Varnelli - Alc. 21%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>AMARO SIBILLA</b> <i>Distilleria Varnelli - Alc. 34%vol</i>	<b>€5,00</b>
<b>FERNET</b>	
<b>LEONARDO SPADONI</b> <i>Casa Spadoni - Alc. 51%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>NOCINO</b>	
<b>LEONARDO SPADONI</b> <i>Casa Spadoni - Alc. 51%vol</i>	<b>€7,00</b>
<b>CAVALESE WALDEN BITTER</b> <i>Chef Alessandro Gilmozzi - Alc. 17%vol</i>	<b>€8,00</b>
<b>ZABAIONE</b> <i>Casa Spadoni - Alc. 17%vol</i>	<b>€8,00</b>

DALLA NOSTRA LESSINIA:  
VODKA PERGAN  
AMARO HANTAK  
GIN TZOZ

€8,00



coperto €2,50

# BIBITE

Fresche, dissetanti e perfette per ogni momento. Dalle bollicine vivaci di una cola classica al gusto agrumato di un'aranciata, fino alla dolcezza avvolgente di un the' freddo. Ogni sorso e' un piacere da gustare.

<b>ACQUA</b>	Naturale Microfiltrata Frizzate Microfiltrata ACQUA DI RETE MICROFILTRATA D.L. 443/1990	<b>0,75 lt € 2,50</b>
<b>COCA COLA / ZERO</b>		<b>0,33 lt € 3,50</b>
<b>CHINOTTO</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>ARANCIATA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>GASSOSA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>LIMONATA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>THÈ LIMONE O PESCA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>MOLECOLA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>
<b>MOLECOLA NERA</b>		<b>0,33 lt € 4,00</b>



