



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

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.

MENÙ DEGUSTAZIONE



MOZZARELLA DI PANE®

RAGÙ

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



PIZZA CRUNCH®

TATIN FUNGHI

Funghi, crema di patate, cipolla alla **soia**, **coppa di maiale speziata**



PIZZA DOPPIO CRUNCH®

BONDOLA

Fiordilatte, **ricotta**, mortadella, **granella di pistacchio**



ARIA DI PANE®

LA CLASSICA
SEMPRE BUONA
IMPASTO MULTICEREALE

Stracciatella, prosciutto crudo

DESSERT

Dolce a sorpresa

si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE UGUALE PER UN MINIMO DI DUE PERSONE

€ 36,00 A PERSONA

- ESCLUSO COPERTO E BEVANDE -

coperto €2,50

** tutti i nostri impasti contengono glutine





MOZZARELLA

IMPASTO AL LATTE CON FANINA 00**

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

ACCIUGA

€10,00

Stracciatella, sugo di pomodoro con **acciuغه** capperi e olive, **croccante di pane speziato**



AMATRICIANA

€10,00

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



CAPONATA NOSTRA

€10,00

Crema di ricotta, caponata con **sedano**, capperi, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, **croccante di pane speziato**



PORK LOVERS

€10,00

Crema di ceci, **coppa di maiale speziata**, zuccina frita, **croccante di pane speziato**



RAGÙ

€10,00

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



ARIA DI PANE

IMPASTO CON FARINA MACINATA A PIETRA TIPO 1**

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

MARGHERITA | | | | | |-------|--------|--------|--------| | mezza | €13,00 | intera | €24,00 | |-------|--------|--------|--------|

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



VEGAN | | | | | |-------|--------|--------|--------| | mezza | €14,00 | intera | €26,00 | |-------|--------|--------|--------| IMPASTO MULTICEREALE

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



CLASSICA SEMPRE BUONA | | | | | |-------|--------|--------|--------| | mezza | €17,00 | intera | €32,00 | |-------|--------|--------|--------|

IMPASTO MULTICEREALE

Stracciatella, prosciutto crudo



ROASTBEEF | | | | | |-------|--------|--------|--------| | mezza | €17,00 | intera | €32,00 | |-------|--------|--------|--------|

Fonduta di grana, misticanza, **roastbeef ed il suo fondo**, a parte salsa chimicurry



SALMONE* | | | | | |-------|--------|--------|--------| | mezza | €17,00 | intera | €32,00 | |-------|--------|--------|--------| IMPASTO CON RISO ARTEMIDE

Crema di ricotta, spinacino, **salmone** marinato



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, farcito sopra



PIZZA DOPPIOCRUNCH®

IMPASTO CON FARINA DI TIPO 1 TIPO 2**

L'impasto più gettonato

MARGHERITA

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

€10,00



TATIN FUNGHI

Funghi, crema di patate, cipolla alla **soia**, **coppa di maiale speziata**

€13,00



MANZO

IMPASTO MULTICEREALE

Fonduta di grana, tartare di manzo, polvere di caffè, **nocchie tostate**

€14,00



TATIN POMODORO

Pomodoro a fette, tartare di pomodori, **stracciatella**, pesto di basilico, **grana** e **mandorle**

€13,00



SALMERINO*

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE

Crema di ricotta, zucchine, **salmerino**, uova di **salmerino**

€14,00



PARMIGIANA

IMPASTO MULTICEREALE

Fiordilatte, **ricotta**, sugo di pomodoro, melanzana e **grana**

€13,00



BONDOLA

Fiordilatte, **ricotta**, mortadella, **granella di pistacchio**

€12,50



COME UN TOAST

IMPASTO MULTICEREALE

Fiordilatte, **Monte Veronese**, prosciutto cotto

€13,50



CAPRESE

Ricotta, **fiordilatte**, pomodoro a fette, pesto di basilico, **grana** e **mandorle**

€12,00



BACCALÀ*

Crema di ceci, zucchine, **baccalà**

€15,00



COTTO E MELANZANE

IMPASTO CON RISO ARTEMIDE

Fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane al forno

€13,00



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**

SAN MARZANO

Pomodoro, pomodoro San Marzano arrostito

€10,00



MARGHERITA

Pomodoro, **fiordilatte**, emulsione al basilico, pomodorini, ristretto di pomodoro

€13,00



MARGHERITA DI BUFALA

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

€13,00



VEGAN

Caponata di **sedano**, capperi, peperoni, melanzane, zucchine, **mandorle** affettate tostate

€13,00



PROSCIUTTO E PATATE

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

€14,00



REGINELLA

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

€14,00



MARINARA

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

€13,00



COTTO E PICCANTE

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

€15,00



MONTE

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

€15,00



AMATRICIANA

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

€15,00



CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro, **stracciatella**, crudo di Parma

€16,00



TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, **fiordilatte**, **tonno** sott'olio, cipolla caramellata

€13,00



PARMIGIANA

Pomodoro, **fiordilatte**, melanzana, **grana**

€13,00



FORMAGGI E SALAMINO

Fiordilatte, **stracciatella**, **ricotta**, **grana**, salamino piccante, olive nere

€15,00


















coperto €2,50

** tutti i nostri impasti contengono glutine



DESSERT

PANETTONE TUTTO L'ANNO	  	Lievitato dolce del momento servito con la crema pasticcera	€8,00
TIRAMISÙ	  	Savoiardo, crema mascarpone, caffè, cacao amaro	€8,00
CHEESECAKE	  	Mandorle, burro, cheesecream, frutta di stagione	€8,00
DELIZIA DI PERE	 	Cioccolato al latte, panna, latte, pere	€9,00
BAVARESE ALLO YOGURT CON MIELE, NOCI E LAMPONI	 	Yogurt, panna, miele, noci, lamponi freschi	€9,00
CRÈME CARAMEL	 	Latte, uova, caramello	€8,00

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 (CAFFEINA 1.26%)	€1,50
ESPRESSO ARABICA INDIAN NUGGETS EXTRABOLT	€1,50
MACCHIATONE	€1,80
CAFFÈ AMERICANO (DOPPIO ESPRESSO ARABICA IN TAZZA GRANDE, CON ACQUA CALDA SERVITA A PARTE)	€2,80
ESPRESSO CON CORREZIONE ALCOLICA NEL BICCHIERINO	€2,50
CAPPUCCINO	€2,20
CAPPUCCINO CON ORZO/SOIA/MANDORLA	€2,40
ORZO CLASSICO	€1,80
ORZO ALL'ANICE STELLATO	€1,80
TÈ E INFUSI INTEGRALI	€2,20

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, Vermuth 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

BERKSHIRE GIN €10,00

Berkshire Botanical - Alc. 40.3%vol

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

ROKU GIN €10,00

Roku Beam Suntory - Alc. 43.0%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

YU GIN €12,00

Spiritique - Alc. 43.0%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

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.

RADLER CON GASSOSA O LEMON

0,40 lt € 6,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

KULMBACHER

0,50 lt € 8,00

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

ZEROCINQUANTA

0,50 lt € 8,50

AMLETO	Alc. 6,5%vol.	Bock non filtrata dal colore ambrato, gusto morbido e tostato con note di frutta matura.
CORDELIA	Alc. 5,8%vol.	IPA non filtrata dal profumo aggrumato, presenta un'amarezza decisa che svanisce con i sentori fruttati.
GUGLIELMO	Alc. 4,9%vol.	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	Alc. 5,2%vol.	Birra di frumento in stile weizen, interpretata utilizzando grano antico marchigiano della varietà Gentil Rosso. In bocca è fresca e minerale.
TYTO ALBA	Alc. 4,8%vol.	La nostra prima birra 100% da filiera agricola italiana, anzi 100% marchigiana.

BIRRIFICIO THERESIANER

0,33 lt € 4,00

NO GLUTINE	Alc. 4,8%vol.	Una lager non filtrata molto ben equilibrata, specificatamente formulata per celiaci.
VIENNA	Alc. 5,3%vol.	Elegantemente dolce, dai riflessi ramati e caratterizzata dall'aroma di caramello, spezie e note di vaniglia.

BIRRA ANALCOLICA

0,33 lt € 4,00

SPIRITI

GRAPPE

28 SPIRIT GRAPPA DI BIRRA <i>Birra Toccalmatto FT Distilleria Capovilla - Alc. 42%vol.</i>	€5,00
GRAPPA AMARONE 100 COTTE <i>Distilleria Maschio Pietro - Alc. 42%vol.</i>	€5,00
GRAPPA AMARONE A BAGNOMARIA <i>Distilleria Capovilla - Alc. 41%vol.</i>	€5,00
GRAPPA DI CHARDONNAY <i>Distilleria Maschio Pietro - Alc. 42%vol.</i>	€5,00
GRAPPA DI MOSCATO <i>Distilleria F.Ili Marolo - Alc. 42%vol.</i>	€5,00
GRAPPA DI GEWURZTRAMINER <i>Distilleria F.Ili Marolo - Alc. 42%vol.</i>	€5,00
PRIME UVE BIANCHE <i>Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 39%vol.</i>	€5,00
PRIME UVE NERE <i>Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 38.5%vol.</i>	€5,00
QUINTAESSENZA DISTILLATO DI NOCINO <i>Distilleria Dianara Tortona - Alc. 40%vol.</i>	€5,00
GOD SAVE THE MOSCATO <i>Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 38%vol.</i>	€5,00
STORICA <i>Domenis 1898 - Alc. 50%vol.</i>	€5,00
SEEDLIP GARDEN 108 <i>ANALCOLICO Seedlip Drinks</i>	€5,00

WHISKY

GENTLEMAN JACK <i>Jack Daniles - Alc. 40%vol</i>	€10,00
GLENFIDDICH <i>Distillerie Glenfiddich - Alc. 40%vol</i>	€9,00
WILD TURKEY 101 BOURBON WHISKY <i>Campari - Alc. 50.5%vol</i>	€9,00

COGNAC

V.S. COGNAC <i>Hartell Cognac - Alc. 40%vol</i>	€7,00
V.S.O.P. COGNAC <i>Heraud Cognac - Alc. 40%vol</i>	€7,00

RUM

3 STARS JAMAICA BARBADOS TRINIDAD <i>Artisanal Rum Platacion - Alc. 41%vol</i>	€8,00
BARBADOS RUM 10 Y <i>Rum Nation - Alc. 40%vol</i>	€9,00
PANAMA RUM <i>SISTEMA 18 AÑOS SOLERA Rum Nation - Alc. 40%vol</i>	€12,00
PERUANO RUM 8 Y <i>Jack Daniles - Alc. 42%vol</i>	€8,00
RUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA <i>Distilleria Diplomatico - Alc. 40%vol</i>	€9,00
RUM DON PAPA <i>The Bleeding Heart Rum Company - Alc. 40%vol</i>	€8,00

SPIRITI

LIQUORI

ALLORO N°3 €5,00

Soavino - Alc. 42%vol

ANICE SECCO SPECIALE €5,00

Distilleria Varnelli - Alc. 42%vol

ANISETTA €7,00

Silvio Meletti Distilleria - Alc. 42%vol

CHARTREUSE JAUNE €5,00

Chartreuse Distilleria Monastero - Alc. 43%vol

CITRUS €5,00

AGRUMI E SPEZIE AROMATICHE

Distilleria Dianara Tortora - Alc. 33%vol

GRAPPA MILLA €5,00

LIQUORE ALLA CAMOMILLA CON GRAPPA

Distilleria F.Ili Marolo liquirizia - Alc. 35%vol

LIQUIRIZIA €7,00

CON LIQUIRIZIA DI CALABRAI D.O.P.

Nature Med - Alc. 26%vol

TIRAMISÙ DI CASA €7,00

Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 16%vol

ROSOLIO DI CASA €7,00

Casa Spadoni - Alc. 29%vol

AMARI

AMARO BONAVENTURA €7,00

ERBE E SPEZIE

Distilleria Bonaventura Maschio - Alc. 30%vol

AMARO DELL'ERBORISTA €5,00

Distilleria Varnelli - Alc. 21%vol

AMARO SIBILLA €5,00

Distilleria Varnelli - Alc. 34%vol

**FERNET
LEONARDO SPADONI** €7,00

Casa Spadoni - Alc. 51%vol

**NOCINO
LEONARDO SPADONI** €7,00

Casa Spadoni - Alc. 51%vol

CAVALESE WALDEN BITTER €8,00

Chef Alessandro Gilmozzi - Alc. 17%vol

ZABAIONE €8,00

Casa Spadoni - Alc. 17%vol

BIBITE

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

