



## BENVENUTI AL RISTORANTE DA RENZO

Da Renzo non è un ristorante alla nouvelle cuisine o alla ricerca di stravaganti novità che possono incuriosire ma non appagare.

Siamo uno staff giovane, ma che con infinito AMORE e tanto impegno ricerca prodotti a km zero e di stagione.

Pensa che il pane, la pasta e le confetture debbano essere fatte da noi.

Ricerca qualità e tagli di Carne che possano invogliare perfino i vegetariani.

Anche le pizze vengono fatte solo con lievitazione naturale per più di 72 ore, per renderle digeribilissime e non solo OTTIME!!

I vostri palati devono essere soddisfatti e saziati in modo SANO.

Certi che la tavola sia un'arte, prestiamo una dovuta attenzione anche all'impattamento.

Quindi... BUON APPETITO!!!

*#mangiasanocongusto*



## Antipasti – Starters

### Antipasto Da Renzo

Gran tagliere di prodotti nostrali composto da:

- Prosciutto crudo Bazzone della Garfagnana, Fantastico di suino Grigio, lonzino al Vinsanto, mortadella nostrale, mortadella di Bologna, coppa stagionata al faggio.
- Pecorini della Garfagnana con confettura di cipolle home made, cialda con erborinato al tartufo, ricottina del pastore con miele all'eucalipto e pistacchi di Bronte.
- Pomodori secchi sott'olio, tartelletta alla cipolla con fegatini, tortino di patate km zero aromatizzate alla curcuma con fonduta di Parmigiano Reggiano, dadolata di salumi aromatizzati a rosmarino e salvia.

*(Platter of local cured meats and cheeses served with homemade onion jam and homemade products.)*

€ 13.00 a testa ordinabile min. per due persone

### Panzerotti crudo e stracchino

Pasta a lievitazione naturale fritta, servita con prosciutto crudo Bazzone della Garfagnana e stracchino fresco.

*(Fried dough with Parma ham and stracchino.)*

€ 11.00

### Delizie dell'orto

Tortino di patate aromatizzate alla curcuma con fonduta di parmigiano, ricottina di pecora locale servita con miele all'eucalipto e pistacchi di Bronte, fagottino di melanzane alla parmigiana, vellutata di zucca con caprino, cornetto salato ripieno di crema di peperoni.

*(Potato pie with parmesan fondue, ricotta with honey and pistacchio, eggplant parmesan, pumpkin cream with cheese, and vegetarian croissant.)*

€ 13.00

### Fantasie di mare

Magnum di mare su nero di seppia e gelé di pomodoro, insalatina di polpo e gamberetti alla greca, mini-burger con salmone affumicato, rucola e maionese, polpettine di baccalà mantecato con cipolla caramellata, sashimi di tonno con salsa agropiccante al mango.

*Sea "Magnum" on cuttlefish ink and tomato jelly, greek salad with octopus and shrimps, mini-burger with smoked salmon, rucola and mayonnaise, balls of creamed codfish with caramelized onions, tuna sashimi with spicy mango sauce.*

€ 20.00



## Primi Piatti – Pasta

La pasta fresca è fatta rigorosamente a mano dal nostro chef roviello, con farine biologiche macinate a pietra.

*Fresh pasta is hand made by our chef Roviello, with organic stone-ground flours.*

### **Tordelli Versiliesi**

Tortelli fatti dal nostro chef, ripieni di carne conditi con ragù Toscano. Tipico piatto della tradizione versiliese.

*(Homemade pasta stuffed with meat and served with ragù.)*

€ 12.00

### **Gnocchi Roma – Toscana**

Gnocchi di patate fatti a mano dallo chef mantecati con cacio, pepe e fave.

*(Homemade gnocchi with cacio and pepe cream and fava beans.)*

€ 14.00

### **Mare su Marte**

Spaghetti fatti a mano dallo chef, aromatizzati al basilico e buccia di zucchine, saltati con vongole veraci, calamaretti, datterino giallo e bottarga di muggine.

*(Homemade spaghetti made with zucchini and basil, sautéed with clams, squids, yellow tomatoes and mullet roe.)*

€ 16.00

### **Raviolo Cacciuccato**

Ravioli al nero di seppia ripieni di cacciucco alla livornese, serviti su crema di datterino giallo e crumble di pane homemade aromatizzato all'aglio e prezzemolo.

*(Homemade ravioli filled with "Livornese Cacciucco" -fish-, served on yellow tomato cream and homemad bread crumble roasted with garlic and parsley.)*

€ 16 n.00

### **Gnocchi agli scampi**

Gnocchi di patate fatti a mano dallo chef, agli scampi.

*(Homemade gnocchi with prawns.)*

€13.00

### **Cappellaccio rosa**

Cappellacci alla barbabietola fatti a mano dallo chef, ripieni di salmone affumicato, su crema di stracciatella e zest d'arancia.

*(Homemade ravioli filled with smoked salmon, served on stracciatella cream with orange zest.)*

€ 16.00



## Secondi Piatti – Main courses

### **Fiorentina – T-bone steak**

(SOLO CARNI DRY AGE, CON UN MINIMO DI 25 GIORNI DI FROLLATURA GARANTITI)

La classica fiorentina nel filetto cotta su brace, con carni provenienti da allevamenti selezionati. Consigliata per due persone, peso minimo 1kg.

€ 5.50 all'etto (€ 55 al kg)

### **Bistecca – Beefsteak**

(SOLO CARNI DRY AGE, CON UN MINIMO DI 25 GIORNI DI FROLLATURA GARANTITI)

Bistecca cotta su brace, con carni provenienti da allevamenti selezionati, intorno ai 500/600g.

€ 26.00

### **Filetto di manzo – Beef fillet**

Filetto alla brace: € 18.00

Filetto al gorgonzola, noci e pere flambate: € 25.00

### **Tagliata Di Manzo – Sliced beef**

Tagliata di manzo scottona provenienza Polonia servita con lardo rosa di Gombitelli e pomodorini pachino.

€ 23.00

### **Tartare Renzo – Beef tartare**

Tartare di Manzo scelto, battuta a coltello (150g), servita con tartare di gambero rosso, su crema di stracciatella, pesto di rucola e bisque di gambero rosso.

€ 23.00

### **Gran plateau di Carne Cruda – Large plate of raw meat**

Tris di tartare: - con fonduta di gorgonzola e pere flambate

- con cipolla caramellata;

- con tartufo nero;

Carpaccio di Manzo con Nocciole ghiacciate e caprino

Carpaccio di Manzo con porcini.

€ 27.00



### **Galletto al Mattone – Grilled Cockerel**

Galletto Vallespruga al mattone servito con pannocchia arrostita.

€ 16.00

### **Caprese di tonno – Tuna Tataki with bufala**

Caprese di tataki di tonno e mozzarella di bufala da bufale italiane, su crema di pomodorini datterini e emulsione di basilico.

€ 22.00

### **Caramelle di seppie – Stuffed cuttlefish**

Seppie aromatizzate alle erbe, gratinate al forno e ripiene di crostacei su crema di bietole del nostro orto.

€ 20.00

### **Fritto Misto – mixed fried**

Fritto misto di calamari e gamberi, con verdure croccanti.

€ 16.00

### **Insalata di polpo 2.0 – Octopus salad 2.0**

Polpo scottato su maionese di polpo, cubi di patate lesse aromatizzate al prezzemolo con olive taggiasche e pomodorini confit rossi e gialli.

€ 22.00

### **Spadellata di mare – Seafood stew**

Spadellata con cozze, vongole, calamari, gamberi, scampi, filetto d'orata, al guazzetto con pane bruscato.

€25.00

Si avvisa la gentile clientela che i piatti serviti in questo ristorante possono contenere allergeni ai sensi del reg. cee 1169/2011. Per informazioni circa la loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

## **Contorni – Side Dishes**



Tutti i nostri contorni sono preparati al momento e con verdure scelte e fresche dal Nostro orto.

Chiedete al personale di sala per i contorni del giorno.

### Patate arrosto (roast potatoes)

€ 4.50

### Patate chips fatte a mano (handmade chips)

€ 5.00

### Verdure di stagione (seasonal vegetables)

€ 6.00

## Panini Gourmet – Sandwiches

(ORDINABILE SOLO DAL LUNEDI AL GIOVEDI')

(It can only be ordered from Mondays to Thursdays)

Il nostro Hamburger è fatto con pane fatto in casa e comprensivo di contorno.

### Sexy Lady

Hamburger di black Angus, panino fatto in casa alla barbabietola, maionese e ketchup fatti in casa, pomodoro, insalata, cipolla e colata di cheddar. Il panino viene servito a vassoio con patatine chips fatte al momento, anelli di cipolla e mozzarella.

*(Black Angus hamburger, homemade beetroot sandwich, homemade ketchup and mayonnaise, tomato, salad, onion and cheddar flow.*

*The sandwich is served with chips and onion and mozzarella rings.)*

€ 19.00



## I Calzoni

### Calzone Classico

Mozzarella fior di latte da latti italiani, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto.

Birra consigliata: *Averbode*

€ 10.00

### Calzone farcito

Mozzarella fior di latte da latti italiani, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, salame piccante e ricotta del pastore.

Birra consigliata: *Progusta*

€ 11.00

### Tronchetto

Calzone: Mozzarella fior di latte da latti italiani, ricotta del pastore.

All'esterno: pomodorini datterini, rucola, crudo e scaglie di grana.

Birra consigliata: *Progusta*

€ 13.00

## I Panuozzi

### Panuozzo Arabo

Mozzarella di bufala in uscita, insalata del nostro orto, pomodoro cuore di bue, crudo.

Birra consigliata: *Averbode*

€ 16.00

### Panuozzo Ruchetta

Mozzarella fio di latte da latti italiani, rucola del nostro orto km0, crudo, datteini rossi e scaglie di grana.

Birra consigliata: *Kloster Gold Dunkel*

€ 13.00

### Panuozzo Classico

Mozzarella fior di latte da latti Italiani, prosciutto cotto di Gombitelli.

Birra consigliata: *Kloster Gold Dunkel*

€ 10.00



## Pizze Speciali

(La pizzeria è aperta solo a cena)

### **Bufala**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP (la bufala viene servita a crudo).

Birra consigliata: *Kloster Weisse Hell*

€ 12.00

### **La Nerano a modo mio**

Crema di zucchini, chips di zucchini, fiori di zucca, polpettine di carne e bocconcini di bufala a crudo.

Birra consigliata: *Averbode*

€ 16.00

### **Monterosso**

Focaccia pane con datterino giallo e rosso, straciatella e acciughe di Monterosso.

Birra consigliata: *Blanche de neige*

€ 14.00

### **La sfiziosa**

Focaccia pane, tartare di manzo, straciatella, rucola, olive taggiasche.

Birra consigliata: *Progusta*

€ 15.00

### **Montanara**

Pizza frita, pomodoro, mozzarella, grana e basilico, cottura ultimata in forno.

Birra consigliata: *Kloster Weisse Hell*

€ 12.00

### **La chips**

Mozzarella fior di latte da latti italiani certificati, prosciutto cotto, chips fatte a mano e fonduta di parmigiano.

Birra consigliata: *Jever*

€ 13.00

### **Voglia di mare**

Crema di pomodorini gialli, acciughe di Monterosso, straciatella, cipolla di tropea e taralli.

Birra consigliata: *Kloster Weisse Hell*

€ 15.00





## Pizze Classiche

### Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, basilico fresco.

Birra consigliata: Paranoia

€ 8.50

### Speck e Mascarpone

Pomodoro San Marzano DOP, speck, mascarpone e mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati.

Birra consigliata: Kloster Weiss Dunkel

€ 9.00

### Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, aglio e origano.

Birra consigliata: Blanche des Neiges

€ 8.00

### Vegetariana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, verdure di stagione fritte (melanzane, zucchini, funghi).

Birra consigliata: Kloster Weisse Hell

€ 9.00

### Ruchetta Filetto

Mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, pomodorino datterino, crudo, rucola, scaglie di grana.

Birra consigliata: Kloster Gold Dunkel

€ 9.00

### Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, acciughe, capperi.

Birra consigliata: Jever / Kloster Weisse Hell

€ 9.00

### Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, gorgonzola, stracchino, ricotta, parmigiano.

Birra consigliata: Averbode

€ 9.50

### La Mimosa

Mozzarella fior di latte da lattini italiane certificate, panna, mais e prosciutto cotto.

Birra consigliata: Jever

€ 10.00

### Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da lattini italiani certificati, cotto, carciofi, olive del frantoio, funghi champignon.



Birra consigliata: Delirium Tremens  
€ 9.00

## Pub

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da latti italiani certificati, wurstel e patatine fritte.

Birra consigliata: Kloster Gold Dunkel  
€ 9.00

## Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da latti italiani certificati, salamino piccante.

Birra consigliata: Delirium Nocturnum  
€ 9.00

## Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da latti italiani certificati, melanzane fritte.

Birra consigliata: Paranoia  
€ 9.00

## Cipollina

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da latti italiani, tonno e cipolla.

Birra consigliata: Averbode  
€ 9.50

## Campagnola

Mozzarella fior di latte da latti italiani, salsiccia, funghi, melanzane fritte e pomodorino datterino.

Birra consigliata: Progusta  
€ 9.50

## Fiori di Zucca

Mozzarella fior di latte da latti italiani certificati, ricotta del pastore, fiori di zucca km zero e acciughe.

Birra consigliata: Blanche des Neiges / Paranoia  
€ 9.00