



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'impiattamento.

Quindi... BUON APPETITO!!!

#mangiasanocongusto



Antipasti – Starters

Antipasto Da Renzo

Gran tagliere di prodotti nostrali composto da:

- Selezione di salumi locali.
- 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 homemade products.)

minimo per due persone

€ 13.00 a persona

Panzerotti crudo e stracciatella

Pasta a lievitazione naturale frita, servita con prosciutto crudo Bazzone della Garfagnana e stracciatella.

(Fried dough with Parma ham and stracciatella cheese.)

€ 12.00

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, cuore di carciofo con crema al rafano e scorza di limone, vellutata di zucca con caprino, peperone piquillo ripieno di patate di Capezzano.

(Potato pie with parmesan fondue, ricotta with honey and pistacchio, artichoke heart with horseradish cream and lemon zest, pumpkin cream with cheese, and piquillo pepper filled with local potatoes.)

€ 14.00

Gambero in tempura

Gamberi in tempura serviti con salsa aioli.

(Shrimp tempura served with garlic sauce on the side.)

€ 16.00

La nostra selezione di formaggi

Degustazione di formaggi servita con marmellata di cipolle homemade, castagne al miele e pere ubriache di nostra produzione.

(Selection of cheeses served with homemade onion jam, "drunk" pears and honey chestnut.)

€ 16.00



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 di bistecca.
Tipico piatto della tradizione versiliese.

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

€ 12.00

Carbonara 2.0

Ravioli fatti a mano dallo chef ripieni di *carbocrema* su fonduta di pecorino e guanciale croccante.

(Homemade ravioli filled with carbocream, served on pecorino fondue with crispy guanciale.)

€ 15.00

Pappardelle al cinghiale

Pappardelle fatte a mano dallo chef al ragù di cinghiale.

(Homemade pappardelle with boar ragù.)

€ 14.00

Plin confuso

Plin fatti a mano dallo chef ripieni di gorgonzola, su crema di castagne, con tartare di scampi e riduzione al Porto.

(Homemade ravioli filled with gorgonzola cheese, served on chestnut cream with scampi tartare.)

€17.00

Taglierini a' fagioli

Taglierini di pasta fresca fatta a mano dallo chef serviti con crema di fagioli.

(Homemade taglierini served with bean cream.)

€ 11.00

Gnocchi agli scampi

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

(Homemade gnocchi with prawns.)

€13.00



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 pepe verde: € 23.00

Tagliata Di Manzo – Sliced beef

Tagliata di manzo scottona provenienza Polonia servita con crema di gorgonzola, radicchio e noci.

(Sliced beef served with gorgonzola cream, walnuts and radicchio.)

€ 22.00

Guancia di maiale

Guancia di maiale cotta al forno a basse temperature accompagnata con purè fatto dallo chef e riduzione di fondobruno.

€ 18.00



Tartare Renzo – Beef tartare

Tartare di Manzo scelto, battuta a coltello (150g), servita con fonduta di taleggio, uovo croccante e cialda di tartufo.

€ 17.00

Grand plateau di Carne Cruda – Large plate of raw meat

Tris di tartare: - stracciatella e olive taggiasche
- con cipolla caramellata;
-classica;

Carpaccio di Manzo con Nocciole ghiacciate e caprino
Carpaccio di Manzo con fonduta di taleggio.

€ 27.00

Galletto al Mattone – Grilled Cockerel

Galletto Vallespruga al mattone servito con pannocchia arrostita.

€ 16.00

Catalana di mare

Catalana di gamberi, scampi e calamari con verdure in pinzimonio.

€ 25.00

Fritto Misto – mixed fried

Fritto misto di calamari e gamberi, con verdure croccanti.

€ 16.00



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: *Paranoia*

€ 13.00

I Panuozzi

Panuzzo Arabo

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

Birra consigliata: *Averbode*

€ 16.00

Panuzzo 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

Panuzzo 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 Porchettara

Crema di zucca, porchetta del Triglia e fonduta di parmigiano.

Birra consigliata: *Averbode*

€ 14.00

La Trevigiana

Mozzarella fior di latte, radicchio, crema di taleggio, noci e balsamico.

Birra consigliata: Kloster Gold Dunkel

€ 13.00

La sfiziosa

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

Birra consigliata: *Progusta*

€ 15.00

La 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

La Bandiera gialla

Mozzarella fior di latte, pomodorini gialli confit, friggitielli, acciughe di Monterosso e crumble di taralli e mandorle.

Birra consigliata: *Paranoia*

€ 14.00



Pizze Classiche

Margherita

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

Birra consigliata: Paranoia

€ 8.50

Speck e Mascarpone

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

Birra consigliata: Kloster Weisse Hell

€ 9.00

Ruchetta Filetto

Mozzarella fior di latte da latti 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 latti italiani certificati, acciughe, capperi.

Birra consigliata: Jever / Kloster Weisse Hell

€ 9.00

Quattro formaggi

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

Birra consigliata: Averbode

€ 9.50



La Mimosa

Mozzarella fior di latte da latti italiani certificate, panna, mais e prosciutto cotto.

Birra consigliata: Jever

€ 10.00

Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte da latti 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