Benvenuti al ristorante

DA RENZO

da RENZO

DA RENZO NON È UN RISTORANTE QUALUNQUE.
NON INSEGUIAMO MODE PASSEGGERE O STRAVAGANZE FINI A SÉ STESSE: LA NOSTRA CUCINA PARLA DI TRADIZIONE, PASSIONE E AUTENTICITÀ.

SIAMO UNO STAFF GIOVANE MA CON UN GRANDE AMORE PER CIÒ CHE FACCIAMO E UNA COSTANTE RICERCA DELLA QUALITÀ.
OGNI GIORNO SCEGLIAMO PRODOTTI A KM ZERO E DI STAGIONE, LAVORANDOLI CON CURA E RISPETTO.

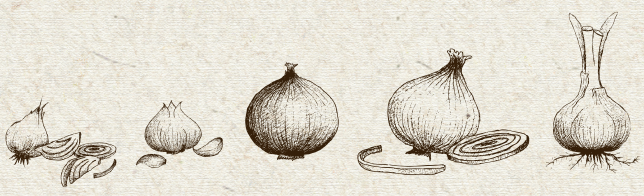
🥖 IL PANE, LA PASTA E LE CONFETTURE? LI FACCIAMO NOI, COME UNA VOLTA.
🥩 I TAGLI DI CARNE? SELEZIONATI CON ATTENZIONE, COSÌ PREGIATI DA FAR GOLA ANCHE A CHI DI SOLITO NON MANGIA CARNE.
🍕 LE PIZZE? SOLO CON LIEVITAZIONE NATURALE DI OLTRE 72 ORE, PER ESSERE LEGGERE, DIGERIBILI… E IRRESISTIBILI.

PER NOI LA TAVOLA È ARTE E CONVIVIALITÀ: ECCO PERCHÉ DEDICHIAMO ATTENZIONE NON SOLO AL SAPORE, MA ANCHE ALL'IMPIATTAMENTO, PER APPAGARE OCCHI, CUORE E PALATO.

QUI OGNI PIATTO È UN RACCONTO, OGNI BOCCONE UN INVITO A TORNARE.
METTETEVI COMODI, LASCIATEVI GUIDARE E… BUON APPETITO!

@ristorantedarenzo

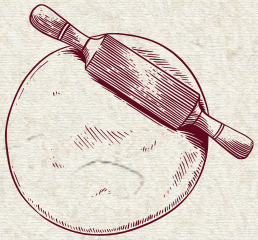
Si avvisa la gentile clientela che i piatti serviti in questo ristorante possono contenere allergeni ai sensi del reg. cee 1169/2011. Per informazioni circa la loro presenza è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.



**I PRODOTTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POTREBBERO ESSERE CONGELATI IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO*

LE SERATE DEL GUSTO





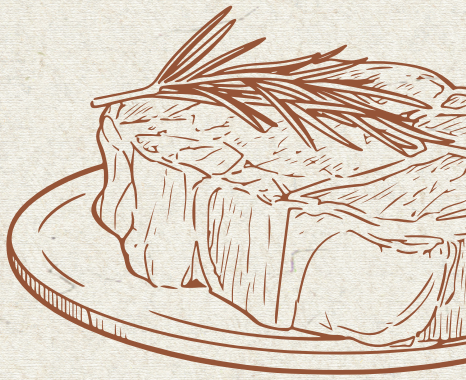
LUNEDÌ

LA SERATA DEI LIEVITATI

UN APPUNTAMENTO DEDICATO A CHI AMA I PROFUMI E LA LEGGEREZZA DEI GRANDI IMPASTI.
LA SERATA INIZIA CON LA FOCACCIA ARTIGIANALE DEL NOSTRO CHEF, PREPARATA IN DUPLICE COTTURA – PRIMA AL VAPORE, POI IN FORNO – PER UNA FRAGRANZA UNICA E UNA SOFFICITÀ IRRESISTIBILE.
A SEGUIRE, IL NOSTRO GIROPIZZA CON IMPASTI LEGGERI E INGREDIENTI SELEZIONATI.

TUTTO A 15 € A PERSONA

+ servizio 2 €



MARTEDÌ

BISTECCA DAY

UN PERCORSO DI SAPORI DEDICATO AGLI AMANTI DELLA CARNE, PENSATO PER DUE PERSONE:
TARTARE DI MANZO
CARPACCIO DI MANZO
1 BISTECCA DI MANZO DA 1 KG (SLAVA, LOMBATA, FROLLATURA MINIMA 25 GIORNI)
PATATE ARROSTO
1 BOTTIGLIA D'ACQUA
1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO LE CORBINIE

TUTTO A 60 € PER 2 PERSONE

+ servizio 2 €



ANTIPASTI

ANTIPASTO DA RENZO (MINIMO PER DUE PERSONE)

Gran tagliere di prodotti nostrali composto da: Selezione di salumi locali. Pecorino locale con confettura di cipolle, cestino di patate ripieno di porcini. polentina fritta col ragu' di bistecca. Giardiniera homemade, tartare di manzo e cipolla caramellata, tortino di patate km zero aromatizzate alla curcuma con fonduta di Parmigiano Reggiano, dadolata di salumi aromatizzati a rosmarino e salvia.

€ 13.00 A PERSONA

PANZEROTTI CRUDO E STRACCIATELLA

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

€ 12.00

TRIS SFIZIOSO DI MARE*

Acciughe fritte, baccalà fritto con cipolle caramellate e gambero in tempura. Accompagnati da salsa aioli al lime e salsa agropiccante.

€ 16.00

DELIZIE DELL'ORTO

Tortino di patate aromatizzate alla curcuma con fonduta di parmigiano, ricottina di pecora locale servita con miele e pistacchi di Bronte, torta salata spinaci e ricotta, vellutata di zucca con caprino e cestino di patate con funghi porcini.

€ 14.00

TARTARE RENZO

Tartare di Manzo scelto battuta a coltello, servita con fonduta di parmigiano, cipolle caramellate al vino rosso e uovo alla cracco.

€ 17.00

servizio 3 €

PRIMI PIATTI

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

TORDELLI VERSILIESI

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

€ 12.00

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Pappardelle fatte a mano dallo chef al ragù di cinghiale.

€ 14.00

MEZZELUNE CONTADINE

Ravioli fatti a mano dallo chef ripieni di mele al rosmarino, su crema di cipolle e speck croccante.

€ 14.00

GNOCCO AUTUNNALE

Gnocchi fatti a mano dallo chef alla zucca saltatI con funghi chiodini e servito su crema di castagne.

€ 14.00

FETTUCCINE SOTTOBOSCO

Fettuccine fatte a mano dallo chef con farina di castagna, saltati con funghi porcini e tartufo nero.

€ 17.00

A' CARBONARA

Spaghetti saltati con guanciale e carbocrema.

€ 13.00

GNOCCHI AGLI SCAMPI*

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

€ 16.00

servizio 3 €

SECONDI PIATTI

FIORENTINA

(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.

€ 6.00 ALL'ETTO (€ 60 AL KG)

BISTECCA

(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

Filetto alla brace: **€ 24.00**

Filetto al pepe verde: **€ 27.00**

TAGLIATA ROMANA

Tagliata di controfiletto di manzo scottona provenienza Polonia, servita con carbocrema, guanciale croccante e pecorino Romano. **€ 24.00**

GALLETTO IN CBT

Galletto cotto a bassa cottura con olio extravergine di oliva e erbe, la cottura termina sulla griglia a vapore.

€ 16.00

servizio 3 €

SECONDI PIATTI

GRAND PLATEAU DI CARNE CRUDA

TRIS DI TARTARE:

- con tartufo nero
- con cipolla caramellata
- con caprino e noci caramellate.

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON PORCINI E FONDUTA DI PARMIGIANO

CARPACCIO DI MANZO CON CASTAGNE AL MIELE.

€ 27.00

LINGOTTO D'AGNELLO

Lingotto d'agnello fritto con doppia panatura, servito su crema agropiccante, cipolle borretane al forno e mayo spiicy e germogli.

€ 23.00

GUANCIA DI MAIALE

Guancia di maiale brasata su crema di patate e fondo bruno.

€ 20.00

FRITTO MISTO*

Fritto misto di calamari e gamberi, con verdure croccanti.

€ 16.00

servizio 3 €

CONTORNI

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 — **€ 4.50**

PATATE CHIPS FATTE A MANO — **€ 5.00**

VERDURE DI STAGIONE — **€ 6.00/7.00**

PANINI GOURMET

(NON ORDINABILE IL SABATO)

IL NOSTRO HAMBURGER È FATTO CON PANE FATTO IN CASA E COMPRENSIVO DI CONTORNO.

SMASH BURGER

2 Smashburger Homemade, panino fatto in casa ai semi, maionese e ketchup fatti in casa, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, con colata di cheddar e cipolla croccante . Il panino viene servito a vassoio con patatine chips fatte al momento e sfiziosita'.

€ 21.00

servizio 3 €

I CALZONI

CALZONE CLASSICO

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

BIRRA CONSIGLIATA: NORBERTUS KARDINAL

€ 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

€ 12.00

TRONCHETTO

Calzone: Mozzarella fior di latte da latti italiani, ricotta del pastore.
All'esterno: pomodorini datterini, rucola, crudo e scaglie di grana.

BIRRA CONSIGLIATA: DAURA/DELIRIUM

€ 13.00

I PANUOZZI

PANUOZZO ARABO

Mozzarella di bufala in uscita, insalata del nostro orto, pomodorini ciliegini, crudo.

BIRRA CONSIGLIATA: NORBERTUS KARDINAL

€ 16.00

PANUOZZO RUCHETTA

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

BIRRA CONSIGLIATA: KLOSTER SCHEYERN POCULATOR

€ 13.00

PANUOZZO CLASSICO

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

BIRRA CONSIGLIATA: KLOSTER SCHEYERN POCULATOR

€ 10.00

PANUOZZO BOSCAIOLA

Mozzarella fior di latte da latti Italiani, funghi porcini, salsiccia toscana, rucola e fonduta di parmigiano.

BIRRA CONSIGLIATA: PROGUSTA

€ 15.00

+ *Ingredienti extra:*
Bufala €3.00 Porcini €3.00 Tartufo €3.00 Stracciatella €2.00
altri ingredienti: €1.50

servizio 3 €

PIZZE SPECIALI

(La pizzeria è aperta solo a cena)

LA BUFALA

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

BIRRA CONSIGLIATA: WEISSBOCK

€ 12.00

L'AMATRICIANA INDIAVOLATA

Pomodoro San Marzano DOP, guanciale croccante, 'nduja e pecorino romano.
Per i veri diavoletti: aggiunta di crema al peperoncino. **(+1,50€)**

BIRRA CONSIGLIATA: NORBERTUS KARDINAL

€ 13.00

L'AUTUNNALE

Crema di zucca, porcini, fonduta di parmigiano, pesto di basilico e insalatina croccante di cavolo crauto viola.

BIRRA CONSIGLIATA: DELIRIUM NOCTURNUM

€ 15.00

LA SFIZIOSA

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

BIRRA CONSIGLIATA: PROGUSTA

€ 15.00

LA MONTANARA

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

BIRRA CONSIGLIATA: WEISSBOCK

€ 13.00

LA CHIPS

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

BIRRA CONSIGLIATA: POCULATOR

€ 13.00

LA DELICATA

Base montanara (pizza fritta) mozzarella fior di latte, pomodorini confit , lardo rosa di Gombitellii e pecorino Romano.

BIRRA CONSIGLIATA: ESTRELLA

€ 14.00

LA CARRETTIERA

Mozzarella fior-di latte italiano, friarielli dal nostro orto, salsiccia toscana e taralli sbriciolati.

BIRRA CONSIGLIATA: DELIRIUM TREMENS

€ 14.00

Ingredienti extra:
Bufala €3.00 Porcini €3.00 Tartufo €3.00 Stracciatella €2.00
altri ingredienti: €1.50

servizio 3 €

PIZZE CLASSICHE

(La pizzeria è aperta solo a cena)



MARGHERITA

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

BIRRA CONSIGLIATA: DAURA / JEVER

€ 9.50

SPECK E MASCARPONE

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

BIRRA CONSIGLIATA: PROGUSTA

€ 10.50

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio e origano.

BIRRA CONSIGLIATA: ESTRELLA

€ 9.00

VEGETARIANA

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

BIRRA CONSIGLIATA: ESTRELLA

€ 10.50

RUCHETTA FILETTO

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

BIRRA CONSIGLIATA: DAURA/JEVER

€ 10.50

NAPOLI

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

BIRRA CONSIGLIATA: POCULATOR

€ 10.50

QUATTRO FORMAGGI

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

BIRRA CONSIGLIATA: ESTRELLA

€ 11.00



Ingredienti extra:

Bufala €3.00 Porcini €3.00 Tartufo €3.00 Stracciatella €2.00

altri ingredienti: €1.50

servizio 3 €

PIZZE CLASSICHE

(La pizzeria è aperta solo a cena)

DIAVOLA SBAGLIATA

Mozzarella for di latte da latti italiani certificate, salame piccante, 'nduja e pesto di basilico.

BIRRA CONSIGLIATA: JEVER

€ 11.00

CAPRICCIOSA

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

BIRRA CONSIGLIATA: DELIRIUM TREMENS

€ 11.00

PUB

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

BIRRA CONSIGLIATA: WEISSBOCK

€ 10.50

DIAVOLA

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

BIRRA CONSIGLIATA: DELIRIUM NOCTURNUM

€ 10.00

SICILIANA

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

BIRRA CONSIGLIATA: JEVER

€ 10.00

CIPOLLINA

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

BIRRA CONSIGLIATA: NORBERTUS KARDINAL

€ 10.50

CAMPAGNOLA

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

BIRRA CONSIGLIATA: PROGUSTA

€ 11.00

FIORI DI ZUCCA

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

BIRRA CONSIGLIATA: ESTRELLA / DAURA

€ 11.00

Ingredienti extra:

Bufala €3.00 Porcini €3.00 Tartufo €3.00 Stracciatella €2.00

altri ingredienti: €1.50

servizio 3 €

LE BEVANDE - DRINKS

ACQUA 0,75l NATURALE / FRIZZANTE — **€ 2.50**

BIBITE IN LATTINA E SUCCHI DI FRUTTA — **€ 3.00**

VINO AL CALICE:

- Bianco — **€ 5.00**
- Rosè — **€ 5.00**
- Rosso Montepulciano — **€ 5.00**
- Rosso Bolgheri — **€ 7.00**
- Prosecco — **€ 6.00**

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

- ½ L bianco frizzante — **€ 6.00**
- 1 L bianco frizzante — **€ 12.00**

BIRRA ALLA SPINA:

- bionda "HASEN-BRÄU" 0,2 L — **€ 3.00**
- bionda "HASEN-BRÄU" 0,4 L — **€ 5.00**
- bionda "HASEN-BRÄU" ½ L — **€ 6.50**
- bionda "HASEN-BRÄU" 1 L — **€ 13.00**
- ambrata "PROGUSTA" 0,2 L — **€ 4.00**
- ambrata "PROGUSTA" 0,4 L — **€ 6.50**
- ambrata "PROGUSTA" ½ L — **€ 8.50**
- ambrata "PROGUSTA" 1 L — **€ 17.00**
- Birra SENZA GLUTINE 0,33 L — **€ 6.00**
- Birra ZERO ALCOL 0,33 L — **€ 6.00**

BIRRA IN BOTTIGLIA:

- vedi carta delle birre

servizio 3 €

