

MENU





PER INIZIARE ...

I'COCCOLO	Prosciutto Crudo, Coccoli Fritti e Stracciatella di Bufala. (1,7)	€ 9
TOSCANO	Selezione di Affettati, Pecorino e Crostino Toscano. (1,4,7,9)	€ 9
LA CAPRESE	Mozzarella di Bufala e Pomodorini Ciliegini. (7)	€ 8
I FRITTINI DI RENORO	Selezione di Stuzzichini Misti Fritti e Mozzarella in Carrozza (per due persone). (1,3,4,7)	€ 16
I CROSTINI	Fantasia di Crostini. (1,4,7,9,12)	€ 8
FANTASIA DEL FORNO	Fagottini di Pasta ripieni secondo la fantasia del Pizzaiolo (per due persone). (1,7)	€ 14
CARPACCINO	Carpaccio di Bresaola con Rucola e Scaglie di Grana. (7)	€ 9
INSALATONA	Insalatona Mista con Pomodorini, Tonno, Mozzarella, Olive e Scaglie di Grana. (4,7)	€ 9
PATATE FRITTE	Patate Fritte	€ 5

SIAMO LIETI DI INFORMARE I NOSTRI CLIENTI
CHE TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE FATTE CON:

IMPASTO INTEGRALE	+ € 2
IMPASTO MULTICEREALE	+ € 2
IMPASTO SENZA GLUTINE	+ € 2



LA PIZZA NEL RUOTO

Nata dalla più autentica tradizione napoletana, la Pizza nel Ruoto è una specialità che conquista per la sua consistenza unica e il suo sapore inconfondibile. La particolare cottura nel ruoto dona alla pizza una base dorata e croccante, mantenendo l'impasto soffice, leggero e fragrante al suo interno. Da Renoro abbiamo scelto di rimanere il più possibile fedeli alla tradizione, cuocendola nel forno a legna. L'incontro tra la caratteristica forma del ruoto e il calore vivo della fiamma esalta profumi, fragranza e gusto, rendendo ogni pizza un'esperienza speciale. Una specialità ancora poco conosciuta e difficile da trovare nelle pizzerie della nostra zona, una delle espressioni più autentiche della tradizione partenopea. Per chi ama la pizza e desidera scoprire qualcosa di diverso.

CROCCANTE FUORI - SOFFICE DENTRO - COTTA NEL FORNO A LEGNA

CLASSICO

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Scaglie di Grana
in cottura. (1,7)

€ 10

PARTENOPE

Mozzarella Fior di Latte, Capperi, Pomodorini Confit, 'Nduja,
in uscita Alici del Cantabrico, Stracciatella di Burrata
e Zest di Limone. (1,4,7)

€ 16

VESUVIO

Mozzarella Fior di Latte, Provola Affumicata, 'Nduja,
Salame Piccante, Peperoni Arrostiti, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 15

TUTTE LE PIZZE DEL MENU, POSSONO ESSERE
PREPARATE NEL RUOTO + € 2



LE CLASSICHE

MARGHERITA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 8
QUATTRO STAGIONI	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Olive, Carciofini, Funghi Champignon Trifolati, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 11
QUATTRO FORMAGGI	Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Grana Padano, Provola, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 10
CAPRICCIOSA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Trifolati, Olive, Wurstel, Basilico, Olio EVO. (1,3,7)	€ 11
MARINARA	Pomodoro, Aglio, Basilico, Origano, Olio EVO. (1)	€ 7
MARGHERITA D.O.P.	Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 10
DIAVOLA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Crema di 'Nduja, Salamino Piccante, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 10
NAPOLI DEL CANTABRICO	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Capperi, Alici del Cantabrico, Basilico, olio EVO. (1,7)	€ 13
TONNARELLA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolle Caramellate, Basilico, Zest di Limone, Basilico, Olio EVO. (1,4,7)	€ 10
PIEFTE	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon Trifolati, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 10
MAIALONA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Salamino Piccante, Wurstel, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 11
MARECHIARO	Pomodoro, Pomodorini, Vongole, Cozze, Gamberetti, Aglio, Basilico, Origano, Olio EVO. (1,2,14)	€ 13
VEGETARIANA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Peperoni Arrostiti, Funghi Champignon Trifolati, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 12

LE SPECIALI

NORMA	Pomodoro, Melanzane Grigliate, Ricotta Salata, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 11
NAPUL'E'	Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Scamorza, Friarielli, Aglio, Peperoncino, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 11
PARMIGIANA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Prosciutto Cotto, Uovo Sodo, Scaglie di Grana Padano, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,3,7)	€ 11
RUCOLETTA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana Padano, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 11
PORCINAIA	Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Misto Funghi Porcini, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,7)	€ 12

RENORO

BRONTESE

Impasto Integrale, Mozzarella di Bufala D.O.P., Crema di Pistacchi, Mortadella, Granella di Pistacchi, Stracciatella. (1,4,7,8)

€ 14

FIORENTINA

Crema di Radicchio Rosso, Mozzarella Fior di Latte, Granella di Mandorle, Prosciutto Cotto, Misto Funghi Porcini, Miele, Basilico, Olio EVO. (1,7,8)

€ 14

SERRAGLIO

Mozzarella di Bufala D.O.P., Melanzane Grigliate, Prosciutto Cotto, Scamorza, Crema di Pesto, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,3,5,6,7,8)

€ 14

PIZZA FRITTA CHIUSA

Scamorza, Mozzarella, Cigoli Napoletani, Pepe. (1,7)

€ 13

PIZZA FRITTA APERTA

Base Fritta, Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Scaglie di Grana, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 10

PRATESE

Mozzarella Fior di Latte, Pomodorini Confit, Crema di Pesto, Prosciutto Cotto, Scamorza, Basilico, Olio EVO. (1,3,5,6,7,8)

€ 14

LE TOP DI RENORO

LADY G.

Base Covaccino; a crudo: Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana Padano, Pomodorini, Stracciatella, Olio EVO. (1,7)

€ 14

DELIZIOSA

Impasto Multicereali, Mozzarella Fior di Latte, Stracciatella, Curcuma, Bresola, Rucola, Scaglie di Grana, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 14

SFIZIOSA

Mozzarella di Bufala D.O.P., Salmone Affumicato, Pomodori Secchi, Granella di Pistacchi, Crema di Pesto, Basilico, Olio EVO. (1,3,4,5,6,7,8)

€ 14

CURIOSA

Impasto Multicereali, Mozzarella di Bufala D.O.P., Misto Funghi Porcini, Finocchietto, Basilico, Prosciutto Crudo, Olio EVO. (1,7)

€ 14

ZUCCOSA

Impasto Integrale, Mozzarella di Bufala D.O.P., Cipolle Caramellate, Fiori di Zucca, Crema di Zucca, Scamorza, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 14

GUSTOSA

Mozzarella Fior di Latte, Gamberetti, Pomodorini Confit, Crema di Pesto, Basilico, Olio EVO. (1,2,3,5,6,7,8)

€ 14

PROFUMO DI CARBONARA

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Uovo e Pecorino Romano D.O.P., Guanciale, Pepe, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 13

GRANDUCATO

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Misto Funghi Porcini, Lardo di Colonnata, Miele, Granella di Pistacchi, Olio EVO. (1,7,8)

€ 14

RENORO

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini Confit, Speck, Gorgonzola, Stracciatella, Basilico, Olio EVO. (1,7)

€ 14

MA SÌ, DAI!

Crema di Pesto, Mozzarella Fior di Latte, Cigoli di Maiale, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Granella di Pistacchio, Zest di Limone. (1,3,5,6,7,8)

€ 14

RENORO

I CALZONI

CLASSICO

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon trifolati (1,7) € 9

VEGETARIANO

Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Peperoni Arrostiti, Funghi Champignon Trifolati, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO. (1,7) € 10

VULCANO

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, Salamino Piccante, Peperoncino, Basilico, Olio EVO. (1,7) € 10

BIANCANEVE

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Gorgonzola, Mela. (1,7) € 12

I SALTIMBOCCA

ROMANO

Pomodorini, Scamorza, Bresaola, Rucola, Scaglie Di Grana Padano, Olio EVO (1,7) € 10

TOSCANO

Stracciatella, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Grana Padano (1,7) € 10

SICULO

Melanzane Grigliate, Prosciutto cotto, Mozzarella fior di latte, Prezzemolo. (1,7,8) € 10

EVENTUALI AGGIUNTE	+ € 1
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	+ € 1
BABY PIZZA	- € 3

TABELLA ALLERGENI

Reg - 1169/2011 UE. Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio. 1 (x) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2 (x) Crostacei e prodotti derivati 3 (x) Uova e prodotti derivati 4 (x) Pesce e prodotti derivati 5 (x) Arachidi e prodotti derivati 6 (x) Soia e prodotti derivati 7 (x) Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) 8 (x) Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus Communis*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans Regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholleta Excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci del Queensland (*Macadania Ternifolia*) e prodotti derivati 9 (x) Sedano e prodotti derivati 10 (x) Senape e prodotti derivati 11 (x) Semi di sesamo e prodotti derivati 12 (x) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2 13 (x) Lupino e prodotto a base di lupino 14 (x) Molluschi e prodotti a base di molluschi



DOLCI

€ 6

BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,75

€ 2,50

ACQUA GASSATA 0,75

€ 2,50

BIBITE IN LATTINA 0,33

€ 3

VINO BIANCO DELLA CASA

Falanghina di Benevento

€ 16
0,5 lt. € 8
0,25 lt. € 6
calice € 3,50

VINO ROSSO DELLA CASA

Borgobruno

€ 16
0,5 lt. € 8
0,25 lt. € 6
calice € 3,50

VINO ROSE' DELLA CASA

Borgobruno

€ 16
0,5 lt. € 8
0,25 lt. € 6
calice € 3,50

PROSECCO

€ 16
calice € 3,50

COPERTO

€ 2

RENORO