

L'imperfezione
esalta la perfezione



saporepizza.it
password wi-fi: saporepizza



È

IL PIZZA RICERCATORE!

Renato Basso



/ imperfezióne s. f.
[dal lat. tardo imperfectio - onis,
comp. di in-2 e perfectio - onis
«perfezione»]

Nella sofisticata cornice di Saporè Milano,
il genio creativo di Renato Bosco intreccia
un dialogo sottile tra imperfezione e perfezione.
Ogni creazione diventa una narrazione unica,
dove i dettagli esaltano l'autenticità distintiva
del fare artigianale e di una continua ricerca.
Qui, l'imperfezione si eleva a poesia,
trasmettendo emozioni profonde e trasformando
ogni assaggio in un'esperienza sensoriale completa.

Celebriamo tutta la bellezza
dell'imperfezione.

Un menù da assaporare

Le pizze di Renato Bosco uniscono innovazione e tradizione con un'attenzione particolare alla pasta: genuina, digeribile e gustosa.

*cotto a
vapore*



**Mozzarella
di Pane®**



**Pizza
Crunch®**

*croccante
al morso*





Pizza
Tonda

semplice
e buona

impasto
leggero



Aria di Pane®



Pizza
Doppiocrunch®

esplosione
di gusto





Inizia il viaggio

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Normativa Europea Allergeni
Regolamento Europeo 1169/2011

Cereali e derivanti-----	1
Crostacei-----	2
Uova-----	3
Pesce-----	4
Arachidi-----	5
Soia-----	6
Latte-----	7
Frutta secca a guscio-----	8
Sedano-----	9
Senape-----	10
Anidride solforosa e solfiti-----	11
Sesamo-----	12
Molluschi-----	13
Lupini-----	14

Inoltre, segnaliamo che tutte le nostre farine contengono CEREALI ed eventuali tracce di SOIA, SENAPE, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SESAMO, LUPINI.

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi, che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Tutti i nostri piatti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE 852/04).

Si prega di segnalare al nostro staff allergie e intolleranze.

Grazie.

Coperto €2,50
Sera - Weekend e Festivi

MOZZARELLA DI PANE®

Impasto al latte con farina 00

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

Polpo alla Luciana -----	€14,00
Salsa di pomodoro, polpo, olive taggiasche e peperoncino (1-7-11-13) 🐙	
Manzo -----	€12,00
Tartare di manzo, fonduta di grana, nocciole ed erba cipollina (1-7-8-11) 🍄	
Porchetta -----	€11,00
Porchetta, crema di patate al forno e stracciatella (1-7-11) 🍷	
Amatriciana -----	€12,00
Fonduta di pecorino, sugo all'amatriciana, pepe e croccante di guanciale (1-7-11) 🍷	
Bacon -----	€11,00
Crema di piselli, pecorino e bacon (1-7-11) 🍷	
Stracciatella e acciughe -----	€11,00
Stracciatella, acciughe, salsa di pomodoro, capperi e olive (1-4-7-11) 🐟	
Parmigiana -----	€12,00
Fiordilatte, sugo di pomodoro, melanzana e grana (1-7-11) 🍄	

FRITTI

Arancine cacio e pepe -----	€7,00
(1-3-7) 🍄	
Crocchetta provola e patate -----	€7,00
(1-3-7) 🍄	
Supplì classico -----	€6,00
(1-3-7) 🍄	

ARIA DI PANE®

Impasto con farina macinata a pietra tipo 1

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

	Mezza	Intera
Gambero -----	€18,00	€35,00
Stracciatella, gambero, lime e crema di zucchine (1-2-7-11) 🍷		
Salmone -----	€18,00	€35,00
Tartare di salmone, capperi, olive taggiasche, pomodoro ciliegino e salsa yogurt (1-4-7-11) 🐟		
Classica sempre buona -----	€18,00	€34,00
Stracciatella e prosciutto crudo (1-7) 🍷		
Manzo -----	€17,00	€33,00
Tartare di manzo, fonduta di grana e nocciole (1-7-8-11) 🍄		
Baccalà e mortadella -----	€18,00	€34,00
Baccalà mantecato, mortadella e lime (1-4-7-8-11) 🐟 🍷		
Margherita DOP -----	€14,00	€26,00
Pomodoro, mozzarella di bufala ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍄		

PIZZA CRUNCH®

Impasto con farina di tipo 1 tipo 2

Alternativa ad una classica pizza tonda, impasto cotto in teglia, si presenta rettangolare, farcito sopra

Margherita di bufala-----€14,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍄

Coppa e salsa verde-----€14,00
Coppa di testina e salsa verde (1-3-4-7-9-11) 🍷 🍷

Guanciale-----€14,00
Crema di fave e mousse di ricotta, pistacchio e guanciale (1-7-8-11) 🍷

Scarola Napoletana-----€14,00
Scarola napoletana, alici e stracciatella (1-4-7-8-11) 🍷

Roastbeef-----€16,00
Roastbeef, crema di grana, rucola e salsa demi-glace (1-7-8-9-11) 🍷

Porchetta-----€14,00
Porchetta, crema di patate al forno e stracciatella (1-7-11) 🍷

Dall'orto-----€15,00
Solo il meglio delle nostre verdure di stagione (1-7) 🍄

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

Impasto con farina di tipo 1 tipo 2

L'impasto più richiesto, il più imitato doppiamente croccante, farcito internamente

Parmigiana-----€15,00
Fiordilatte, sugo di pomodoro, melanzana e grana (1-7-11) 🍄

Bondola-----€16,00
Fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio (1-7-8) 🍷

Come un club-----€15,00
Cheddar, bacon, prosciutto cotto, uova, maionese, lattuga e pomodoro (1-3-7-10) 🍷

Caprese-----€14,00
Ricotta, fiordilatte, pomodoro a fette e pesto di basilico (1-7-8) 🍄

Gambero-----€22,00
Gambero e crema di avocado (1-2-7-11) 🍷

Pulled pork-----€15,00
Pulled pork e salsa arrabbiata (1-11) 🍷

Baccalà-----€26,00
Crema di ceci, provola affumicata, baccalà e cime di rapa (1-4-7) 🍷

PIZZA TONDA

Farina macinata a pietra di tipo 1 e integrale, lievito madre

Identità di provola -----	€18,00
Salsa pachino, provola affumicata, basilico e pecorino (1-7-11) 🍄	
Margherita -----	€15,00
Pomodoro, fiordilatte, emulsione al basilico e pomodorini (1-7-11) 🍄	
Margherita di bufala -----	€17,00
Pomodoro, mozzarella di bufala ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍄	
Prosciutto e patate -----	€18,00
Bianca con fiordilatte, crema di patate e prosciutto cotto (1-7-9-11) 🍄	
Reginella -----	€17,00
Bianca con fiordilatte, stracciatella, mortadella e zeste di lime (1-7-8) 🍄	
Marinara -----	€14,00
Pomodoro, acciughe, olio all'aglio e origano (1-4-11) 🍄	
Zafferano -----	€20,00
Bianca con crema di taleggio allo zafferano e capperi fritti (1-7) 🍄	
Amatriciana -----	€16,00
Sugo all'amatriciana, fonduta di pecorino, fiordilatte e croccante di guanciale (1-7-11) 🍄	
Porchetta -----	€20,00
Bianca con fiordilatte, porchetta, catalogna ripassata e senape (1-7-10-11) 🍄	
4 formaggi e noci -----	€18,00
Bianca con fonduta di grana, taleggio, gorgonzola, fiordilatte e noci (1-7-8-11) 🍄	

È SAPORÈ MILANO sete

BIBITE

Acqua - 0,75 lt-----	€2,50
Naturale Microfiltrata	
Frizzante Microfiltrata	
ACQUA DI RETE MICROFILTRATA D.L. 443/1990	
Coca Cola / Zero - 0,33 lt-----	€4,00
Chinotto-----	€5,00
Aranciata-----	€4,00
Gassosa-----	€5,00
Limonata-----	€4,00
Thè limone o pesca-----	€4,00
Tonica-----	€4,00

APERITIVI E COCKTAIL

Spritz-----	€8,00
Aperol / Campari / Cynar	
GinTonic-----	€10,00
Plymouth / per scoprire la nostra selezione di gin, chiedi allo staff	
Hugo-----	€12,00
Prosecco, St. Germain, soda	
Americano-----	€8,00
Campari, Vermouth rosso, ghiaccio e fetta d'arancia	
Negroni-----	€8,00
Campari, Gin, Vermouth rosso, ghiaccio, fetta d'arancia	
Gin analcolico-----	€8,00
Tanqueray 00	

BIRRE ALLA SPINA

Birrifficio Theresianer 0,20 lt/0,40 lt-----€5,00/ €7,00

Lager - 4,8%

Bassa fermentazione, sentori di lievito e luppolo, chiara, profumata e leggera

IPA - 5,8%

Alta fermentazione, sentori di fiori e agrumi, amarezza decisa che si allontana dal palato, profumo intenso, aromatico e speziato

Vienna - 5,3%

Birra di carattere, con un perfetto equilibrio tra malto e luppolo. Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello

BIRRE IN BOTTIGLIA

Zerocinquanta 0,50 lt-----€8.50

Amleto - 6,5%

Bock non filtrata di colore ambrato, gusto morbido e tostato con note di frutta matura

Cordelia - 5,8%

IPA non filtrata dal profumo agrumato, presenta un'amarezza decisa che svanisce con i sentori fruttati

Guglielmo - 4,9%

Lager tradizionale che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti

Birrifficio Theresianer 0,33 lt-----€6,00

No Glutine - 4,8%

Una lager non filtrata molto ben equilibrata, specificatamente formulata per celiaci

Leffe 0,33 lt-----€7,00

Leffe Blonde - 6,6%

L'antica ricetta di Leffe Blond unisce malto chiaro, acqua, luppolo e i lieviti, dando vita a una birra dal sapore delicato e dal colore dorato, con riflessi brillanti

Franziskaner 0,50 lt-----€8,00

Weissbier - 5,0%

Birra fermentata con malto composto per almeno il 50% da grano; Franziskaner Weissbier sviluppa nel bicchiere uno stupefacente colore biondo dai riflessi rosati

Birra analcolica 0,33 lt-----€6,00

Renato Bosa