



il menù

Non aspettarti
la solita pizza!

L'imperfezione
esalta la perfezione



saporepizza.it
password wi-fi: saporepizza

Non aspettarti
la solita pizza!



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

La pizza a modo mio

Le pizze di Renato Bosco uniscono innovazione e tradizione con un'attenzione particolare all'impasto: genuino, digeribile e gustoso.

*cotta 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 derivati-----	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 E LUPINI.

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità, proveniente da fornitori di fiducia che praticano pesca etica e tracciabile.

In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Tutti i nostri piatti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, in conformità al 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-----€12,00
Sugo di pomodoro, polpo, olive e peperoncino (1-7-11-13) 🐙

Porchetta-----€10,00
Porchetta, crema di patate al forno e stracciatella (1-7-11) 🍷

Amatriciana-----€11,00
Fonduta di pecorino, sugo all'amatriciana, pepe e croccante di guanciale (1-7-11) 🍷

Stracciatella e acciughe-----€10,00
Stracciatella, acciughe, sugo di pomodoro, capperi e olive (1-4-7-11) 🐟

Parmigiana-----€10,00
Stracciatella, sugo di pomodoro, melanzana, grana e pomodorino confit (1-7-11) 🍷

FRITTI

Arancine cacio e pepe-----€7,00
(1-3-7) 🍷

Crocchetta provola e patate-----€7,00
(1-3-7) 🍷

Suppli 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,

scompare in bocca

Gambero-----€18,00 - €35,00
Stracciatella, gambero, lime e crema di zucchine (1-2-7-11) 🍷

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) 🍷

Margherita DOP-----€14,00 - €26,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino confit ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍷

PIZZA CRUNCH®

Impasto con farina di tipo 1 tipo 2

Impasto cotto in teglia, croccante, si presenta rettangolare, farcito sopra

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

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

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) 🍷

Tartare-----€16,00
Tartare di manzo, fonduta di grana e nocciole (1-7-8-11) 🍷

PIZZA DOPPIOCRUNCH®

Impasto con farina di tipo 1 tipo 2

Il più richiesto, impasto cotto in teglia, doppiamente croccante, farcito internamente

Parmigiana-----€15,00
Fior di latte, ricotta, sugo di pomodoro, melanzana e grana (1-7-11) 🍷

Mortadella-----€16,00
Fior di latte, stracciatella, 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) 🍷

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

Pulled pork-----€15,00
Pulled pork e sugo all'arrabbiata (1-11) 🍷

PIZZA TONDA

Impasto contemporaneo

Farina macinata a pietra di tipo 1, lievito madre.

Margherita -----	€15,00
Pomodoro, fior di latte ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍄	
Margherita DOP -----	€17,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino confit ed emulsione di basilico (1-7-11) 🍄	
Reginella -----	€17,00
Bianca con fior di latte, stracciatella, mortadella e zeste di lime (1-7-8) 🍷	
Marinara -----	€14,00
Pomodoro, acciughe, olio all'aglio e origano (1-4-11) 🐟	
Amatriciana -----	€16,00
Sugo all'amatriciana, fonduta di pecorino, fior di latte e croccante di guanciale (1-7-11) 🍷	
Vegetariana -----	€17,00
Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione e nocciole tostate (1-7-8) 🍄	
Capricciosa a modo nostro -----	€17,00
Bianca con fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, capperi e olive (1-7) 🍷	
Crudo e stracciatella -----	€20,00
Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo (1-7) 🍷	

IL PREZZO PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO VERRÀ CALCOLATO A PARTE

€1,50 per aggiunte semplici (fior di latte - capperi - olive)

€2,50 per aggiunte normali (affettati - verdure di stagione - formaggi)

€5,00 per aggiunte speciali (prosciutto crudo - preparazioni speciali)

È SAPORÈ MILANO sete

BIBITE

Acqua - 0,5 lt-----	€2,00
Acqua - 1 lt-----	€2,50
Naturale Microfiltrata	
Frizzante Microfiltrata	
Acqua potabile e trattata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L 31/01 D.L 174/2004 D.M 25/12	
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	
Gin Tonic-----	€10,00
Plymouth / per scoprire la nostra selezione di gin, chiedi allo staff	
Hugo-----	€12,00
Prosecco, St. Germain e soda	
Americano-----	€8,00
Campari, Vermouth rosso e fetta d'arancia	
Negroni-----	€8,00
Campari, Gin, Vermouth rosso e 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 con sentori di fiori e agrumi; amarezza decisa ma equilibrata, 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 lievitati, 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



È SAPORÈ MILANO **il vino**

L'imperfezione
esalta la perfezione

CHAMPAGNE

Champagne AOC Brut Reserve - Michel Furdyna-----€80,00
Francia - (100% Pinot Noir)

Champagne AOC Blanc de Blancs Extra Brut "La Romane" - Michel Furdyna-----€140,00
Francia - (100% Pinot Bianco)

Champagne AOC Brut Special Cuvee - Bollinger-----€145,00
Francia - (60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier)

Champagne AOC Blanc de Blancs - Ruinart-----€180,00
Francia - (100% Chardonnay)

Champagne AOC Brut Rosé - Ruinart-----€180,00
Francia - (55% Pinot Noir, 45% Chardonnay)

BOLLICINE ITALIANE

Franciacorta DOCG Brut - Corte Fusia-----€48,00
Lombardia - (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Franciacorta DOCG Brut Rosé - Corte Fusia-----€60,00
Lombardia - (100% Pinot Nero)

Franciacorta DOCG Satèn 2019 - Corte Fusia-----€55,00
Lombardia - (100% Chardonnay)

Franciacorta DOCG "Vintage Dosaggio Zero" 2019 - Corte Fusia-----€68,00
Lombardia - (Chardonnay - Pinot Nero)

Trento DOC "Perlé" - Ferrari-----€85,00
Trentino Alto Adige - (100% Chardonnay)

Trento DOC "Perlé Bianco" - Ferrari-----€100,00
Trentino Alto Adige - (100% Chardonnay)

Trento DOC "Perlé Nero" - Ferrari-----€135,00
Trentino Alto Adige - (100% Pinot Nero)

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry - La Farra-----€26,00
Veneto - (100% Glera)

Prosecco Treviso DOC Extra Dry - La Farra-----€26,00
Veneto - (100% Glera)

Asolo Prosecco Superiore Extra Brut DOCG - Tenuta Amadio-----€30,00
Veneto - (100% Glera)

VINI BIANCHI

Friulano DOC - Petrucco-----€26,00
Friuli-Venezia Giulia - (100% Friulano)

Ribolla Gialla DOC - Petrucco-----€28,00
Friuli-Venezia Giulia - (100% Ribolla Gialla)

Sauvignon DOC - Petrucco-----€26,00
Friuli-Venezia Giulia - (100% Sauvignon)

Lugana DOC "Scapuscià" - Sguardi di Terra-----€28,00
Lombardia - (100% Turbiana)

VINI BIANCHI

Gavi di Gavi DOCG “Groppella” - La Chiara	€30,00
Piemonte - (100% Cortese)	
Langhe Bianco DOC “Vijé” - Mario Costa	€28,00
Piemonte - (100% Viognier)	
Monreale Catarratto “Vigna di Mandranova” DOC - A. Di Camporeale	€42,00
Sicilia - (100% Catarratto)	
Sicilia DOP Grillo “Bianco Maggiore” - Rallo	€28,00
Sicilia - (100% Grillo)	
Etna DOC “Trainara” - Generazione Alessandro	€45,00
Sicilia - (100% Carricante)	
Soave Classico Superiore DOCG “Monte di Toni” - I Stefanini	€28,00
Veneto - (100% Garganega)	

VINI ROSSI

Rosso Valtellina Superiore DOC “Perlegia” - Vita Nova	€40,00
Lombardia - (100% Chiavennasca)	
Buttafuoco Oltrepò Pavese DOC “Fiore delle Marne” - Paravella	€38,00
Lombardia - (Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina)	
Barbera d’Alba DOC “Galé”- Baldissero	€28,00
Piemonte - (100% Barbera)	
Dolcetto d’Alba DOC - Baldissero	€26,00
Piemonte - (100% Dolcetto)	
Langhe DOC Nebbiolo - Baldissero	€34,00
Piemonte - (100% Nebbiolo)	
Sicilia DOC Nero D’Avola “Donnatà” - A. Di Camporeale	€24,00
Sicilia - (100% Nero d’Avola)	
Sicilia DOP Syrah “La clarissa” - Rallo	€30,00
Sicilia - (100% Syrah)	
Etna Rosso DOC “Croceferro” - Generazione Alessandro	€40,00
Sicilia - (100% Nerello Mascalese)	
Chianti Classico DOCG - Luiano	€28,00
Toscana - (100% Sangiovese)	
Bolgheri Rosso DOC “Tegoleto” - Serni	€30,00
Toscana - (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc)	
Rosso Montalcino DOC - Pietroso	€50,00
Toscana - (100% Sangiovese Grosso)	
Valpolicella DOC Classico - Manara	€26,00
Veneto - (Corvina, Molinara, Rondinella)	
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore “Le Morete” - Manara	€30,00
Veneto - (Corvina, Molinara, Rondinella)	



È SAPORÈ MILANO **il dolce**

DOLCI

Tiramisù-----€7,00
No glutine, con caffè decaffeinato (3-7)

Cheesecake ai frutti di bosco-----€8,00
(1-3-7)

Il Lievitato di Renato-----€8,00
(per gli allergeni chiedi al nostro staff:
i lievitati variano a seconda della stagione
e della disponibilità)

Gelato-----€7,00
Chiedi i gusti al nostro staff (7)

Torta caprese con gelato-----€8,00
(3-7-8)

CAFFÈ

Espresso-----€2,00

Macchiatone-----€2,50

Caffè americano-----€2,50

Espresso con correzione alcolica-----€3,50

Cappuccino-----€3,50

Orzo classico-----€2,50

Ginseng-----€2,50

GRAPPE

Trentina - Grappa tradizionale-----€6,00
Distilleria Marzadro

Trentina - Grappa barrique morbida-----€6,00
Distilleria Marzadro

AMARI

Amaro Amara-----€6,00

Limoncello-----€6,00

Amaro Locale-----€6,00

Braulio-----€6,00

Amaro del Capo-----€6,00

Jefferson-----€6,00

Cynar-----€6,00

Sambuca-----€6,00

