
Re cetta rio



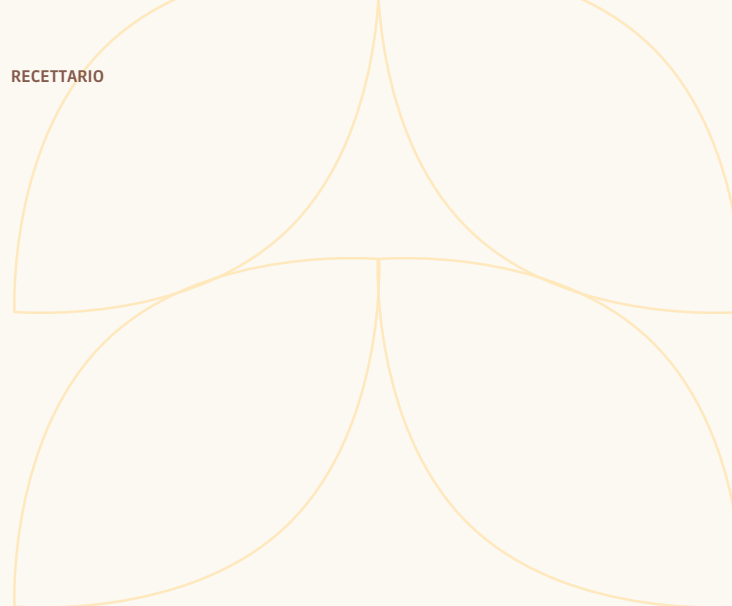


NORCINERIA GOURMET

Sapori speciali, autentici e inconfondibili, Made in Italy. Norcineria Gourmet è la definizione con cui ci piace raccontare l'essenza delle nuove proposte Renzini, che contempla radicamento alla tradizione ma anche vocazione al gusto esclusivo.



LA NOSTRA MISSIONE E I NOSTRI VALORI



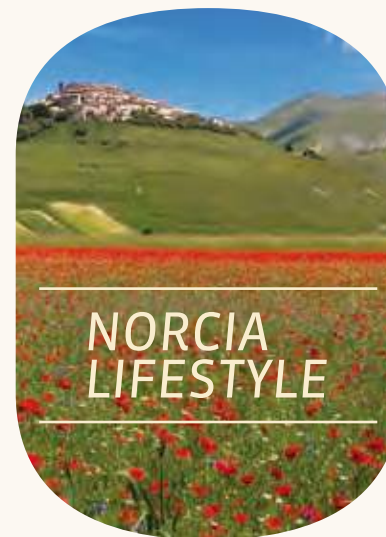
Offrire ai nostri clienti sempre il meglio, aver a cuore la loro alimentazione creando prodotti di qualità elevata, nel pieno rispetto della tradizione norcina. Questa la missione che da sempre caratterizza il nostro lavoro, un'opera che portiamo avanti ogni giorno ispirata e guidata passo dopo passo dai nostri valori.



La nostra arte nasce otto secoli fa, nel cuore d'Italia.



I nostri prosciutti stagionano tra le montagne dell'Umbria, a 1000 metri sul livello del mare.



Il cibo non è solo nutrimento, ma anche cultura e stile di vita locali proiettati nel mondo globale, un legame con la terra che diventa un ponte tra territorio e cultura.



È Vero Renzini solo se risponde a tre requisiti fondamentali: tradizione, ricerca e materie prime di alta qualità.

LE RICETTE



Panini

Garibaldino	11
Vera Umbra	12
Francescano	13
Umbriaco	15
Porchetta Gourmet	16
Capocollo	17
Regina	19
Oltre	20
Nuvola	21



Crostoni

Stracciato	24
Porchetto	25
Parmigiano	27
Umbriaco	28
Perugino	29
Toscana	31
Carbonaro	32
Soave	33



Taglieri

Francescano	37
Cusci	39
Norcino	41
Specialità Bottega Renzini	43
Fragoloso	45
Oltre	47
Porchetta	49

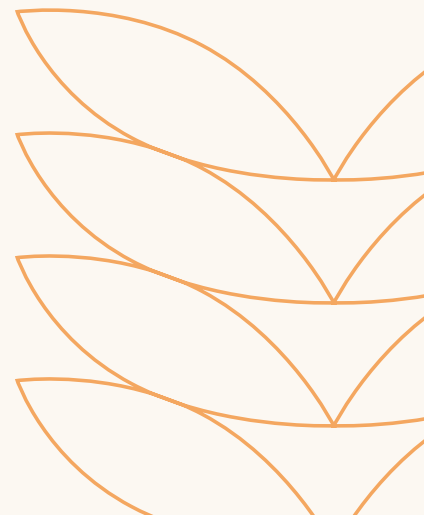


Insalate

Insalatona Tacquolina	52
Insalatona Carrè	53
Insalatona del Re	54
Insalatona Sibilla	55



Panini





GARIBALDINO

Panino classico



Preparazione

Tagliare il panino, spalmare sulla base il formaggio caprino. Porre sopra il formaggio le foglie di rucola precedentemente lavate. Affettare finemente "Lui" 18 mesi Prosciutto di Norcia IGP e farcire il panino.

Ingredienti

- PANINO
- "LUI" 18 MESI PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
- FORMAGGIO CAPRINO
- RUCOLA

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero



VERA UMBRA

Panino classico



Preparazione

Tagliare il panino e porre sulla base le fette di avocado precedentemente tagliate. Affettare la Porchetta "Vera Umbra" in fette non troppo sottili. Guarnire con la citronette a piacere e chiudere il panino.

Ingredienti

- PANINO
- "VERA UMBRA" PORCHETTA AL NATURALE
- CITRONETTE
- AVOCADO

Accompagnamento consigliato

Prosecco



FRANCESCO

Panino classico



Preparazione

Tagliare il pane in senso orizzontale facendo pressione con il palmo della mano appoggiato sopra e tenendo alte le dita in modo da evitare ferite accidentali. Porre sopra la base le foglie di lattuga precedentemente lavata. Farcire il panino con le fette di mozzarella e i pomodorini rustici. Adagiare le fette di "Francescano" sopra le farciture e richiudere il panino.

Ingredienti

- PANINO MULTICEREALI
- "IL FRANCESCO" COTTO IN BRODO DI ALTA QUALITÀ
- LATTUGA CANASTA
- FETTE DI MOZZARELLA
- POMODORINI RUSTICI

Accompagnamento consigliato

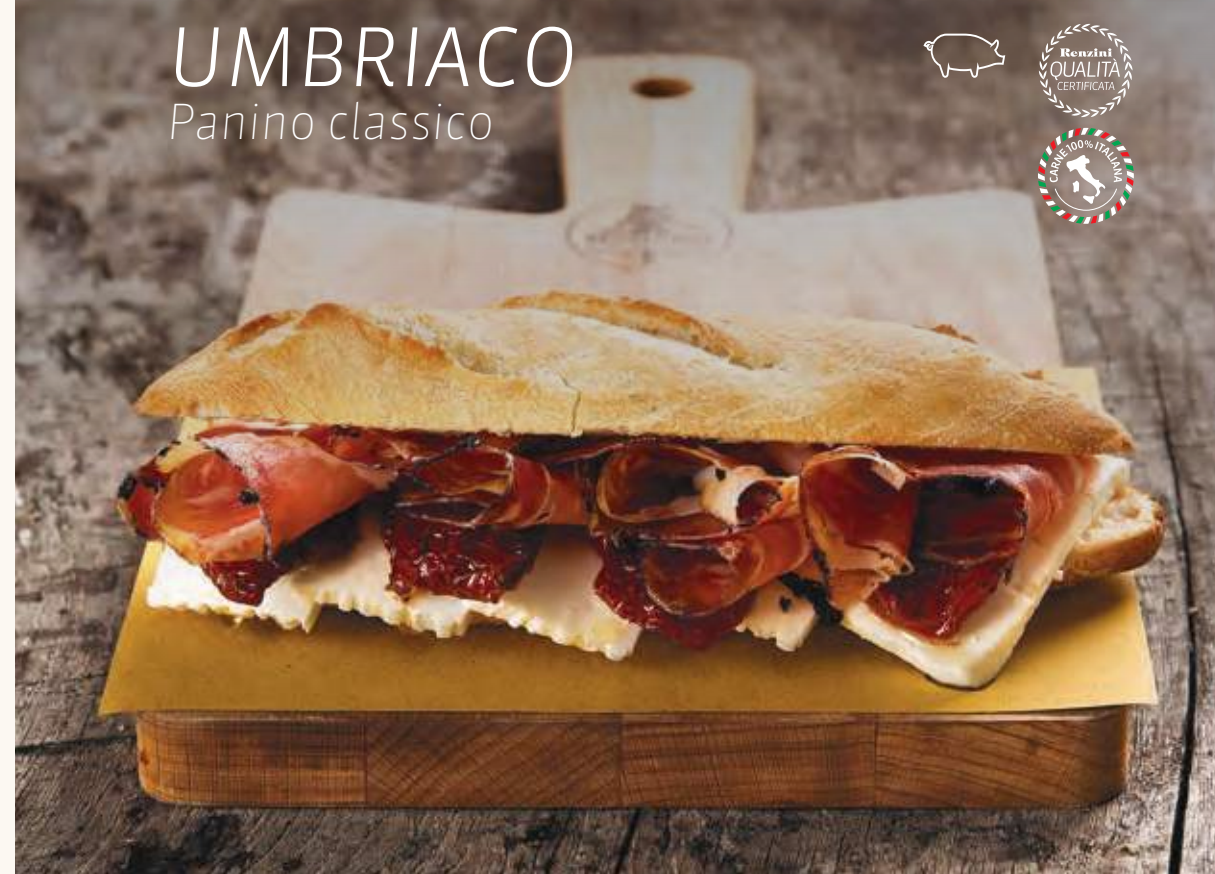
Bianco fermo





UMBRIACO

Panino classico



Preparazione

Dividere in due il panino, tagliandolo orizzontalmente con il coltello. Affettare il formaggio Brie e disporlo sulla base del panino. Affettare fino il prosciutto "L'Umbriaco" e farcire il panino.

Ingredienti

- PANINO
- "L'UMBRIACO" AFFINATO SOTTO VINO
- POMODORINI RUSTICI
- FORMAGGIO BRIE

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero



PORCHETTA GOURMET

Panino classico



Preparazione

Dividere in due il panino, tagliandolo orizzontalmente con il coltello. Porre le melanzane cotte alla piastra sulla base e aggiungere la porchetta “Vera Umbra”, tagliata fina. Farcire con la crema di carciofi a piacere e chiudere il panino.

Accompagnamento consigliato

Prosecco



CAPOCOLLO

Panino classico



Preparazione

Affettare il panino in due parti e porre sulla base la cipolla e le zucchine grigliate. Affettare il Capocollo stagionato e porlo sopra le zucchine. Farcire con lo stracchino e richiudere il panino.

Ingredienti

- PANINO INTEGRALE
- CAPOCOLLO STAGIONATO IN CARTAPAGLIA
- STRACCHINO
- CIPOLLA E ZUCCHINE GRIGLIATE

Accompagnamento consigliato

Rosso strutturato





REGINA

Panino classico



Preparazione

Tagliare la schiacciata e farcirla con la stracciatella. Adagiare sopra le zucchine grigliate e "La Regina di Norcia" tagliata a fette sottili. Terminare chiudendo con la parte superiore della schiacciata.

Ingredienti

- SCHIACCIATA
- "LA REGINA DI NORCIA"
COSCIA DI SUINO NAZIONALE
STAGIONATA
- ZUCCHINE GRIGLIATE
- STRACCIATELLA

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero





OLTRE

Panino classico



Preparazione

Tagliare la schiacciata a metà e porre sulla base le foglie di lattuga e i pomodorini rustici. Affettare la mortadella di cinghiale "Oltre" e porla sopra i pomodorini, infine guarnire con la mozzarella fior di latte a pezzetti. Concludere chiudendo la schiacciata con la parte superiore.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero



Ingredienti

- SCHIACCIATA
- "OLTRE" MORTADELLA DI CINGHIALE
- MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- POMODORINI RUSTICI
- LATTUGA



NUVOLA

Panino classico



Preparazione

Tagliare il panino a metà e porre sulla base la misticanza. Affettare finemente il salame "Nuvola" e riporlo sopra all'insalata insieme a quattro fette di ricotta salata. Guarnire con la crema di carciofi a piacere e coprire il tutto con la parte superiore del panino.

Accompagnamento consigliato

Bianco frizzante



Ingredienti

- PANINO
- "NUVOLA" SALAME STAGIONATO DI TACCHINO
- RICOTTA SALATA
- MISTICANZA
- CREMA DI CARCIOFI



Cro sto ni

STRACCIATO

Crostone



Preparazione

Spalmare sul pane tostato la stracciatella ed adagiarvi sopra i pomodori rustici. Concludere con le fette di "Lui" 18 mesi Prosciutto di Norcia IGP.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero

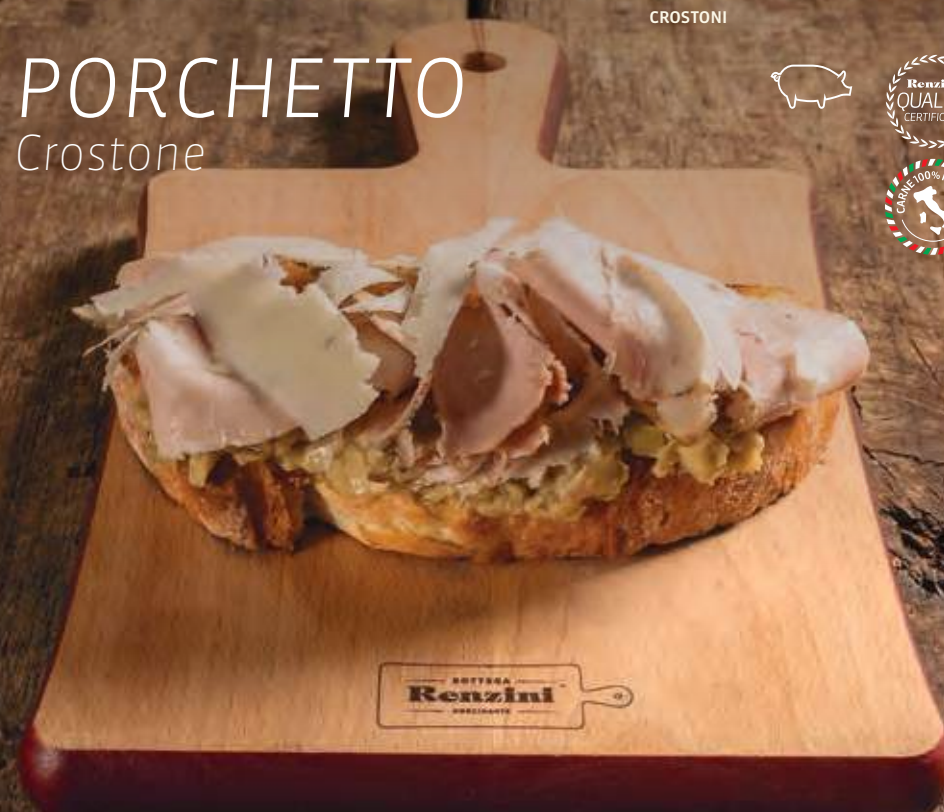
Ingredienti

- "LUI" 18 MESI PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
- STRACCIATELLA
- POMODORI RUSTICI



PORCHETTO

Crostone



Preparazione

Porre sul pane tostato la crema di carciofi. Affettare finemente la porchetta "Vera Umbra" ed adagiarla sul crostone. Concludere con le scaglie di pecorino.

Accompagnamento consigliato

Rosso fermo

Ingredienti

- "VERA UMBRA" PORCHETTA AL NATURALE
- CREMA DI CARCIOFI
- PECORINO





PARMIGIANO

Crostone



Preparazione

Spalmare sul pane tostato ancora caldo la crema di pecorino ed adagiarvi sopra le melanzane grigliate. Affettare il prosciutto cotto "Il Francese" e porlo sopra le verdure grigliate. Guarnire con delle scaglie di pecorino stagionato e la polpa di pomodori rustica.

Ingredienti

- "IL FRANCESCO" COTTO
- IN BRODO DI ALTA QUALITÀ
- CREMA DI PECORINO
- POLPA DI POMODORI RUSTICA
- SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO
- MELANZANE GRIGLIE

Accompagnamento consigliato

Bianco fermo



UMBRIACO

Crostone



Preparazione

Spalmare sul pane tostato ancora caldo la crema di pecorino. Affettare il prosciutto "L'Umbriaco" ed adagiarlo sopra la crema. Guarnire con delle fette sottili di pera.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero

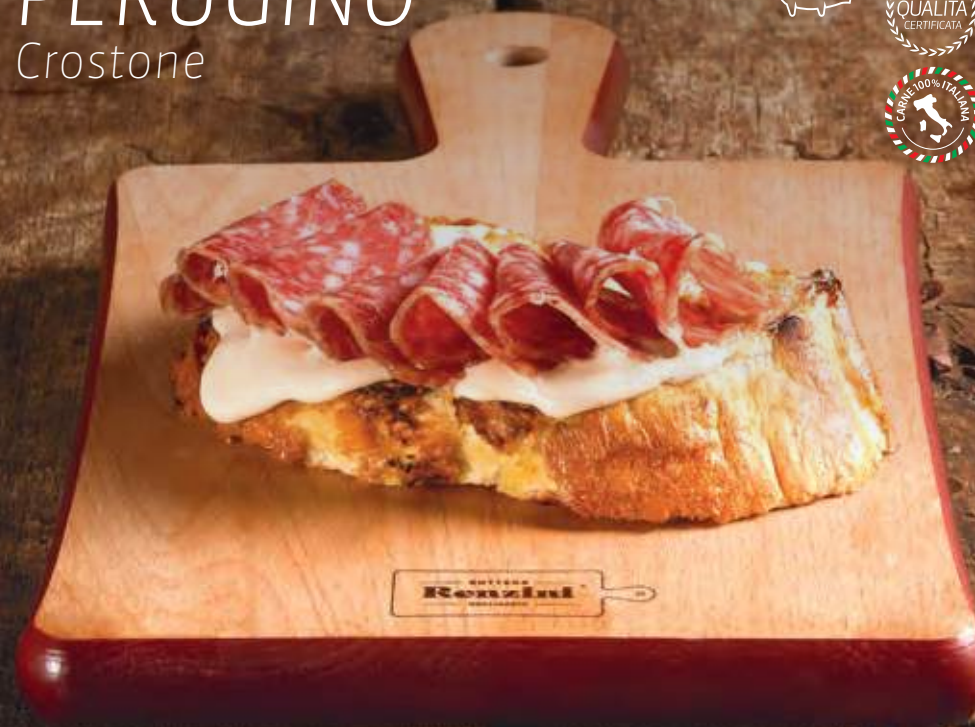
Ingredienti

- "L'UMBRIACO" AFFINATO SOTTO VINO
- CREMA DI PECORINO
- PERE



PERUGINO

Crostone



Preparazione

Spalmare sul pane tostato ancora caldo la crema di pecorino. Affettare finemente il salame "Il Perugino" e concludere adagiandolo sopra alla crema di pecorino.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero

Ingredienti

- "IL PERUGINO" SALAME DI SUINO
- CREMA DI PECORINO





TOSCANO

Crostone



Preparazione

Spalmare abbondantemente sul pane tostato il paté di fegatelli di pollo. Affettare il Guanciale del Norcino, farlo tostare in padella e concludere adagiando le fette sopra al patè.

Ingredienti

- GUANCIALE DEL NORCINO
STAGIONATO DI SUINO
- PATÉ DI FEGATELLI DI POLLO

Accompagnamento consigliato

Rosso fermo



CARBONARO

Crostone



Preparazione

Affettare il Guanciale del Norcino e farlo tostare in padella. Sul pane tostato ancora caldo spalmare la crema di pecorino e adagiare sopra le fette del guanciale. Guarnire con una spolverata di pepe nero e di polvere di tuorlo.

Accompagnamento consigliato

Bianco secco

Ingredienti

- CREMA DI PECORINO
- GUANCIALE DEL NORCINO STAGIONATO DI SUINO
- POLVERE DI TUORLO
- PEPE NERO



SOAVE

Crostone



Preparazione

Sul pane tostato spalmare la mousse di mortadella. Affettare la mortadella di cinghiale "Oltre" ed adagiarla sopra la mousse. Concludere tagliando quattro fettine di pecorino stagionato ed adagiarle sopra la mortadella.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero





Ta glie ri



FRANCESCO

Tagliere



Preparazione

Affettare il “Francescano” e il “Grantartufo” e porle sul tagliere. Porre al centro del tagliere quattro fette di pecorino. Guarnire con il pane tostato tagliato fino e accompagnare il tutto con una ciotola di miele e di carciofi rustici.

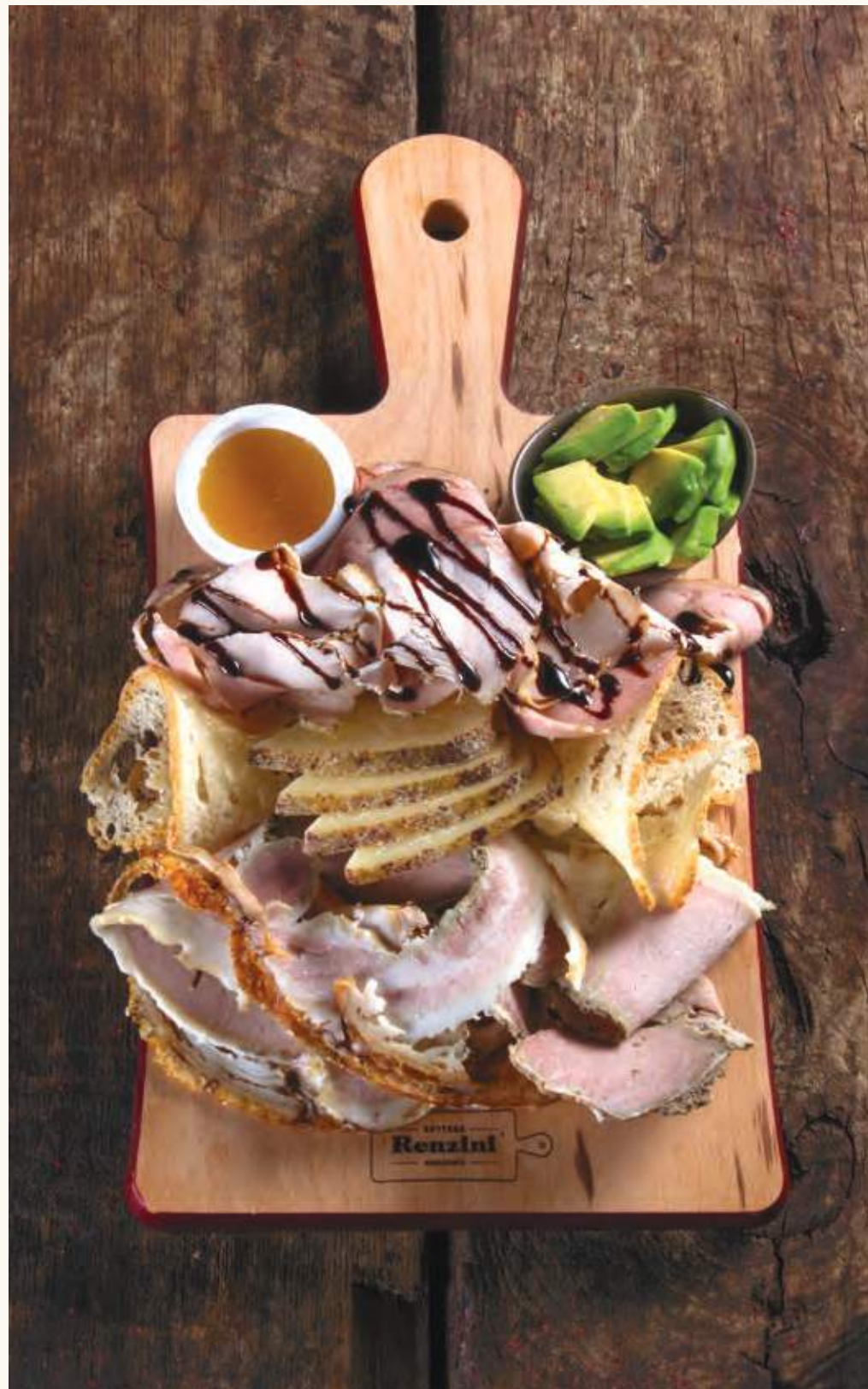
Accompagnamento consigliato

Rosso leggero

Ingredienti

- “IL FRANCESCO” COTTO IN BRODO DI ALTA QUALITÀ
- “GRANTARTUFO” COTTO DI ALTA QUALITÀ AL TARTUFO
- PECORINO
- MIELE
- CARCIOFI RUSTICI
- PANE TOSTATO





CUSCÌ

Tagliere



Preparazione

Tagliare la Porchetta “Vera Umbra”, senza rimuovere la crosta, adagiarla sul tagliere, aggiungere le fette di “Brace” e condire con l’aceto balsamico a piacere. Porre al centro quattro fette di Pecorino al tartufo. Affettare finemente il pane e farlo tostare. Accompagnare con miele e con avocado tagliato a pezzetti.

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero

Ingredienti

- “VERA UMBRA” PORCHETTA AL NATURALE
- “BRACE” PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO
- PECORINO AL TARTUFO
- AVOCADO
- MIELE
- PANE TOSTATO





NORCINO

Tagliere



Preparazione

Affettare “Lui” 18 Prosciutto di Norcia IGP e “La Regina di Norcia”, porle sul tagliere insieme alle fette di pecorino. Affettare finemente il pane e farlo tostare. Accompagnare il tutto con miele e frutta di stagione.

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero

Ingredienti

- “LUI” 18 MESI PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
- “LA REGINA DI NORCIA” COSCIA DI SUINO NAZIONALE STAGIONATA
- FRUTTA DI STAGIONE
- MIELE
- PECORINO
- PANE TOSTATO





SPECIALITÀ BOTTEGA RENZINI

Tagliere



Preparazione

Affettare finemente il “Gran Carrè” all’arancia, il Guanciale al brandy e lo Speck di cinghiale e riporle sul tagliere. Affettare finemente il pane e farlo tostare. Tagliate quattro fette di pecorino e accompagnare il tutto con miele e cipolle in agrodolce.

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero

Ingredienti

- “GRAN CARRÈ” ALL’ARANCIA
- LOMBO DI SUINO STAGIONATO
- GUANCIALE AL BRANDY
- RICOPERTO AL PEPE BIANCO E CANNELLA
- SPECK DI CINGHIALE
- PECORINO
- MIELE
- CIPOLLE IN AGRODOLCE





FRAGOLOSO

Tagliere



Preparazione

Affettare il Prosciutto di Norcia “Lui” 18 mesi e disporlo sul tagliere formando delle piccole rose. Accompagnare con crema di burrata e fragole.

Accompagnamento consigliato

Bianco secco

Ingredienti

- “LUI” 18 MESI PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
- CREMA DI BURRATA
- FRAGOLE
- GLASSA DI ACETO BALSAMICO





OLTRE

Tagliere



Preparazione

Affettare la mortadella di cinghiale “Oltre” e adagiare sul tagliere insieme alle fette di pecorino riserva. Affettare finemente il pane e farlo tostare. Accompagnare il tutto con miele e cipolle in agrodolce.

Ingredienti

- “OLTRE” MORTADELLA DI CINGHIALE
- PECORINO RISERVA
- MIELE
- CIPOLLE IN AGRODOLCE

Accompagnamento consigliato

Rosso leggero





PORCHETTA

Tagliere



Preparazione

Tagliare la Porchetta “Vera Umbra”, senza rimuovere la crosta, e adagiarla sul tagliere. Condire con erbe aromatiche a piacere.

Ingredienti

- “VERA UMBRA” PORCHETTA AL NATURALE
- ERBE AROMATICHE

Accompagnamento consigliato

Prosecco





In sala te

TACQUOLINA

Insalatona



Preparazione

Condire l'insalata mista a piacere. Aggiungere le fette di "Tacquolina" e guarnire con glassa di aceto balsamico, noci tritate e scaglie di pecorino.

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero

Ingredienti

- INSALATA MISTA
- "TACQUOLINA" TACCHINO ARROSTO IN PORCHETTA
- GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO
- NOCI
- PERA
- PECORINO A SCAGLIE



CARRÈ

Insalatona



Preparazione

Condire l'insalata mista a piacere ed aggiungere il sedano a rondelle, le olive taggiasche e gli spicchi di arancia. Affettare il "Gran Carrè" ed aggiungerlo all'insalata e guarnire con scaglie di pecorino.

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero



Ingredienti

- INSALATA MISTA
- "GRAN CARRÈ" LOMBO DI SUINO STAGIONATO ALL'ARANCIA
- PECORINO
- ARANCIA
- OLIVE TAGGIASCHE
- SEDANO



RE

Insalatona



Preparazione

Condire il Songino a piacere ed aggiungere le fette di Speck di cinghiale. Concludere aggiungendo il kiwi a spicchi e le noci tritate. Accompagnare con la salsa yogurt.

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero



SIBILLA

Insalatona



Preparazione

Condire a piacere le foglie di spinaci e aggiungere il sedano tagliato a rondelle. Affettare il prosciutto "L'Umbriaco" ed aggiungerlo all'insalata, insieme agli spicchi del pompelmo rosa. Condire con pepe a piacere.

Ingredienti

- "L'UMBRIACO" AFFINATO SOTTO VINO
- POMPELMO ROSA
- PEPE
- SEDANO
- SPINACI

Accompagnamento consigliato

Bianco leggero



Renzini S.p.A.

Via Dante Renzini, 2 - Fraz. Montecastelli 06019 Umbertide (PG) - Italia
T. (+39) 075 9418611 - F. (+39) 075 9418672
www.renzini.it - info@renzini.it

