

PIZZA

Фото наших пицц
можно посмотреть:

#pizza22cm

Добавляйте свои фотографии в нашу
инстаграмм-коллекцию и отмечайте их хэштегами:
[#pizza22cm](#) [#пицца22](#)

СТАРЫЙ СВЕТ

Маринара.....250P
Пармезан, чеснок, орегано, красный соус

Маргарита.....300P
Моцарелла, базилик, красный соус

Неаполитана.....300P
Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус
! Соленая пицца, берите с пивом!

Пепперони.....330P
Пепперони, моцарелла, красный соус

Везувиана.....350P
Черри, моцарелла, пармезан

Ортолана.....350P
Баклажан, кабачок, болгарский перец,
моцарелла, рикотта, красный соус

Дьявола.....370P
Острая колбаса, зеленый чили, моцарелла,
мёд, красный соус

Три сыра.....390P
Таледжио, горгонзола, моцарелла

CHEF'S
PIZZA

НОВЫЙ СВЕТ

Пицца от Кати Бокучавы....390P
Печеные овощи, чеснок, тархун,
копченая скаморца, томатный соус

Груша/Горгонзола/Суджук...370P
Белый соус

Шпек/Таледжио/Руккола....420P
Красный соус

Пять углов.....420P
Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....490P
Буррата, черри, красный соус

Морской бой.....420P
Копченый сиг VS Креветка, соус биск

Вы можете добавить **буррату**
к любой пицце — 290P

СЛАДКАЯ ПИЦЦА

**Малина/Маскарпоне/
Соус Порто**.....330P

ABOUT

Для приготовления нашей пиццы мы используем лучшие продукты: муку, одобренную Associazione Verace Pizza Napoletana, российскую моцареллу Fior di Latte – свежую моцареллу в рассоле, которая отличается особым вкусом и нежностью (кстати, она хранится всего 7 суток), и томаты «пелати» без консервантов.

Процесс приготовления теста занимает минимум 24 часа. Такое тесто лучше усваивается организмом, получается более «легким» и менее калорийным.

Корочка нашей пиццы не хрустит, так же как и в лучших пиццериях Неаполя, потому

что готовится в дровяной печи при высокой температуре, а мягкий край идеально сочетается с классическими и неклассическими начинками.

Профессиональные пиццайоло называют черные точки на корочке пиццы и на ее дне «леопардом». Они свидетельствуют о том, что пицца правильно выпечена и отвечает стандартам Associazione Verace Pizza Napoletana

Мы не подаем пиццу разрезанной на части, а предлагаем сделать это вам самим, так же как это делают в лучших пиццериях Неаполя.

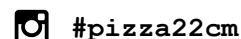
WI-FI

Пароль от Wi-Fi: Ilovepizza22

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда и предупредите об этом Вашего официанта.

OTHER

Фото наших пицц
можно посмотреть:



Добавляйте свои фотографии в нашу
инстаграм-коллекцию и отмечайте их хэштегами:
[#pizza22cm](#) [#пицца22](#)

ЗАКУСКИ

Анжолетти с соусом на выбор...150P

Чесночный, трюфельный, базиликовый айоли

Крокеты с горгонзолой.....270P

Крокеты с салями и моцареллой.270P

Маленькая тарелка к вину.....370P

Моцарелла, вяленые томаты, оливки,
поркетта, пепперони

Огромная тарелка к вину.....570P

Моцарелла, таледжио, поркетта, пепперони,
шпек, хлеб, трюфельный соус

Дополнительный соус.....50P

Чесночный, томатный, трюфельный

САЛАТЫ

Салат с бурратой.....450P

Салат с рукколой, тыквой

и вялеными томатами.....270P

Салат с нутом и беконом.....280P

Салат Капрезе.....310P

Салат с кус-кусом и

овощами (табуле).....240P

СУП

Куриный бульон с лапшой.....230P

Томатный суп с моцареллой.....270P

! Пряный острый!

Картофельный с беконом

и мускатным орехом.....270P

ГОРЯЧЕЕ

Итальянские митболы.....340P

Лазанья.....340P

Фетучини с вешенками

и тартуфатой.....370P

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта.....180P

Анжолетти170/190P

с соленой карамелью/лавандовой карамелью

Тирамису.....230P

Мокрая ромовая баба.....220P

Грушевый крамбл с облепихой..240P

Мороженое150P

ваниль/шоколад/греческий орех
с кленовым сиропом/клубника



WI-FI

Пароль от Wi-Fi: Ilovepizza22

В случае предрасположенности к пищевой
аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда
и предупредите об этом Вашего официанта.