

# 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/Веджи\***.....350/320P

Баклажан, кабачок, болгарский перец,  
моцарелла, рикотта, красный соус

\* - без сыра, но больше овощей

**Дьявола**.....370P

Острая колбаса, зеленый чили, моцарелла,  
мёд, красный соус

**Три сыра**.....390P

Таледжио, горгонзола, моцарелла

CHEF'S  
PIZZA

## НОВЫЙ СВЕТ

**Пицца от Артема**

**Гребенщикова**.....440P

Инжир, страчателла, томаты конфи,  
свежая мята, 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

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.

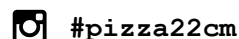
### WI-FI

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.....320P**

**Салат с кус-кусом и  
овощами (табуле).....240P**

**Салат с поркеттой и  
битыми огурцами.....320P**

## 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**

**Анжолетти .....170/190P**

с соленой карамелью/лавандовой карамелью

**Тирамису.....230P**

**Мокрая ромовая баба.....220P**

**Грушевый крамбл с облепихой..240P**

**Мороженое .....150P**

ваниль/шоколад/гречкий 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.