

# PIZZA

фото наших пицц  
можно посмотреть:

#pizza22cm

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

## СТАРЫЙ СВЕТ

**Маринара**.....250Р

Пармезан, чеснок, орегано, красный соус

**Маргарита**.....300Р

Моцарелла, базилик, красный соус

**Неаполитана**.....300Р

Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус

! Соленая пицца, берите с пивом!

**Пепперони**.....330Р

Пепперони, моцарелла, красный соус

**Везувиана**.....350Р

Черри, моцарелла, пармезан

**Ортолана**.....350Р

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

**Дьявола**.....370Р

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

**Кальцоне**.....370Р

Рикотта, острая сальсичча наполоетана,  
моцарелла, красный соус

**Три сыра**.....390Р

Таледжио, горгонзола, моцарелла

CHEF'S  
PIZZA

## НОВЫЙ СВЕТ

Пицца

от Игоря Гришечкина.....390Р

Тартар из говядины, буррата,  
маринованные помидоры, черемша, аджика,  
зеленый лук, красный соус

**Груша/Горгонзола/Суджук**...370Р

Белый соус

**Шпек/Таледжио/Руккола**.....390Р

Красный соус

**Пять углов**.....420Р

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,  
моцарелла, красный соус

**Бурратина**.....490Р

Буррата, черри, красный соус

**Морской бой**.....420Р

Копченый сиг VS Креветка, соус биск

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

## СЛАДКАЯ ПИЦЦА

Малина/Маскарпоне/

Соус Порто.....330Р

### 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.

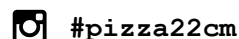
### WI-FI

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, томатный, трюфельный

**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!

## ГОРЯЧЕЕ

**Итальянские митболы.....**340P

**Лазанья.....**340P

**Тальятелле с митболами  
и сливочным песто.....**340P

## ДЕСЕРТЫ

**Панна-котта.....**180P

**Анжолетти .....170/190P**  
с соленой карамелью/лавандовой карамелью

**Шоколадный брауни.....**220P

**Мокрая ромовая баба.....**220P

**Грушевый крамбл с облепихой..**240P

**Мороженое .....150P**

ваниль/шоколад/грецкий 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.