

# PIZZA

Фото наших пицц  
можно посмотреть:

#pizza22cm

Добавляйте свои фотографии в нашу  
инстаграм-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 Нины Тарасовой**...390P

Манго, авокадо, шпек, штрейзель,  
ванильное оливковое масло,  
соус на основе манго и козьего сыра

**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.

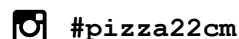
### WI-FI

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, 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.