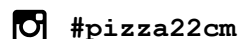


PIZZA

Фото наших пицц
можно посмотреть:



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

Наполетана.....300P

Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус

! Солёная 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

Кальцоне.....370P

Рикотта, острая сальсичча наполетана,
моцарелла, красный соус

Три сыра.....390P

Таледжио, горгонзола, моцарелла

НОВЫЙ СВЕТ

Пицца от Антона Абрезова..350P

Коул-слоу из красной капусты, pulled pork,
варенье из квашеных яблок, красный соус

Груша/Горгонзола/Суджук...370P

Белый соус

Шпек/Таледжио/Руккола.....390P

Красный соус

Пять углов.....420P

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....490P

Буррата, черри, красный соус

CHEF'S
PIZZA

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.

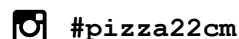
WI-FI

Пароль от Wi-Fi: Ilovepizza22cm

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

САЛАТ

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**

ДЕСЕРТ

Панна-котта.....180P

Анжолетти170/190P
с соленой карамелью/лавандовой карамелью

Мокрая ромовая баба.....220P

Грушевый крамбл с облепихой..240P

Мороженое150P

ваниль/шоколад/греческий орех
с кленовым сиропом/клубника



WI-FI

Пароль от Wi-Fi: Ilovepizza22cm

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