


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

Наполетана.....300р

Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус



Солёная 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

Три сыра.....390р

Таледжио, горгонзола, моцарелла

CHEF'S
PIZZA

НОВЫЙ СВЕТ

Пицца от Антона Исакова...390Р

Клубника, страчателла, фисташки,
базилик, соленый мед

Груша/Горгонзола/Суджук...370Р

Белый соус

Шпек/Таледжио/Руккола.....420Р

Красный соус

Пять углов.....420Р

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....490Р

Буррата, черри, красный соус

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.

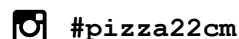
WI-FI

Пароль от Wi-Fi: 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/гречкий 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.