


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/Веджи*.....350/320Р
Баклажан, кабачок, болгарский перец,
моцарелла, рикотта, красный соус
* - без сыра, но больше овощей

Дьявола.....370Р
Острая колбаса, зеленый чили, моцарелла,
мёд, красный соус

Три сыра.....390р
Таледжио, горгонзола, моцарелла

CHEF'S
PIZZA

НОВЫЙ СВЕТ

**Пицца от Артема
Гребенщикова**.....440Р
Инжир, страчателла, томаты конфи,
свежая мята, томатный соус

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.

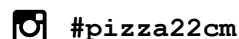
WI-FI

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, 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

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.