

PIZZA

Фото наших пицц
можно посмотреть:



#pizza22cm

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

СТАРЫЙ СВЕТ

Маринара.....270Р

Пармезан, чеснок, орегано, красный соус

Маргарита.....320р

Моцарелла, базилик, красный соус

Наполетана.....330р

Анчоусы, оливки, каперсы, чеснок,
красный соус



Солёная пицца, берите с пивом

Пепперони.....350р

Пепперони, моцарелла, красный соус

Везувиана.....370р

Томаты, моцарелла, пармезан

Ортолана/Веджи*.....370/340Р

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

* - без сыра, но больше овощей

Дьявола.....400Р

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

Три сыра.....400р

Таледжио, горгонзола, моцарелла

НОВЫЙ СВЕТ

Груша/Горгонзола/Суджук.....400Р

Белый соус

Угорь/Огурцы-кимчи/Моцарелла.480Р

Белый соус, кунжут

Инжир/Мортаделла/Фисташки....450Р

Белый соус

Шпек/Таледжио/Руккола.....450Р

Красный соус

Кремлёвская звезда.....420Р

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....590Р

Буррата, томаты, красный соус

Вы можете добавить **буррату**
к любой пицце — 350Р

СЛАДКАЯ ПИЦЦА

Малина/Маскарпоне/

Соус Порто.....360Р

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.

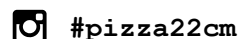
WI-FI

Wi-Fi: [pizza22cm_free](#)

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...190Р

Томатный, базиликовый айоли

Баклажаны темпура со страчателлой
и инжиром.....480Р

Битые огурцы в остром соусе...250Р

Буррата на картофельной тортилье
с томатами.....550Р

Большая тарелка к вину.....690Р

Моцарелла, горгонзола, пармезан, салями, шпек,
оливки

Севиче из сибаса.....420Р

САЛАТЫ

Салат Капрезе.....390Р

Страчателла с авокадо в трюфельном
масле, шпинатом и томатами.....430Р

Салат с угрем унаги, брокколи
и соусом тофу.....450Р

СУП

Томатный суп с моцареллой.....290Р

! Пряный острый!

Страчателла.....270Р

Куриный суп с яйцом и сыром

ГОРЯЧЕЕ

Итальянские митболы.....370Р

Телячьи щечки с пюре.....450Р

Лазанья.....420Р

Пенне Арабьята.....340Р

Равиоли 4 сыра.....390Р

Фетучини с сибасом.....460Р

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта с чиа.....260Р

Анжолетти с солёной карамелью..190Р

Тирамису с ягодами.....280Р

Мороженое180Р

ваниль/шоколад/грецкий орех
с кленовым сиропом/клубника



WI-FI

Wi-Fi: [pizza22cm_free](#)

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