

# PIZZA

MOSKVA, M. KITAY-GOROD,  
SOLYANKA ST., 1\2  
+7 926 429-72-22  
INSTAGRAM: [PIZZA22CM](#)

## OLD WORLD

**Marinara.....270P**  
Parmesan, garlic, oregano, tomato sauce

**Margherita.....320P**  
Mozarella, basil, tomato sauce

**Napolitana .....330P**  
Anchovies, olives, capers, garlic,  
tomato sauce

**Pepperoni.....350P**  
Pepperoni, mozzarella, tomato sauce

**Vesuviana.....370P**  
Tomatoes, mozzarella, parmesan

**Ortolana/Vegee\*.....370P/340P**  
Eggplant, squash, bell pepper, mozzarella,  
ricotta, tomato sauce  
\* - without cheese, but more vegetables

**Three-Cheese .....400P**  
Taleggio, gorgonzola, mozzarella, cream sauce

**Diavola.....400P**  
Hot salami, green chile, mozzarella,  
honey, tomato sauce

## NEW WORLD

**Pear/Gorgonzola/Sucuk.....400P**  
Cream sauce

**Eel/Cucumbers-kimchi/  
Mozarella.....480P**

**Figs/Mortadella/Pistachio...450P**

**Prosciutto/Taleggio/Arugula.450P**  
Tomato sauce

**Kremlin star.....420P**  
Arugula, mozzarella, pecorino,  
ricotta with truffle, tomato sauce

**Burratina.....590P**  
Tomatoes, burrata, tomato sauce

## DESSERT PIZZA

**Raspberries/Mascarpone/  
Porto sauce.....360P**

### 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](#)

In case of a predisposition to food allergy, please ask the composition of the dish and inform the waiter about it.

# OTHER

MOSCOW, M. KITAY-GOROD,  
SOLYANKA ST., 1\2  
+7 926 429-72-22  
INSTAGRAM: [PIZZA22MSK](https://www.instagram.com/pizza22msk)

## APPETIZERS

- Anjoletti with sauce of choice.190P  
Tomato sauce, basil garlic aioli
- Smashed cucumbers in hot sauce.250P
- Sevice from sea bass.....420P
- Eggplant tempura with figs  
and strachatella.....480P
- Burrata on potato tartilla with  
tomatos.....550P
- Big plate of wine appetizers...690P  
Mozzarella, taleggio, pepperoni,prosciutto,  
olives

## SALADS

- Caprese salad.....390P
- Strachatella salad with avocad,  
spinach, tomatos and  
truffle oil.....430P
- Salad with unagi eel, broccoli  
and tofu souce.....450P

## SOUP

- Tomato cream soup with  
mozzarella and basil.....290P
- Strachatella soup.....270P  
Chiken soup with egg and cheese

## MAIN

- Italian meatballs.....370P
- Penne Arabiata.....340P
- Calfskin cheeks with  
mashed potatos.....340P
- Lasagna.....420P
- Ravioli 4 cheeses.....390P
- Fetuchini with sea bass.....460P

## DESSERTS

- Panna Cotta with chia.....260P
- Anjoletti.....190P  
salted caramel / lavender caramel
- Tiramisu with berries.....280P
- Ice cream .....180P  
vanilla/chocolate/walnut with  
maple syrup/strawberry



WI-FI

Wi-Fi : [pizza22cm\\_free](https://www.pizza22cm.com)

Please inform your waiter if you have  
any food allergies or special  
dietary restrictions.