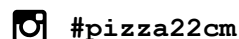


PIZZA

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

Неаполитана.....300P

Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус
Соленая 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

Поркетта/Песто.....350P

Свиной рулет, моцарелла, соус песто

Кальцоне.....370P

Рикотта, острая сальсичча наполетана,
моцарелла, красный соус

Три сыра.....390P

Таледжио, горгонзола, моцарелла

НОВЫЙ СВЕТ

Дьявола.....370P

Красный соус, острая колбаса, зеленый чили,
моцарелла, мёд

Груша/Горгонзола/Суджук...370P

Белый соус

Шпек/Таледжио/Руккола.....390P

Красный соус

Пять углов.....420P

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....490P

Красный соус, черри, буррата

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:

 #pizza22cm

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 горгонзоллой.....270P

Крокеты с саями и моцареллой..250P

Маленькая тарелка к вину....370P

Моцарелла, вяленые томаты, оливки,
поркетта, пепперони

Большая тарелка к вину.....570P

Моцарелла, таледжио, поркетта, пепперони,
шпек, хлеб, трюфельный соус

Дополнительный соус.....50P

Чесночный, томатный, трюфельный

САЛАТЫ

Салат с кус-кусом и

овощами (табуле).....240P

Салат с рукколой, тыквой

и вялеными томатами.....270P

Салат с нутом и беконом.....280P

Салат Капрезе.....310P

ГОРЯЧЕЕ

Итальянские митболы.....340P

Лазанья.....340P

Тальятелле с митболами

и сливочным песто.....340P

СУП

Куриный бульон с лапшой....230P

Томатный суп с моцареллой...270P

Пряный острый

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта.....180P

Анжолетти170/190P

с соленой карамелью/лавандовой карамелью

Шоколадный брауни.....220P

Грушевый крамбл с облепихой..240P

Токийский XYZ.....260P

Мороженое150P

ваниль/клубничное суфле/греческий орех
с кленовым сиропом



WI-FI

Пароль от Wi-Fi: Ilovepizza22cm

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