

PIZZA

Outlet Village Белая Дача
Новорязанское ш., 8с9
+7(926)329-72-22 / pizza22cm.ru
@pizza22msk

СТАРЫЙ СВЕТ

Пармеджана страчателла 450P

Баклажаны, страчателла, чеснок, пармезан, базилик, красный соус

Маринара 290P

Пармезан, чеснок, орегано, красный соус

Маргарита 350P

Моцарелла, базилик, красный соус

Неаполитана 350P

Анчоусы, оливки, каперсы, чеснок, орегано, красный соус

! Соленая пицца, берите с пивом!

Пепперони 380P

Пепперони (салами из свинины и говядины), моцарелла, базилик, красный соус

Ортолана | Веджи* 380 | 350P

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

* - без сыра, но больше овощей

Дьявола 440P

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

Три сыра | Четыре сыра 450 | 490P

Таледжио, горгонзола, моцарелла, базилик + РАКЛЕТ

СЛАДКАЯ ПИЦЦА

Малина/Маскарпоне/соус Порто . . 360P

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 «Relati» без консервантов.

Процесс приготовления теста занимает минимум 24 часа. Такое тесто лучше усваивается организмом, получается более «легким» и менее калорийным.

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

Употребление еды и напитков, приобретенных не в "Пицца 22 см" запрещено

Для компаний от 7 человек в счет добавляется 10% за обслуживание

НОВЫЙ СВЕТ

ШЕФ ПИЦЦА

Авторская пицца от шеф-поваров лучших ресторанов России! В сентябре готовим пиццу вместе с Евгением Козубовым, шеф-поваром ресторана "560 Bistrot" (Сочи, Роза Хутор).

CHEF'S PIZZA

Пицца от Евгения Козубова 520P

Мортаделла (итальянская свиная колбаса), инжир, копченая груша, мята, сливочный соус

Груша/Горгонзола/Суджук 440P

Белый соус, суджук из говядины

Пицца с лососем 560P

Сливочный сыр, лосось, салат чука, соус из мидий

Кремлёвская звезда 460P

Трюфельная рикотта, руккола, пармезан, моцарелла, красный соус

Пармская ветчина 590P

Пармская ветчина, моцарелла, руккола, страчателла, демиглас, белый соус

Пицца с раклетом

и трюфельной салами 560P

Сыр раклет, трюфельная салами (свинина + говядина), моцарелла, красный соус

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.

ЗАКУСКИ

- Вителло тоннато.....460Р
- Баклажаны темпура
со страчателлой и инжиром.....480Р
- Битые огурцы в остром соусе.....280Р
- Анжолетти с айоли.....190Р

САЛАТЫ

- Страчателла с авокадо, трюфельной
пастой, шпинатом и томатами.....550Р
- Страчателла с томатами.....390Р
- Цезарь с курицей.....440Р
- Цезарь с креветками.....530Р
- Руккола с креветками.....530Р

ГОРЯЧЕЕ/ПАСТЫ

- Феттучини с лососем.....520Р
Феттучини, лосось, сливочный биск, шнитт лук
- Спагетти Карбонара.....420Р
Классическая паста на желтке, с беконом
и пармезаном
- Феттучини Эль помодоро.....360Р
Феттучини, томатный соус, базилик,
сыр страчателла
- Лазанья с томатным соусом.....480Р
- Равиоли 4 сыра.....450Р
Равиоли, сливки, горгонзола, пармезан, чеддер,
рикотта

ГРИЛЬ

- Дорадо.....590Р
Филе дорадо, овощи
- Лосось с брокколи.....750Р
Голландский соус
- Ребра свиные.....550Р
Томатный копченый соус, битые огурцы

ДЕСЕРТЫ

- Анжолетти.....190Р
С лавандовой или соленой карамелью
- Шоколадный фондан с шариком мороженого
(на выбор).....280Р
- Тирамису.....280Р
- Панна-котта с чиа и инжиром.....260Р
- Мороженое.....200Р
Ваниль / Шоколад / Грецкий орех / Клубника

СУПЫ

- ! Томатный суп с моцареллой.....290Р
Пряный, острый! На курином бульоне
- Куриный суп.....270Р
С яйцом
- Гаспачо.....290Р
Холодный томатный суп с овощной сальсой