

## SPECIALE

«ШЕФ ПИЦЦА» — авторская пицца от лучших шеф-поваров России

**Пицца от Павла Дёмина**  
**Meal и Mill Italian bistro — 690 Р**

Креветки, моцарелла, свежий кабачок,  
соус из молодого сыра, мисо паста,  
солёный лимон и коджи крем

«FAMOSA» — авторская пицца от наших известных друзей

**Пицца от Дмитрия Лунёва — 740Р**

Белые грибы, пармская ветчина, артишоки,  
моцарелла, томатный соус, базилик,  
трюфельный майо с зирой

«SPECIAL»  
Сезонная новинка

**Охурменная — 540 Р**

Хурма, моцарелла, горгонзола,  
шпинат, соус «медовая маракуйя»

### ПИЦЦА «СТАРЫЙ СВЕТ»

**Пармиджана** 500 Р

Баклажаны, страчателла, чеснок, пармезан,  
красный соус

**Пепперони** 450 Р

Пепперони, моцарелла, красный соус

**Маргарита/Острая Маргарита** 390/430 Р

Моцарелла, базилик, красный соус/  
+ чили, острый красный соус

**Маргарита Бьянка** 450 Р

Моцарелла, вяленые томаты, песто,  
базилик, кедровые орехи

**Маринара 22** 370 Р

Вяленые томаты, пармезан, чеснок,  
базилик, красный соус

**Ортолана / Веджи\*** 450 Р / 420 Р

Баклажан, кабачок, болгарский перец,  
моцарелла, рикотта, красный соус |  
\* без сыра, но больше овощей

**Дьявола ver. 2.0** 560 Р

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

**Три сыра / Четыре сыра** 490 Р / 530 Р

Таледжио, горгонзола, моцарелла,  
базилик + РАКЛЕТ

### ПИЦЦА «НОВЫЙ СВЕТ»

**Пицца с тартаром** 600 Р

Тартар из говядины, страчателла,  
маринованные патиссоны, красный соус

**NEW Сливочная курица и вяленые томаты** 470 Р

Куриное бедро в специях заатар, моцарелла, вяленые  
томаты, зеленый лук, белый соус

**Азиатский лангустин** 640 Р

Лангустин, кокосово-тамариндовый соус,  
пад-тай, тофу, кунжут, чили, кинза, стружка тунца

**Поркетта, руккола, трюфельный соус** 560 Р

Моцарелла, помидоры черри, аджика, красный соус  
\*поркетта - итальянский рулет из свиной грудинки

**Груша, горгонзола, суджук\*** 540 Р

Моцарелла, базилик, белый соус

\*суджук - вяленая колбаса из оленины

**Пять углов** 540 Р

Трюфельная рикотта, руккола, пармезан,  
моцарелла, красный соус

**Пармская ветчина** 650 Р

Пармская ветчина, моцарелла, руккола,  
страчателла, белый соус

**NEW Мраморная говядина-раклет-бекон** 650 Р

Фарш из мраморной говядины, фарш из пармской  
ветчины, бекон, сыр раклет, маринованный красный лук,  
зеленый лук, сливочно-горчичный соус

**Бурратина 2.0** 600 Р

По желанию добавляем анчоусы.  
Буррата, вяленые томаты, пармезан, чеснок,  
красный соус

### СЛАДКАЯ ПИЦЦА

**Малина, маскарпоне, соус Порто** 400 Р

### ДОБАВИТЬ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ:

Буррату 350 Р Пармезан 150 Р

### ЗАМОРОЖЕННАЯ

Три сыра	490 Р	Маргарита	390 Р
Дьявола	560 Р	Маринара	370 Р
Пепперони	450 Р	Ортолана веджи	420 Р

## САЛАТЫ

Буррата, томаты и базилик	530 ₽
Цезарь с курицей/с креветками	460 /550 ₽
Овощной салат с сыром фета и соусом песто	400 ₽
Капрезе	400 ₽
Руккола, печеная свекла, рикотта, горгонзола, миндаль, медовый соус	420 ₽
Салат с поркеттой и трюфельным соусом	460 ₽
Свежий тунец, руккола, картофель Ротэ, стручковая фасоль	550 ₽
<i>По будням сервируется с 16:00</i>	

## ЗАКУСКИ

Сет закусок #1	450 ₽
<i>Крокеты, анжолетти с копченой паприкой, мортаделла, чесночный соус</i>	
Сет закусок #2	690 ₽
<i>Моцарелла, горгонзола, прошутто крудо, мортаделла, вяленые томаты, трюфельный соус</i>	
 Вителло Тоннато	550 ₽
<i>*Нежная телятина в соусе из тунца и анчоусов</i>	
Фокачча с песто	300 ₽
Картофельные крокеты с горгонзой	380 ₽
Картофельные крокеты с салями и моцареллой	370 ₽
Анжолетти с соусом на выбор	250 ₽
<i>Чесночный, трюфельный</i>	
Дополнительный соус	90 ₽
<i>Чесночный, томатный, трюфельный,</i>	

## СУП

Куриный бульон с лапшой	300 ₽
Томатный суп с моцареллой	370 ₽
<i>Пряный, острый!</i>	
Тыквенный крем-суп с суджуком	370 ₽
<i>На кокосовых сливках</i>	

## ГОРЯЧЕЕ

Спагетти карбонара	470 ₽
Тефтели по-итальянски в томатном соусе	490 ₽
Лазанья	550 ₽

## ДЕСЕРТЫ

Панна котта маття	350 ₽
<i>соленая карамель или ганаш из белого шоколада</i>	
Чизкейк	350 ₽
Тирамису	380 ₽
Лимонный тарт	330 ₽
Мороженое (2 шарика)	280 ₽
<i>Пломбир   манго   йогурт   печенье-карамель</i>	
Анжолетти	210 ₽
<i>С соленой карамелью   лавандовой карамелью</i>	