

СТАРЫЙ СВЕТ

Маринара.....250Р

Пармезан, чеснок, орегано, красный соус

Маргарита/Бьянка.....300/350Р

Моцарелла, базилик, красный соус /
Моцарелла, вяленые томаты, базилик, песто

Неаполитана.....300Р

Анчоусы, оливки, каперсы, красный соус
! Соленая пицца, берите с пивом!

Пепперони.....330Р

Пепперони, моцарелла, красный соус

Пармиджана страчателла.....370Р

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

Ортолана/Веджи*.....350/320Р

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

Дьявола.....370Р

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

Три сыра.....390Р

Таледжио, горгонзола, моцарелла, базилик

СЛАДКАЯ ПИЦЦА

Малина/Маскарпоне/

Соус Порто.....330Р

ТОППИНГИ

Буррата.....290Р

Горгонзола.....120Р

Оливки.....70Р

Пармезан.....100Р

Руккола.....90Р

Пепперони.....100Р

Таледжио.....120Р

Черри.....100Р

Чили.....50Р

НОВЫЙ СВЕТ

Пицца от Алексея Ермакова.....390Р

Маринованный цыпленок в соусе Пири-Пири,
колбаса чоризо, паприка, жареный арахис,
моцарелла, красный лук, соус сальса

Груша/Горгонзола/Суджук.....370Р

Белый соус

Креветка/Овечий сыр/

Крем из цуккини.....420Р

Белый соус

Сальсичча/Песто.....370Р

Пять углов.....420Р

Трюфельная рикотта, руккола, пекорино,
моцарелла, красный соус

Бурратина.....490Р

Буррата, черри, красный соус

Митболы/Кинза/Гранат.....370Р

Красный соус, моцарелла, баранина

Хурма/Рикотта/Мята.....370Р

Моцарелла, цедра лимона, базилик, белый
соус

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 «Pelati» 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.

ЗАКУСКИ

Анжолетти с соусом на выбор....150Р

Чесночный, трюфельный, базиликовый айоли

Крокеты с горгонзолой.....270Р

Крокеты с салями и моцареллой..270Р

Маленькая тарелка к вину.....370Р

Моцарелла, вяленые томаты, оливки, поркетта, пепперони

Огромная тарелка к вину.....570Р

Моцарелла, горгонзола, поркетта, пепперони, оленина, хлеб, трюфельный соус

Дополнительный соус.....50Р

Чесночный, томатный, трюфельный

САЛАТЫ

Салат с бурратой.....450Р

Салат с рукколой, тыквой

и вялеными томатами.....270Р

Салат с нутом и беконом.....280Р

Салат Капрезе.....320Р

Салат с кус-кусом

и овощами (табуле)240Р

Салат с поркеттой

и битыми огурцами.....320Р

СУП

Куриный бульон с лапшой.....230Р

Томатный суп с моцареллой.....270Р

 Пряный острый!

Картофельный с беконом

и мускатным орехом.....270Р

ГОРЯЧЕЕ

Итальянские митболы.....340Р

Лазанья.....340Р

Ньокетти а-ля аматричана.....360Р

Пармиджана из баклажанов.....340Р

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта.....180Р

Анжолетти.....170/190Р

с соленой карамелью / лавандовой карамелью

Кремовая канолли

с рикоттой 1шт / 2шт190/280Р

Мокрая ромовая баба.....220Р

Грушевый крамбл с облепихой....240Р

Мороженое.....150Р

ваниль / шоколад / грецкий орех

с кленовым сиропом / клубника

