

История

Только здесь, в фирменных ресторанах Валентино Pinzeria by Bontempi®, можно попробовать фирменную ПИНЦУ®, аналогов которой нет на российском рынке. ПИНЦА® (PINZA®, PINSA®, PINSA ROMANA®, ПИНСА РОМАНА®) является авторским изобретением Валентино Бонтемпи. Это инновационный продукт, главной особенностью которого являются высокое качество и усвояемость. Для ее приготовления используется особая смесь нескольких видов муки. Тесто замешивают, оставляют созревать, затем разминают-расщипывают кончиками пальцев – отчего и произошло ее название ПИНЦА® - La Pinza – щипцы (ит.) и отправляют в раскаленную печь буквально на пару минут. А уже затем на готовую основу укладывают начинку и допекают. В результате получается пинца® с хрустящей корочкой, воздушным тестом и необыкновенным вкусом. Рецепт приготовления пинцы® Валентино держит в секрете, постоянно дополняя и улучшая свой инновационный продукт. Однажды попробовав, Вы навсегда запомните ее неповторимый вкус, а мы всегда рады видеть Вас снова!

Дорогие гости! Мы стараемся помочь Вам в выборе блюд, в том числе в случае индивидуальной пищевой непереносимости отдельных продуктов или пищевой аллергии. Поэтому для Вашего удобства мы специально отметили некоторые блюда спец знаками. Просим учитывать, что при приготовлении различных блюд используются много ингредиентов, различные смеси муки, яйца, молоко, орехи и др., поэтому возможно их минимальное попадание в отмеченные знаком блюда.




[ДОСТАВКА +7-495-2017-440](tel:+74952017440)

www.pinzeria.ru

NO GLUTINE = no gluten = без глютена 

NO LATTOSIO = no lactose = без лактозы 

VEGANO = vegan = веганское 

CHILDREN = Рекомендуем детям = 

HOT = Острое = 



МАРГАРИТА / MARGHERITA

Соус помодоро, моцарелла, базилик, оливковое масло
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

590 руб. / 420 руб.

ВЕТЧИНА ГРИБЫ / PROSCIUTTO E FUNGHI

Соус помодоро, моцарелла, ветчина, грибы, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parsley

820 руб. / 520 руб.



МАРГАРИТА КОТТО / MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO

Соус помодоро, моцарелла, прошутто котто, оливковое масло
Tomato sauce, mozzarella, ham, olive oil

770 руб. / 570 руб.



ПЕПЕРОНЧИНИ / PEPERONCINO (SALAME PICCANTE)

Соус помодоро, моцарелла, острая салями, лук сибулет, острое масло, острый перец
Tomato sauce, mozzarella, salami choriso, chives

790 руб. / 520 руб.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ / VEGETARIANA

Соус помодоро, моцарелла, кабачки и баклажанами гриль, печеный перец, чеснок, орегано, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini and eggplant, baked peppers, garlic, oregano, parsley

860 руб. / 560 руб.

МЯСНАЯ / SALUMI ASSORTITI

Соус помодоро, моцарелла, ветчина, ассорти колбас, лук сибулет
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, mixed cold cuts, chives

890 руб. / 620 руб.

СИЦИЛИЙСКАЯ / SICILIANA

Соус помодоро, моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano

800 руб. / 550 руб.

ТРЕНТИНА / TRENITINA SPECK RUCOLA E GRANA PADANO

Соус помодоро, моцарелла, шпек, руккола, грана падано
Tomato sauce, mozzarella, speck, rocket, grana padano cheese

1020 руб. / 680 руб.

ТУНЕЦ С ЛУКОМ / TONNO, CIPOLLA, ROSSA E ORIGANO

Соус помодоро, моцарелла, тунец, лук, орегано, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, canned tuna, oregano, red onion, parsley

860 руб. / 590 руб.

БЕРГАМСКАЯ / ALLA «BERGAMASCA»

Соус помодоро, моцарелла, горгонзола, ассорти салями, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and mixed salami, parsley

990 руб. / 680 руб.

КАПРИЧИОЗА / CAPRICCIOSA

Соус помодоро, моцарелла, ветчина, артишок, грибы и маслины, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichoke, mushrooms, black olives, parsley

1040 руб. / 680 руб.

ПРОШУТТО КРУДО / PROSCIUTTO CRUDO

Соус помодоро, моцарелла, прошутто крудо
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo

980 руб. / 620 руб.

РУККОЛА И КРЕВЕТКА / GAMBERETTI E RUCOLA

Соус помодоро, моцарелла, креветки, руккола
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket

990 руб. / 670 руб.

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ / GAMBERETTI E ZUCCHINE GRIGLIATE

Соус помодоро, моцарелла, креветки, цукини, чеснок, петрушка
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, grilled zucchini, garlic, parsley

970 руб. / 630 руб.

ПИНЦА® / PINZA® / ПИНСА® / PINSА®

PINZA® / PINZINO®

PINSA® / PINSINO®



КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ / CALAMARI E GAMBERI

Соус помидоро, чеснок, кальмары, креветки, масло оливковое, петрушка
Tomato sauce, squids, shrimps, olive oil, garlic, parsley

1050 руб. / 710 руб.

ВАЛЬТЕЛЛИНА / VALTELLINA

Соус помидоро, моцарелла, брезаола, таледжо, оливковое масло, тертый перец
Tomato sauce, mozzarella, dry cured beef (brezaola), taleggio cheese, pepper, olive oil

1030 руб. / 680 руб.



РОСТБИФ И АРТИШОК / ROAST BEEF

Помодоро, моцарелла, красный лук, орегано, ростбиф, артишок, лук сибулет, вяленые томаты
Tomato sauce, mozzarella, red onion, oregano, roast beef, artichoke, chives

1120 руб. / 790 руб.

КУРИЦА И ПЕСТО / POLLO GRIGLIATO PEPERONI CIPOLLA E PESTO

Соус помидоро, моцарелла, куриная грудка, печеный перец, красный лук, песто
Tomato sauce, mozzarella, chicken breast, roasted peppers, red onion, pesto

950 руб. / 590 руб.

ПИНСА® АРТИШОК И КАЛЬМАРЫ / PINSА® CALAMARI E CARCIOFI

Моцарелла, кальмары, маринованный артишок, чесночное масло, петрушка
Mozzarella, squids, pickled artichoke, parsley, garlic oil

1120 руб. / 720 руб.

ПИНСА® ЧЕТЫРЕ СЫРА / PINSА® QUATTRO FORMAGGI

Моцарелла, горгонзола, таледжио, скаморца копченая
Mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese, smoked scamorza

950 руб. / 590 руб.

ПИНСА® ШПЕК И ТРЮФЕЛЬ / PINSА® SPECK E TARTUFO

Моцарелла, грибы, шпек, крем трюфель
Mozzarella, mushrooms, speck, truffle cream

1050 руб. / 710 руб.

ПИНСА® БРЕЗАОЛА - ТРЮФЕЛЬ / PINSА® BRESAOLA E TARTUFO

Моцарелла, грибы, брезаола, крем трюфель
Mozzarella, mushrooms, brezaola, truffle cream

1050 руб. / 680 руб.

ПИНСА® БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ТРЮФЕЛЬ / PORCINI GORGONZOLA E TARTUFO

Моцарелла, горгонзола, белые грибы, шампиньоны, трюфельный крем, скаморца
Mozzarella, Gorgonzola, Truffle cream, porcini

1230 руб. / 890 руб.

ПИНСА® ГРУША И ГОРГОНЗОЛА / PINSА® PERE E GORGONZOLA

Моцарелла, горгонзола, груша, грецкий орех
Mozzarella, gorgonzola, pear, walnut

920 руб. / 590 руб.

ПИНСА® БУРРАТА С КЛУБНИКОЙ И ЧЕРРИ / BURRATA FRAGOLE E POMIDORINI

Моцарелла, салат микс, помидоры черри, буррата, клубника, крем бальзамик
Mozzarella, mixed salad, cherry tomatoes, burrata, strawberry, balsamic vinaigrette

1150 руб. / 810 руб.

ПИНСА® ЛОСОСЬ И ЦУКИНИ / PINSА® SALMONE E ZUCCHINE

Моцарелла, подкопченный лосось, цукини, кунжут, чеснок, петрушка
Mozzarella, smoked salmon, zucchini, sesame, garlic, parsley






1020 руб. / 810 руб.

ПИНСА® БУРРАТА И ПРОШУТТО КОТТО / PINSА® BURRATA E PROSCIUTTO COTTO






Моцарелла, скаморца, ветчина котто, руккола, буррата, артишоки, вяленые томаты
Mozzarella, smoked scamorza, ham, rocket, burrata, artichoke

1120 руб. / 770 руб.



ЗАКУСКИ / ANTIPASTI / APPETIZERS

-  **Тар тар из сибаса по-средиземноморски** **780 руб.**
TARTARE DI BRANZINO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI
Mediterranean style Sea Bass Tartare
-  **Крудо ди Маре из гребешков** **790 руб.**
CRUGO DI Capesente CON OLIO AL CETRIOLO POMODORINI E GUACAMOLE
Scallop ceviche
-  **Тар - тар из говяжьей вырезки с фокачино и оливковым маслом** **890 руб.**
TARTAR CON FILETTO DI MANZO , E FOCACCINA ALL' OLIO D' OLIVA
Tartar with beef filet ,croutons and olive oil
-  **Филе индейки под соусом «тонато» из тунца и каперсов** **560 руб.**
FESA DI TACCHINO AL VPORE CON SALSA TONNATA
Steamed Turkey breast with creamy tuna dressing "tonnato"
-  **Бурратина с помидорами - черри и бальзамическим соусом** **650 руб.**
BURRATA NOSTRANA CON POMODORINI E VINAGRETTE AL BALSAMICO
Burrata with cherry tomatoes and balsamic vinaigrette





САЛАТЫ / INSALATE / SALADS

-  **Салат микс с редисом, помидорами и огурцами** **510 руб.**
INSALATA MISTA CON RAPANELLI, POMODORI E CETRIOLI CROCCANTI
Mixed salad with tomatoes, cucumbers and radishes
-  **Салат из свежих томатов с луком** **790 руб.**
INSALATA DI POMODORI NOSTRANI CON CIPOLLE ROSSE PREZZEMOLO E OLIO DI OLIVA
Tomato with red onion olive oil and parsley
-  **Салат микс с креветками, сливой и орехами пекан** **990 руб.**
INSALATA MISTA E PRUGNE SUSINE, GAMBERI FLAMBE" AL SAMBUCA E DRESSING AL MIELE E SENAPE
Sauteed shrimp salad with plum served with a dijon and honey dressing, pecan nuts
-  **Овощной салат с оливками, маслинами и сыром фета** **640 руб.**
INSALATA CON CETRIOLI FRESCHI PEPERONI ARROSTITI E FORMAGGIO FETA
Fresh salad with cucumber, roasted peppers, olives and feta cheese
-  **Салат Ниццарда с маринованным лососем** **1030 руб.**
INSALATA NIZZARDA CON COTTO E CRUDO DI SALMONE MARINATO
Nizzarda Salad with pickled salmon


СУПЫ /ZUPPA/SOUP

-  **Минестроне с овощами и киноа** 420 руб.
MINISTRONE DI VERDURA ALLA CONTADINA CON QUINOA
Farmer minestrone with vegetables and quinoa
-  **«Паппа аль помодоро» - классический тосканский суп с хлебом** 430 руб.
ZUPPA TOSCANA (PAPPA AL POMODORO)
Tomato soup with morsel of bread
- Консоме из телячьего хвоста с домашними тортеллини** 560 руб.
CONSOMME ENERGETICO CON TORTELLINI , SFILACCI DI CODA DI VITELLO, E POMODORINI CONFIT
Veal tail consommé with homemade tortellini

ПАСТА /PASTA

- Паста Китарра с Креветками и фенхелем** 770руб.
SPAGHETO FATTO A MANO "CHITARRA" CON GAMBERI , FINOCCHIO IN SALSA DI CROSTACEI
Handmade spaghetti "chitarra" with shrimp, fennel and lobster bisque
- Паста Пиццикато с рагу из ягненка и болгарского перца** 780 руб.
PASTA PIZZICATA AL TIMO CON RAGU' DI AGNELLO ALL'ABRUZZESE
Home made Pasta pizzicata with thyme and lamb ragu' to Abruzzo style
-   **Пенне Арabbyята – классическая острая паста с томатным соусом** 550 руб.
PENNETTE ALL'ARRABBIATA
Penne with spicy tomato sauce
-  **Паста Торкио без глютена с овощным рагу** 560 руб.
PASTA FATTA IN CASA AL RAGU DI VERDURE (Gluten Free)
Home made Pasta with vegetable ragu (Gluten Free)
- Тальятелли с белыми грибами** 690 руб.
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI
Home made tagliatelle with porcini mushrooms
- Паста Пиццикато с кальмарами и маслинами** 890 руб.
PIZZICATA FATTI A MANO CON CALAMARI E OLIVE DI TAGGIA
Home made pizzicata pasta with squid and olives
- Тальятелли болоньезе по - эмильянски** 670 руб.
TAGLIATELLE VERDI ALLA BOLOGNESE
Home made green tagliatelle Bolognese style
-  **Лингвини с морепродуктами** 1350 руб.
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
Linguine pasta with seafood

РАВИОЛИ , РИЗОТТО / RAVIOLI E RISOTTO

Равиоли с ягненком « Качо Пепе» RAVIOLI VERDI CON AGNELLO AL CACIO E PEPE Home made green Ravioli with lamb (Cacio e pepe)	920 руб.
Равиолли Капелаччи с телятиной и трюфельным кремом CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI DI VITELLO , AI FUNGHI PORCINI ,E CREMA DI TARTUFO Homemade Cappellacci filled with veal, porcini, and truffle cream	940 руб.
 Ризотто с белыми грибами RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E FORMAGGI DI MONTAGNA Risotto with porcini mushrooms and mountain cheese	840 руб.

НАПИТКИ / DRINKS

Кристель (газ, не газ.) / Cristelle (sparkling / Still)	0,75 л. / 0,33 л.	350 руб. / 230 руб.
Кола, Кола зеро, Спрайт, фанта, тоник / Coca – cola, Cola Zero, / sprite, fanta, tonic		0,33 л. / 320 руб.
Сок в ассортименте / Juice assortment (Яблочный, апельсиновый, вишневый, томатный) / Apple, orange, cherry, tomato)		0,2 л. / 320 руб.

ЛИМОНАДЫ / LEMONADE

Огуречно – лаймовый, Манго - имбирный, грушевый, маракуйя, клубничный	0,35 л. / 330 руб.
Cucumber – lime, Pear, Passionfruit , Mango - ginger, srawberry	1л. / 850 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLED BEER

Перони / Peroni	0,33 л. / 390 руб.
------------------------	---------------------------

БУТЫЛОЧНОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО / BOTTLED CRAFT BEER DREAMTEAM BREW

Витбир SUMMER GARDEN / Witbier	0,33 л. / 380 руб.
Порт Пилснер DREAMTEAM BREW / Port Pilsner	0,33 л. / 380 руб.
Безалкогольный лагер S-PORT PILSNER / Non – alcoholic Lager	0,33 л. / 300 руб.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Кофе / Coffee

Американо / Americano	190 руб.
Эспрессо / Espresso	190 руб.
Доппио / Doppio	290 руб.
Капучино / Cappuccino	290 руб.
Капучино на кокосовом молоке / Cappuccino with cocnut milk	390 руб.
Капучино БЕЗ КОФЕИНА на кокосовом молоке / Cappuccino Decaffeinated with cocnut milk	390 руб.
Кофе без кофеина /Decaffeinated	190 руб.

Чай / Tea

Зеленый / Green (Сенча, жасминовый, улун / Sencha, Jasmine, oolong)	370 руб.
Черный / Black (Ассам, Эрл Грей, / Assam, Earl Grey,)	370 руб.
Травяной / Herb Tea (Иван чай / Blooming Sally)	370 руб.
Фруктовый / Fruit in stock	370 руб.

ВИНО / WINE LIST

Игристое вино

Prosecco brut / Просекко (It. Veneto)	150 мл. / 690 руб.
---------------------------------------	--------------------

Белые вина

Le Tenute Valdo I Magredi Pinot Grigio / Пино Гриджио Вальдо	сухое (it.)	150 мл. / 690 руб.
Ribolla Gialla Matteo Braidot/ Риболла Джалла	сухое (It)	150 мл. / 690 руб.

Красные вина

Primitivo Primasole / Примитиво Примасоле	п /сух.	(It., Puglia)	150 мл . / 630 руб.
Montepulciano d' /Abruzzo Fotegaia/ Монтепульчано Д' Абруццо	сухое (It)		150 мл . / 650 руб.



ДОСТАВКА +7-495-2017-440

www.pinzeria.ru

Наши адреса:

- Ресторан **Pinzeria by Bontempi – НА ДИНАМО**,
Ленинградский проспект, д.36 стр.9
- ул. Волхонка, д. 16
- Шлюзовая набережная, 4
- Ул. Усачёва, 26 (Усачёвский рынок)
- Рождественский бульвар,1 (Центральный рынок)

NEW