



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА НА ВОЗДУШНОМ ТЕСТЕ ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ:

Пармская ветчина, свежая рукола
и моцарелла • 900

Домашняя страчателла,
анчоусы и боттарга • 800

Баклажаны, таледжио
и калабрийская салями Ндуя • 800

Цукини и креветки • 900

Маргарита • 500

Капрезе • 700 •

РЫБА ПИЦЦА

Следуя старинным итальянским рецептам, мы делаем нашу пиццу на особенном тесте!

.....

Каждый раз, замешивая его исключительно из специальной итальянской муки Caputo, наши повара выдерживают тесто 72 ЧАСА, прежде чем испечь для вас вкуснейшую пиццу!

.....

А тесто для воздушной пиццы почти на 80% состоит из воды! Именно поэтому наша пицца такая легкая и вкусная :)

ПИЦЦАЙОЛО С РАДОСТЬЮ ДОБАВИТ К ВАШЕЙ ПИЦЦЕ:

Свежую руколу • 200

Помидорини • 150 Моцареллу • 150

Артишоки • 200

Пармскую ветчину • 290



НАША ЗНАМЕНИТАЯ ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ, КАК ГОТОВЯТ В ТОСКАНЕ:

Четыре сыра • 550

Ветчина и грибы • 500

Морепродукты • 650

• Маргарита • 400

Тунец • 500

Салями • 550

Бекон и маскарпоне • 550