


## Холодные закуски

Индейка под соусом Тоннато	160 г / <b>740 ₹</b>
Севиче из лосося с вялеными томатами	120/50г / <b>1175 ₹</b>
Буррата с ассорти томатов и рукколой	260 г / <b>700 ₹</b>
Буррата с томатами и авокадо	280 г / <b>830 ₹</b>
Буррата с песто, вялеными томатами и прошутто	260 г / <b>910 ₹</b>
Страчателла с томатами и прошутто	180 г / <b>625 ₹</b>
Паштет с телячьей печени с луковым мармеладом	200 г / <b>850 ₹</b>
Тартар из тунца	120/50 г / <b>950 ₹</b>
Тартар из говядины	115/50/20г / <b>1060 ₹</b>
Брускетта с ростбифом	200 г / <b>910 ₹</b>
Ассорти сыров	125/30 г / <b>980 ₹</b>
Горгонзола, грана падано, таледжио, пекорино романо, скаморца копченый, мед	
Ассорти мясное	100г / <b>1060 ₹</b>
Брезаола, шпек, прошутто, салями милано, чоризо.	
Оливки	90 г / <b>370 ₹</b>
Маслины	90 г / <b>590 ₹</b>

## Горячие закуски

Сыр скаморца жареный в сухарях	150/30/30г / <b>535 ₹</b>
Креветки в кляре с соусом чили	165/50 г / <b>670 ₹</b>
Мидии и вонголе в соусе горгонзола	290 г / <b>910 ₹</b>
Мидии, вонголе, сливки, чеснок, лук порей, вино белое, перец болгарский, сыр горгонзола, соус устричный.	
Авокадо на гриле с крабом	170 г / <b>1060 ₹</b>
Авокадо, краб, томаты черри, микс салата, сливки, кунжут, соус острый ким-чи.	
Фритто мисто	<b>1060 ₹</b>
Кальмары, креветки, морковь, сельдерей, цукини, соус тартар, лимон, розмарин.	
Тигровые креветки на гриле	120/30/30 г / <b>950 ₹</b>
Соте из морепродуктов	250г / <b>1640 ₹</b>
Креветки, кальмары, гребешок, томаты черри, чеснок, масло оливковое, фреш лимона, петрушка.	

## Салаты

Салат с рукколой, томатами и сыром страчателла	200 г / <b>580 ₹</b>
Салат с лососем и сыром крематте	200г / <b>1235 ₹</b>
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом песто	190г / <b>690 ₹</b>
Салат с креветками и соусом манго 	220 г / <b>960 ₹</b>
Креветки, шпинат, мята, авокадо, огурец, икра тобико, перец чили, томаты черри, клубника, соус манго.	

Цезарь с креветками	250г / <b>980 ₹</b>
Салат с ростбифом и горчичной заправкой	180 г / <b>700 ₹</b>
Ростбиф маринованный, картофель, каперсы, шампиньоны свежие, лук красный маринованный, масло оливковое, томаты черри, соус горчичный, микс зелени.	
Цезарь с курицей	270 г / <b>800 ₹</b>
Овощи с греческими оливками и домашним сыром	240 г / <b>720 ₹</b>
Теплый салат с тунцом	220 г / <b>1235 ₹</b>
Тунец, панировка зеленая, салат микс, помидоры черри, авокадо, вяленые томаты, соус бальзамик, мед, грана падано.	
Салат с баклажанами и кедровыми орешками	240г / <b>560 ₹</b>
Баклажан, томаты черри, заправка на основе сладкого чили и устричного соуса, кедровый орех.	
Салат из свежих помидоров с луком	200 г / <b>660 ₹</b>
Теплый салат с говядиной и белыми грибами	155г / <b>1040 ₹</b>
Говядина вырезка, белые грибы, грана падано, помидоры черри, вяленые томаты, тимьян, розмарин, руккола, крем-бальзамик.	
Салат уолдорф	170 г / <b>500 ₹</b>
Яблоко, сельдерей, индейка су-вид, итальянская заправка, петрушка, грецкий орех.	
Салат с гребешком, креветками и соусом манго-маракуйя	150г / <b>1060 ₹</b>
Микс салата, томаты черри, гребешок, креветки, коньяк, пюре манго, пюре маракуйя, апельсин, чеснок.	
Салат с кальмаром и шпинатом	190 г / <b>910 ₹</b>

## Супы

Крем-суп из белых грибов с ароматом трюфеля	300 г / <b>720 ₹</b>
Белые грибы, картофель, лук, сливки, тимьян, масло трюфельное, фокачча.	
Крем-суп из сельдерея с ломтиками подкопченной форели	300 г / <b>660 ₹</b>
Сельдерей, картофель, лук, сливки, форель холодного копчения, руккола, оливковое масло.	
Сицилийская рыбная похлебка каччуко	300/30 г / <b>1235 ₹</b>
Соус биск, сальса томатная, креветки, кальмары, мидии, сибас, томаты черри, красный лук, петрушка, фокачча.	
Куриный суп-лапша с польпетте	300 г / <b>480 ₹</b>
Польпетте куриные, куриный бульон, морковь, домашняя паста, томаты, петрушка.	
Суп с телятиной и домашней пастой	400 г / <b>660 ₹</b>
Телятина, лук, картофель, сельдерей, домашняя паста пиццикато, петрушка.	
Томатный суп с сыром страчателла	300 г / <b>520 ₹</b>
Томатный суп, фокачча, сыр страчателла, оливковое масло, базилик	

## Паста/Ризотто

Домашняя паста пиццикато с рагу из ягненка	300 г / <b>890 ₹</b>
Домашняя паста, мясной бульон, рагу из ягненка, морковь, сельдерей, сыр пекорино, грана падано, микс зелени.	
Спагетти нери с морепродуктами	300 г / <b>890 ₹</b>
Спагетти нери, креветки, мидии, кальмары, вяленые томаты, сливки, соус биск, грана падано, петрушка.	
Домашняя паста со шпинатом и болоньезе	320 г / <b>740 ₹</b>
Паста Карбонара	220 г / <b>630 ₹</b>
Паста с сыром буррата и соусом песто	250г / <b>730 ₹</b>
Паккери с телятиной и лесными грибами	270г / <b>910 ₹</b>
Паста Арабьята 	330 г / <b>610 ₹</b>
Пенне, сальса томатная, помидоры черри, чили, базилик	
Лазанья по-эмильянски	300г / <b>900 ₹</b>
Домашняя паста, болоньезе, соус бешамель, сыр моцарелла, масло сливочное, грана падано.	
Каппеллаччи из телятины, белых грибов, овощей и шалфея	200 г / <b>980 ₹</b>
Равиоли с сибасом и креветками	235 г / <b>1040 ₹</b>
Равиоли со шпинатом и сыром рикотта	235 г / <b>590 ₹</b>
Паста с белыми грибами	250г / <b>780 ₹</b>
Паста 4 сыра	220г / <b>720 ₹</b>
Домашняя паста, таледжио, скаморца, горгонзола, грана падано, сливки.	
Паста китарра с креветками и сыром страчателла	280г / <b>880 ₹</b>
Домашняя паста, креветки, соус биск, масло сливочное, чеснок, петрушка, лук зеленый.	
Тальятелле с крабом	240г / <b>1280 ₹</b>
Тальятелле с овощами и каперсами	260 г / <b>700 ₹</b>
Домашняя паста, чеснок, цукини, баклажан, сельдерей, перец болгарский, томаты черри, каперсы, петрушка, сальса томатная, базилик, орегано.	
Равиоли с ягненком	220 г / <b>1020 ₹</b>
Ризотто по-милански с шафраном и трюфельной страчателлой	300 г / <b>730 ₹</b>
Ризотто с чернилами каракатицы и кальмаром	270г / <b>1020 ₹</b>
Ризотто пескаторе	360 г / <b>910 ₹</b>
Рис арборио, креветки, кальмары, мидии, соус биск, сливочное масло.	
Ризотто с белыми грибами	320 г / <b>910 ₹</b>

 pinzeria®  
by Bontempi

## Горячее

Цыпленок аля Дьявола	0,5шт/90/30г /	<b>950 ₺</b>
Маринованная половинка цыпленка, цукини, сухари брочоле, соус чимичурри, горчица дижонская.		
Куриные польпетте с грибным соусом и картофельным пюре	100/150/50 г /	<b>610 ₺</b>
Польпетте, грибной соус, картофельное пюре, микс зелени, оливковое масло.		
Утиная грудка с пюре из батата и соусом горгонзола	270 г /	<b>1280 ₺</b>
Утиная грудка, пюре из батата, соус горгонзола		
Сальтимбокка по-римски	250 г /	<b>1280 ₺</b>
Телятина, шпек, шалфей, мясной соус, сливочное масло, микс салатов, грана падано, белое вино, оливковое масло.		
Тальятта из говядины с рукколой, томатами черри и сыром грана падано	200г /	<b>2030 ₺</b>
Говядина вырезка, помидоры черри, руккола, грана падано, тимьян, крем-бальзамик.		
Мясо в пепле	160/100/30 г /	<b>1550 ₺</b>
Говяжья вырезка, пепел, картофель, сливки, горгонзола, масло оливковое, масло сливочное, розмарин, чеснок, шалфей, микс зелени.		
Ножка ягненка с овощами под соусом демиглас	350 г /	<b>2130 ₺</b>
Ягненок, брокколи, цветная капуста, картофель, томаты черри, соус демиглас, микс зелени.		
Телячьи щечки с белыми грибами и картофельным пюре	360г /	<b>1235 ₺</b>
Телячьи щечки, картофельное пюре, мясной соус, белые грибы, микс зелени.		
Марокканский осьминог на гриле с томатами и маслинами	90/120/30 г /	<b>2360 ₺</b>
Марокканский осьминог, оливки таджасские, картофель, томаты черри, лимон, чеснок, микс салата, оливковое масло.		
Филе дорадо с артишоками и трюфельным соусом	0,5шт/60/60 г /	<b>1235 ₺</b>
Филе дорадо, артишоки, тимьян, красный лук, белое вино, трюфельный крем, микс зелени, трюфельное масло, маслины сушеные.		
Тальятта из тунца	220 г /	<b>1390 ₺</b>
Тунец, панировка зеленая, томаты черри, микс салатов, оливковое масло, соус сальса верде.		
Сибас запеченный в рукаве	270 г /	<b>1770 ₺</b>
Сибас, цукини, баклажан, сельдерей, перец болгарский, томаты черри, томаты вяленые, каперсы, петрушка, масло оливковое, чеснок.		

## Гарниры

Пюре картофельное	200 г /	<b>200 ₺</b>
Картофель фри	150 г /	<b>260 ₺</b>
Жаренные белые грибы с ароматом трюфеля	100 г /	<b>740 ₺</b>
Брокколи жареная/на пару	100 г /	<b>270 ₺</b>
Брокколи, оливковое масло.		
Запеченный картофель	150/30 г /	<b>240 ₺</b>
Овощи во фритюре	120/30 г /	<b>270 ₺</b>
Цукини, морковь, стебель сельдерея, соус тар-тар.		
Овощи на гриле	200 г /	<b>420 ₺</b>
Перец болгарский, цукини, баклажан, лук красный, помидор, шампиньон.		

## Pinza / Pinsino

Пинца маргарита	710 ₺ /	<b>520 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, базилик, оливковое масло.		
Пинца маргарита котто	890 ₺ /	<b>680 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, оливковое масло.		
Пинца ветчина грибы	950 ₺ /	<b>670 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, шампиньоны, масло оливковое, петрушка.		
Пинца пеперончини 	950 ₺ /	<b>670 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, салями острая, лук перо, масло острое.		
Пинца вегетарианская	980 ₺ /	<b>720 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, цукини, баклажан, перец болгарский запеченный, чеснок, орегано.		
Пинца сицилийская	980 ₺ /	<b>730 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, анчоусы, каперсы, оливковое масло, орегано, петрушка.		
Пинца мясная	1050 ₺ /	<b>740 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, ассорти колбас, зеленый лук.		
Пинца индейка песто	1120 ₺ /	<b>800 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, перец сладкий, лук красный, индейка су-вид, соус песто.		
Пинца креветки цукини	1160 ₺ /	<b>810 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, креветки, цукини, масло чесночное, петрушка.		
Пинца бергамская	1170 ₺ /	<b>830 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, горгонзола, ассорти салями.		
Пинца руккола и креветки	1180 ₺ /	<b>940 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, креветки, руккола, масло чесночное.		
Пинца капричиоза	1235 ₺ /	<b>830 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, шампиньоны, маслины таджаски, артишоки, масло оливковое.		
Пинца прошутто крудо	1235 ₺ /	<b>860 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, масло оливковое, прошутто крудо.		
Пинца вальтеллина	1260 ₺ /	<b>900 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, брезаола, масло оливковое, перец черный.		
Пинца трентина	1260 ₺ /	<b>890 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, шпек, руккола, грана падано, оливковое масло.		
Пинца кальмары и креветки	1260 ₺ /	<b>890 ₺</b>
Соус помodoro, кальмары, креветки, масло чесночное, петрушка.		
Пинца ростбиф и артишок 	1340 ₺ /	<b>940 ₺</b>
Соус помodoro, моцарелла, ростбиф маринованный, вяленые томаты, лук красный, лук зеленый, артишок, острое масло, орегано.		
Пинца Дьявола	980 ₺ /	<b>750 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, красный лук, салями острая, острое масло.		
Пинца груша горгонзола	1010 ₺ /	<b>660 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, груша, грецкий орех.		
Пинца карбонара	1060 ₺ /	<b>775 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, бекон, краковская, красный лук, желток, грана падано, петрушка.		

Пинца ветчина и страчателла	1090 ₺ /	<b>775 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, прошутто котто, страчателла, фисташки, масло оливковое.		
Пинца четыре сыра	1100 ₺ /	<b>780 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, скаморца копченый, горгонзола, таледжио.		
Пинца брезаола трюфель	1240 ₺ /	<b>880 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, брезаола, шампиньоны, трюфельный крем, масло трюфельное.		
Пинца шпек и трюфель	1240 ₺ /	<b>880 ₺</b>
Сливочный крем соус, моцарелла, шпек, шампиньоны, трюфельный крем, масло трюфельное.		
Пинца лосось цукини	1260 ₺ /	<b>980 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, цукини, лосось холодного копчения, маслины таджаски, оливковое масло.		
Пинца клубника черри страчателла	1260 ₺ /	<b>935 ₺</b>
Сливочный крем-соус, микс салатов, клубника, томаты черри, страчателла, оливковое масло, крем-бальзамик.		
Пинца салями страчателла трюфель	1310 ₺ /	<b>980 ₺</b>
Сливочный крем-соус, моцарелла, горгонзола, трюфельный крем, ассорти салями, страчателла, трюфельное масло.		
Пинца белые грибы горгонзола	1440 ₺ /	<b>1060 ₺</b>
Сливочный крем-соус, сыр моцарелла, горгонзола, белые грибы, шампиньоны, сыр скаморца, трюфельный соус.		
Фокачча	290 ₺	
Фокачча с песто	370 ₺	
Фокачча с пармезаном	370 ₺	

## На гриле

Дорадо на гриле	100/10/8г /	<b>490 ₺</b>
Кальмар на гриле	240 г /	<b>940 ₺</b>
Стейк миньон	170 гр в сыром виде /	<b>1770 ₺</b>
Стейк рибай	100гр в сыром виде /	<b>1330 ₺</b>
Стейк стриплойн	100гр в сыром виде /	<b>910 ₺</b>
Стейк из индейки с цукини	240/40г /	<b>800 ₺</b>
Стейк из свинины	220/50 г /	<b>950 ₺</b>
Каре ягненка с томатами и красным луком	100гр в сыром виде /60г /	<b>1020 ₺</b>
Говяжий язык на гриле	100/70/20 г /	<b>1060 ₺</b>
Лосось на гриле	100гр в сыром виде /30/25 г /	<b>1280 ₺</b>

## Сыры собственного производства

Буррата	150 г /	<b>370 ₺</b>
Моцарелла	200 г /	<b>410 ₺</b>
Страчателла	100 г /	<b>250 ₺</b>
Скаморца копченый	100 г /	<b>300 ₺</b>
Скаморца	100 г /	<b>300 ₺</b>
Рикотта	100 г /	<b>120 ₺</b>
Фета	100 г /	<b>140 ₺</b>