

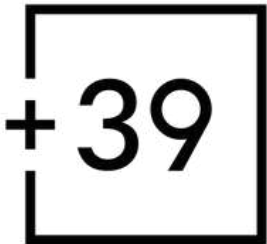
Пануоццо Паскалоне

Panuzzo Pescalone

Сальсичча, провола, шпинат, помидоры черри, шампиньоны, пекорино романо, оливковое масло

Salsiccia, provola, spinaci, pomodori ciliegini, champignon, pecorino romano, olio evo

1350₽



PIZZERIA & MOZZARELLA BAR

ГОТОВИМ С ИТАЛИЕЙ В СЕРДЦЕ И С ЛЮБОВЬЮ К ЛЮДЯМ И СТРАНЕ, КОТОРАЯ НАС ПРИНЯЛА. ДРУГИХ СЕКРЕТОВ НЕТ!



ПИЦЦЫ*

Медленное созревание теста продолжительностью не менее 48 часов делает нашу пиццу ароматной и легкоусвояемой

Буфалина 400 гр	900	Кор-а-Кор 500 гр	1450	А'Росса 530 гр	2000
Индьяволата 400 гр 🍌	1200	Сфиццо 500 гр 🍌	1150	в честь тёти Аннамария	
Филина 500 гр	1300	Скуниццо (Кальцоне) 500 гр	1100	Пануоццо Паскалоне 600 гр	1350
Маэстро Казаро 3.0 450 гр	1250	Реджинелла 3.0 480 гр	2100	Фокачча с розмарином 180 гр	250
Маринара Сбальята 540 гр	1350	Спакка Наполи 490 гр	1200	Фокачча с пармезаном 200 гр	550
Манья-Манья 500 гр	1850	Тереза 550 гр	1350	Фокачча с помидорами черри 210 гр	500

15% от продажи этой пиццы будут переданы в благотворительный фонд поддержки детей и семей "Тереза" teresa.fund.ru

Хотите чего-то нового? Попробуйте авторскую пиццу Special от нашего Пиццайоло * +/- 50 gr

САЛАТЫ

В центре нашего внимания — высококачественные ингредиенты от тщательно отобранных локальных производителей

Салат Зелёный с муссом из рикотты 200 гр (базилик, кинза, бобы эдамаме, фисташковая пудра, спаржа, микс салатов, рикотта, мята, стручковый горошек, ол. масло)	990	Салат с куриной грудкой и авокадо 340 гр (куриная грудка, авокадо, помидоры, салат, сухарики, пармезан, ол. масло)	1350
Тёплый салат с креветками 300 гр (микс салатов, страчателла, помидоры, креветки лангустины, баклажан запеченный)	1390	Панцанелла с тунцом 350 гр (тунец Еллоуфин, помидоры, оливки таджаски, каперсы, авокадо, огурцы, сухарики, лук, ол. масло)	1750
Буррата с помидорами 300 гр 🍅	1200	Моцарелла буфалина с томатами 330 гр (моцарелла буфалина, вяленые помидоры, узбекские помидоры, жёлтые помидорки конфи, базилик, орегано, ол. масло)	1350
Буррата с клубникой 300 гр 🍓	1450		

ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое *cioppo fritto*

Картофельные крокеты со шпеком 200 гр	650	Брускетта с помидорами и страчателлой 230 гр	750
Панцеротти 2 шт. 250/50 гр	550	Вяленые помидоры в масле 50 гр	450
Моцарелла по-Милански 250 гр	1200	Артишоки по-деревенски 50 гр	350
Пармиджана из баклажанов 250 гр	950	Оливки зелёные 50 гр	300
Аранчелла с креветками и лимоном 290 гр	950		
Фритто мисто 400 гр (аранчелла с креветками, картофельные крокеты со шпеком, моцарелла по-Милански, панцеротти)	1200		

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

САЛЮМЕРИЯ

Рикотта 100 гр	200	Прошутто котто 50 гр	385
Моцарелла буфалина 150 гр	590	Салями Наполи 50 гр	450
Чильеджине 30 гр 1 шт	100	Мортаделла 50 гр	370
Страчателла 100 гр	450	Салями Спьяната пикантная 50 гр	450
Скаморца 100 гр	390	Салями Милано 50 гр	450
Скаморца копчёная 100 гр	390	Брезаола 50 гр	690
Провола копчёная 150 гр	590	Прошутто крудо 50 гр	850
Буррата 150 гр	590	Панчетта 50 гр	500
Страккино 100 гр	550	Шпек 50 гр	450
Качиорикотта 50 гр	200		
Грана Падано 50 гр	500		
Пекорино 50 гр	650		
Горгонзола 50 гр	450		
Пармезан 50 гр	650		

ДЕГУСТАЦИЯ		
PICCOLA 550 ГР	2500	
Прошутто крудо, салями Наполи, боккончино, рикотта, скаморца, скаморца копчёная, фокачча с розмарином		
GRANDE 750 ГР	3500	
Прошутто крудо, салями Наполи, мортаделла, салями Спьяната пикантная, буррата, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, фокачча с розмарином		
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 ГР	3000	
Буррата, моцарелла буфалина, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, страчателла, страккино, провола, качиорикотта, песто, помидоры черри, рукола, базилик, хлебные чипсы		

ПАСТА И СУПЫ

Ньокки по-Соррентийски 320 гр	790	Суп с помидорами и страчателлой 350 гр	1250
(ньокки, томатный соус, моцарелла, пармезан, базилик, ол. масло)		(помидоры, страчателла, соус песто, базилик, чеснок, ол. масло)	
Равиолоне Капрезе 300 гр	990	Зелёный Минестроне 270 гр	700
(равиолоне, помидоры черри, базилик, качиорикотта, базилик, ол. масло)		(брокколи, спаржа, горошек стручковый, цукини, сельдерей, лук)	
Ризо аль Сальто 300 гр	1900		
(рис, мидии, вонголе, креветки лангустины, помидоры черри, ол. масло)			
Скьяфоне ай 3 помодори 350 гр	1450		
(паста, пармезан, провола, помидоры черри, томатное рагу, базилик, ол. масло)			

Помидоры пелати, моцарелла, чильеджине, прошутто крудо, пармезан, базилик оливковое масло

Pomodori pelati, mozzarella, ciliegine, prosciutto crudo, parmigiano, basilico, olio evo

2000₽



Филина Filina

Моцарелла, пармезан, цукини, перец печёный, баклажаны, оливки таджаски, базилик, оливковое масло

Mozzarella, parmigiano, zucchini fritte, peperoni al forno, melanzane, olive taggiasche, basilico, olio evo

1300₽



PIZZERIA +39

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясо и рыбу для наших блюд мы закупаем у тщательно отобранных локальных поставщиков

Котлетта по-милански 320 гр (куриное филе, помидоры черри, рукола, пармезан)	950	Тальята 310 гр (стриплойн говядины, рукола, пармезан, помидоры черри, ол. масло)	3650
Сибас Алла Муньяйа 310 гр (сибас, пюре, лимон, зелёный лук, сливочное масло, ол. масло)	2750	Филе лосося на гриле с киноа 420 гр (лосось, киноа, шпинат, помидоры черри, чеснок, лимонный фреш, тимьян, ол. масло)	2750

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

Ромовая баба по-неаполитански 220 гр	650	Профитроли с шоколадом 3 шт 250 гр	800
Тирамису 200 гр	750	Мороженое 60 гр (ваниль, клубника, фисташки, нутелла, лимон)	450
Сицилийское канноло 1 шт 45 гр	200	Фруктовый салат 200 гр	550

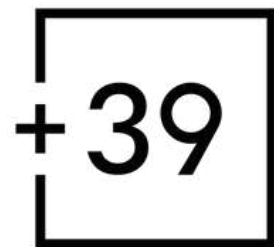
by Parisi&Co

Творческая свобода – неизменная составляющая нашей кухни: Алессандро Симиоли и Александр Слуту рассказывают о средиземноморской кухне без границ и шаблонов. Их “Napoletanità” проявляется не в том, что они переносят Неаполь на тарелку, а в том, что они рассуждают, думают и творят, сохраняя связь с родной землёй и вплетая в неё свой жизненный опыт.



Неаполь всегда в ❤️

Все цены указаны в рублях



PIZZERIA & MOZZARELLA BAR

CUCINIAMO CON L'ITALIA NEL CUORE
E L'AMORE PER IL POPOLO CHE CI OSPITA. NON ABBIAMO ALTRI SEGRETI!



PIZZE*

La lenta lievitazione di almeno 48 ore rende la nostra Pizza profumata e altamente digeribile

Bufalina 400 gr	900	Cor-a-Cor 500 gr	1450	A'Rossa 530 gr	2000
Indiavolata 400 gr 🍌	1200	Sfiziosa 500 gr 🍌	1150	pensando a zia Annamaria	
Filina 500 gr	1300	Scugnizzo (Calzone) 500 gr	1100	Panuzzo Pascalone 600 gr	1350
Maestro Casaro 3.0 450 gr	1250	Reginella 3.0 480 gr	2100	Focaccia con rosmarino 180 gr	250
Marinara Sbagliata 540 gr	1350	Spacca Napoli 490 gr	1200	Focaccia con parmigiano 200 gr	550
Magna Magna 500 gr	1850	Teresa 550 gr	1350	Focaccia con pomodori	500
				cilieгинi 210 gr	

Il 15% dalle vendite di questa pizza viene donato alla
Fondazione Teresa, a sostegno dei bambini orfani e
delle famiglie in difficoltà.
teresafund.ru

Vuoi qualcosa di nuovo? Prova la pizza
Special del nostro maestro Pizzaiolo

* +/- 50 gr

INSALATE

Il nostro focus è su ingredienti di alta qualità provenienti da produttori locali accuratamente selezionati

Insalata verde con mousse di ricotta 200 gr	990	Insalata di pollo e avocado 340 gr	1350
(basilico, coriandolo, fagioli edamame, polvere di pistacchio, asparagi, insalata mista, ricotta, menta, taccole, olio evo)		(petto di pollo, avocado, pomodori, insalata, crostini di pane, parmigiano, olio evo)	
Insalata tiepida con gamberi 300 gr	1390	Panzanella di Tonno 350 gr	1750
(insalata mista, stracciatella, pomodori, gamberi, melanzane al forno)		(tonno pinna gialla, pomodori, olive taggiasche, crostini di pane, capperi, avocado, cetrioli, cipolla, olio evo)	
Burrata con pomodori 300 gr 🍅	1200	Mozzarella bufalina con pomodori 330 gr	1350
Burrata con fragole 300 gr 🍓	1450	(mozzarella bufalina, basilico, pomodori uzbeki, pomodorini gialli confit, pomodori secchi, origano, olio evo)	

FRITTI E SFIZIOSITÀ

L'emblema dello street food napoletano è il famoso cuoppo fritto

Crocchette di patate con speck 200 gr	650	Bruschetta con pomodori e	750
Panzerotti 2 pz. 250/50 gr	550	stracciatella 230 gr	
Mozzarella alla Milanese 250 gr	1200	Pomodori secchi sott'olio 50 gr	450
Parmigiana di melanzane 250 gr	950	Carciofini 50 gr	350
Arancella con gamberi e limone 290 gr	950	Olive verdi 50 gr	300
Fritto misto 400 gr	1200		
(arancella con gamberi, crocchette di patate con speck, mozzarella alla Milanese, panzerotti)			

Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere

Kop-a-Kop Cor a Cor

Помидоры пелати, моцарелла, прошутто котто, жареные шампиньоны, артишоки, оливки таджаски, орегано, базилик, оливковое масло

Pomodori pelati, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive taggiasche, origano, basilico, olio evo

1450 ₺





Манья-Манья Magna Magna

Провола, моцарелла, мортаделла, страчателла, фисташковая паста, помидоры черри полувяленые, фисташковая пудра, базилик, оливковое масло

Provola, mozzarella, mortadella, stracciatella, crema di pistacchio, pomodori ciliegini semiseccchi, polvere di pistacchio, basilico, olio evo

1850₽

PIZZERIA +39

SALUMERIA

Ricotta 100 gr	200	Prosciutto cotto 50 gr	385
Mozzarella bufalina 150 gr	590	Salame Napoli 50 gr	450
Ciliegine 30 gr 1 pezzo	100	Mortadella 50 gr	370
Stracciatella 100 gr	450	Salame Spianata piccante 50 gr	450
Scamorza 100 gr	390	Salame Milano 50 gr	450
Scamorza affumicata 100 gr	390	Bresaola 50 gr	690
Provola affumicata 150 gr	590	Prosciutto crudo 50 gr	850
Burrata 150 gr	590	Pancetta 50 gr	500
Stracchino 100 gr	550	Speck 50 gr	450
Cacioricotta 50 gr	200		
Grana Padano 50 gr	500		
Pecorino 50 gr	650		
Gorgonzola 50 gr	450		
Parmigiano 50 gr	650		

DEGUSTAZIONI

PICCOLA DEGUSTAZIONE 550 GR	2500
Prosciutto crudo, salame Napoli, bocconcino, ricotta, scamorza, scamorza affumicata, focaccia con rosmarino	
GRANDE DEGUSTAZIONE 750 GR	3500
Prosciutto crudo, salame Napoli, mortadella, salame Spianata piccante, burrata, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, focaccia con rosmarino	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 GR	3000
Burrata, mozzarella bufalina, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, stracciatella, stracchino, provola, cacioricotta, pesto, pomodori ciliegini, rucola, basilico, chips di pane	

PASTA E ZUPPE

Gnocchi alla Sorrentina 320 gr	790	Zuppa con pomodori e stracciatella 350 gr	1250
(gnocchi fatti a mano, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico, olio evo)		(pomodori, stracciatella, pesto, basilico, aglio, olio evo)	
Raviolone Caprese 300 gr	990	Minestrone verde 270 gr	700
(raviolone, pomodori ciliegini, basilico, cacioricotta, olio evo)		(broccoli, asparagi, taccole, zucchine, sedano, cipolla)	
Riso al Salto 300 gr	1900		
(riso, cozze, vongole, gamberi, pomodori ciliegini, olio evo)			
Schiaffone ai tre pomodori 350 gr	1450		
(pasta, parmigiano, provola, pomodori ciliegini, ragù vegetale di pomodoro, basilico, olio evo)			

SECONDI PIATTI

La nostra carne e il nostro pesce provengono da fornitori locali accuratamente selezionati

Cotoletta alla Milanese 320 gr (petto di pollo, pomodori ciliegini, rucola, parmigiano)	950	Tagliata di manzo 310 gr (controfiletto, rucola, parmigiano, pomodori ciliegini, olio evo)	3650
Spigola alla Mugnaia 310 gr (spigola, purè di patate, limone, cipollotto fresco, burro, olio evo)	2750	Filetto di salmone grigliato con quinoa 420 gr (salmone, quinoa, spinaci, pomodori ciliegini, aglio, succo di limone, timo, olio evo)	2750

DOLCI E FRUTTA

Babà napoletano 220 gr	650	Profitterol al cioccolato 3 pz. 250 gr	800
Tiramisù 200 gr	750	Gelato 60 gr (vaniglia, fragola, pistacchio, nutella, limone)	450
Cannolo siciliano 1 pz. 45 gr	200	Macedonia di frutta 200 gr	550

by Parisi&Co



La libertà creativa è un punto fermo nella nostra cucina: Alessandro Simioli e Aleksandr Slutu raccontano una cucina mediterranea senza confini e senza schemi.

La loro napoletanità non si traduce nel portare Napoli nel piatto, ma nel modo di ragionare, pensare e creare, rimanendo legati alla terra d'origine e agli intrecci di esperienze vissute.



Napoli sempre nel 

Tutti i prezzi sono indicati in Rubli

Индьяволата Indiavolata

Помидоры пелати, моцарелла, салями Спьяната пикантная,
оливки таджаски, базилик

Pomodori pelati, mozzarella, salame Spianata piccante, olive taggiasche, basilico

1200₽



Тереза Teresa

Моцарелла, рагу из баклажанов, качиорикотта, провола, базилик, оливковое масло

Mozzarella, melanzane a funghetto, cacioricotta, provola, basilico, olio evo

1350₽



Буфалина Bufalina

Моцарелла буфалина, помидоры Сан-Марцано, пармезан, базилик,
оливковое масло

Mozzarella bufalina, pomodori San Marzano, parmigiano, basilico, olio evo

900₽



Маэстро Казаро 3.0 Maestro Casaro 3.0

Моцарелла, горгонзола, провола, мусс из рикотты, пармезан, орегано
Mozzarella, gorgonzola, provola, mousse di ricotta, parmigiano, origano

1250₽



Маринара Сбальята Marinara Sbagliata

Помидоры Сан-Марцано, страчателла, анчоусы, оливки таджаски, каперсы, базилик,
орегано, чеснок, оливковое масло

*Pomodori San Marzano, stracciatella, acciughe, olive taggiasche, capperi, origano,
basilico, aglio, olio evo*

1350₽



Сфиццоца Sfiziosa

Моцарелла, вяленые помидоры, буррата, острый соус сфиццоца, рукола, слайсы пармезана, базилик, оливковое масло

Mozzarella, pomodori secchi, burrata, salsa sfiziosa, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo

1150₽



Спакка Наполи Spacca Napoli

Говяжьи щёчки, моцарелла, пекорино романо, лук сибует, луковый соус, базилик, оливковое масло

Guancia di manzo sous vide, mozzarella, pecorino romano, erba cipollina, crema di cipolla, basilico, olio evo

1200₽



Реджинелла 3.0 Reginella 3.0

Моцарелла, брезаола, рукола, пармезан, апельсин, оливки таджаски, тыквенные семечки, артишоки, салат корн, оливковое масло

Mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano, arancia, olive taggiasche, semi di zucca, carciofi, valeriana, olio evo

2100₽



Скуниццо (Кальцоне) Scugnizzo (Calzone)

Помидоры пелати, моцарелла, рикотта, пармезан, прошутто котто, салями Наполи, базилик, оливковое масло

Pomodori pelati, mozzarella, ricotta, parmigiano, prosciutto cotto, salame Napoli, basilico, olio evo

1100₽

