

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	990	Кор-а-Кор 500 гр	1550	А'Росса 530 гр	2100
Индьяволата 400 гр	1450	Сфициоца 500 гр	1350	в честь тёти Аннамария	
Уайо 420 гр	1650	Скуниццо (Кальцоне) 500 гр	1350	Тоннетта 490 гр	1350
Маэстро Казаро 3.0 450 гр	1350	Реджинелла 4.0 390 гр	1800	Фокачча с розмарином 180 гр	350
Маринара Сбальята 540 гр	1550	Спакка Наполи 490 гр	1300	Фокачча с пармезаном 200 гр	650
Манья-Манья 2.0 500 гр	1800	Тереза 2.0 530 гр	1350		
Бачата +39 380 гр	1600			Хотите чего-то нового? Попробуйте авторскую пиццу Special от нашего Пиццайоло	

10% от прибыли этой пиццы будет передано в благотворительный фонд поддержки детей и семьи "Юридический фонд"

* +/- 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)	1350	Салат с куриной грудкой и авокадо 340 гр (куриная грудка, авокадо, помидоры, салат, сухарики, пармезан, ол. масло)	1450
Тёплый салат с креветками 300 гр (микс салатов, страчателла, помидоры, креветки лангустины, баклажан запеченный)	1450	Ниццарда 330 гр (картофель отварной, тунец в масле, оливки таджаски, лук крымский, помидоры, огурцы, салат романо, каперсы, базилик, ол. масло)	990
Буррата с помидорами 300 гр	1350	Моцарелла буфалина с томатами 330 гр (моцарелла буфалина, вяленые помидоры, сезонные помидоры, желтые помидорки конфи, базилик, орегано, ол. масло)	1450

ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое cuoppo fritto

Картофельные крокеты со шпеком 200 гр	750	Брускетта с помидорами и страчателлой 230 гр	850
Панцеротти 2 шт. 250/50 гр	590	Вяленые помидоры в масле 50 гр	450
Моцарелла по-милански 200 гр	500	Артишоки по-деревенски 50 гр	450
Пармиджана из баклажанов 250 гр	1100	Оливки зелёные 50 гр	300
Аранчелла с креветками и лимоном 290 гр	1100		
Фритто мисто 400 гр (аранчелла с креветками, картофельные крокеты со шпеком, моцарелла по-милански, панцеротти)	1350		

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

PIZZERIA +39

САЛЮМЕРИЯ

Рикотта 100 гр	200	Прошутто котто 50 гр	450
Моцарелла буфалина 150 гр	590	Салями наполи 50 гр	550
Чильеджине 30 гр 1 шт	100	Мортаделла 50 гр	450
Страчателла 100 гр	500	Салями спьяната пикантная 50 гр	550
Скаморца 100 гр	500	Салями милано 50 гр	550
Скаморца копчёная 100 гр	500	Брезаола 50 гр	750
Провола копчёная 150 гр	650	Прошутто крудо 50 гр	850
Буррата 150 гр	650	Панчетта 50 гр	550
Страккино 100 гр	650	Шпек 50 гр	550
Качиорикотта 50 гр	250		
Грана Падано 50 гр	500		
Пекорино 50 гр	700		
Горгонзола 50 гр	500		
Пармезан 50 гр	700		

ДЕГУСТАЦИЯ

PICCOLA 550 ГР	2650
Прошутто крудо, салями наполи, боккончино, рикотта, скаморца, скаморца копчёная, фокачча с розмарином	
GRANDE 750 ГР	3900
Прошутто крудо, салями наполи, мортаделла, салями спьяната пикантная, буррата, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, фокачча с розмарином	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 ГР	3250
Буррата, моцарелла буфалина, боккончино, скаморца, скаморца копчёная, рикотта, страчателла, страккино, провола, качиорикотта, песто, помидоры черри, рукола, базилик, хлебные чипсы	

ПАСТА И СУПЫ

Тыквенный крем-суп с креветками 350 гр	1500	Боттони с рикоттой и шпинатом в соусе болоньезе 300 гр	1200
(страчателла, креветки, крем из тыквы, черри вяленые, базилик, миндальные лепестки, сливки, сл. масло, ол. масло)		(разиволи, рикотта, пармезан, шпинат, базилик, соус даттерини, сл. масло, ол. масло)	
Крем-суп с каннелини и панчеттой 350 гр	900	Скьяфоне ай 3 помодори 350 гр	1550
(панчетта, пармезан, крем из каннелини, шпинат, сухарики из чабатты, розмарин, ол. масло)		(паста, пармезан, провола, помидоры черри, томатное рагу, базилик, ол. масло)	
Малтальяти ин бродо 320 гр	1150	Ризотто с тыквой и креветками 330 гр	1650
(паста фреска, говяжья голяшка, грибы энoki, шпинат, зелёный лук, соевый соус, ол. масло)		(креветки красные, рис, крем из тыквы, фреш апельсиновый, лук шалот, печенье амаретти, миндальные лепестки, бальзамический уксус, ол. масло)	
Ньокки по-соррентийски 320 гр	950		
(ньокки, томатный соус, моцарелла, пармезан, базилик, ол. масло)			

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

Букатини Аматричиана 230 гр	1450	Канделе с помидорами черри и качиорикоттой 260 гр	1250
Ригатони Карбонара 250 гр	1450	Трофiette с соусом песто 250 гр	1350
Спагетти Качо э Пепе 250 гр	1350		

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

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)	1100	Сибас аква-пацца 300 гр (филе сибаса, лимон, чесночные чипсы, морковь мини, красный лук, базилик, каперсы, оливки таджаски, помидоры черри, стебель сельдерея, ол. масло)	2100
Телятина с белыми грибами 500 гр (каре телятины, белые грибы, сливки, розмарин, тимьян свежий, соус демиглас, сл. масло)	2900		

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

Ромовая баба по-неаполитански 220 гр	750	Сицилийское канноло 1 шт 45 гр	200
Тирамису 200 гр	850	Рикотта с грушей 200 гр	850

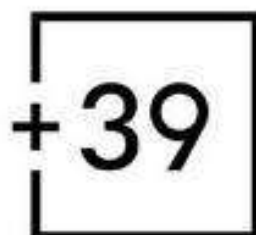
by Parisi&Co

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 землей и вплетая в неё свой жизненный опыт.



Неаполь всегда в



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	990	Cor-a-Cor 500 gr	1550	A'Rossa 530 gr	2100
Indiavolata 400 gr 	1450	Sfiziosa 500 gr 	1350	<i>pensando a zia Annamaria</i>	
Guagliò 420 gr	1650	Scugnizzo (Calzone) 500 gr	1350	Tonnetta 490 gr	1350
Maestro Casaro 3.0 450 gr	1350	Reginella 4.0 390 gr	1800	Focaccia con rosmarino 180 gr	350
Marinara Sbagliata 540 gr	1550	Spacca Napoli 490 gr	1300	Focaccia con parmigiano 200 gr	650
Magna Magna 2.0 500 gr	1800	Teresa 2.0 530 gr	1350		
Baciata +39 380 gr	1600	Il 15% delle vendite di questa pizza viene donato alla Fondazione Teresa, a sostegno dei bambini orfani e delle famiglie in difficoltà. teresafund.it			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	1350	Insalata di pollo e avocado 340 gr	1450
(basilico, coriandolo, fagioli edamame, polvere di pistacchio, asparagi, insalata mista, ricotta, menta, taccole, olio eva)		(petto di pollo, avocado, pomodori, insalata, crostini di pane, parmigiano, olio eva)	
Insalata tiepida con gamberi 300 gr	1450	Nizzarda 330 gr	990
(insalata mista, stracciatella, pomodori, gamberi, melanzane al forno)		(patate bollite, tonno in olio d'oliva, olive taggiasche, cipolla di Crimea, pomodori, cetrioli, lattuga romana, capperi, basilico, olio eva)	
Burrata con pomodori 300 gr 	1350	Mozzarella bufalina con pomodori 330 gr	1450
		(mozzarella bufalina, basilico, pomodori di stagione, pomodorini gialli confit, pomodori secchi, origano, olio eva)	

FRITTI E SFIZIOSITÀ

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

Crocchette di patate con speck 200 gr	750	Bruschetta con pomodori e stracciatella 230 gr	850
Panzerotti 2 pz. 250/50 gr	590	Pomodori secchi sott'olio 50 gr	450
Mozzarella alla milanese 200 gr	500	Carciofini 50 gr	450
Parmigiana di melanzane 250 gr	1100	Olive verdi 50 gr	300
Arancella con gamberi e limone 290 gr	1100		
Fritto misto 400 gr	1350		
(arancella con gamberi, crocchette di patate con speck, mozzarella alla milanese, panzerotti)			

Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere

PIZZERIA +39

SALUMERIA

Ricotta 100 gr	200	Prosciutto cotto 50 gr	450
Mozzarella bufalina 150 gr	590	Salame Napoli 50 gr	550
CilieGINE 30 gr 1 pezzo	100	Mortadella 50 gr	450
Stracciatella 100 gr	500	Salame Spianata piccante 50 gr	550
Scamorza 100 gr	500	Salame Milano 50 gr	550
Scamorza affumicata 100 gr	500	Bresaola 50 gr	750
Provola affumicata 150 gr	650	Prosciutto crudo 50 gr	850
Burrata 150 gr	650	Pancetta 50 gr	550
Stracchino 100 gr	650	Speck 50 gr	550
Cacioricotta 50 gr	250		
Grana Padano 50 gr	500		
Pecorino 50 gr	700		
Gorgonzola 50 gr	500		
Parmigiano 50 gr	700		

DEGUSTAZIONI

PICCOLA DEGUSTAZIONE 550 GR	2650
Prosciutto crudo, salame napoli, bocconcino, ricotta, scamorza, scamorza affumicata, focaccia con rosmarino	
GRANDE DEGUSTAZIONE 750 GR	3900
Prosciutto crudo, salame napoli, mortadella, salame spianata piccante, burrata, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, focaccia con rosmarino	
ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 GR	3250
Burrata, mozzarella bufalina, bocconcino, scamorza, scamorza affumicata, ricotta, stracciatella, stracchino, provola, cacioricotta, pesto, pomodori ciliegini, rucola, basilico, chips di pane	

PASTA E ZUPPE

Crema di zucca con gamberetti 350 gr	1500	Bottoni con ricotta e spinaci alla bolognese 300 gr	1200
[stracciatella, gamberetti, crema di zucca, pomodorini secchi, basilico, scaglie di mandorle, panna, burro, olio evo]		[ravioli, ricotta, parmigiano, spinaci, basilico, salsa di datterini, burro, olio evo]	
Crema di cannellini con pancetta 350 gr	900	Risotto alla zucca e gamberi 330 gr	1650
[pancetta, parmigiano, crema di cannellini, spinaci, crostini, rosmarino, olio evo]		[gamberi rossi, riso, crema di zucca, succo fresco di arancia, scalogno, amaretti, mandorle a scaglie, aceto balsamico, olio evo]	
Maltagliati in brodo 320 gr	1150	Schiaffone ai tre pomodori 350 gr	1550
[stintino di manzo, funghi enoki, spinaci, erba cipollina, salsa di soia, olio evo]		[pasta, parmigiano, provola, ciliegini, ragù di pomodoro, basilico, olio evo]	
Gnocchi alla Sorrentina 320 gr	950		
[gnocchi fatti a mano, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico, olio evo]			

CLASSICO ITALIANO

Bucatini all'Amatriciana 230 gr	1450	Candele con ciliegini e cacioricotta 260 gr	1250
Rigatoni alla Carbonara 250 gr	1450	Trofiette al pesto 250 gr	1350
Spaghetti Cacio e Pepe 250 gr	1350		

Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere

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)	1100	Branzino all'acqua pazza 300 gr (filetto di spigola, limone, chips all'aglio, carotine, cipolla rossa, basilico, capperi, olive taggiasche, pomodorini, gambo di sedano, olio d'oliva)	2100
Vitello con funghi porcini 500 gr (costoletta di vitello, funghi porcini, panna, rosmarino, timo, salsa demi-glace, burro)	2900		

DOLCI E FRUTTA

Babà napoletano 220 gr	750	Cannolo siciliano 1 pz. 45 gr	200
Tiramisù 200 gr	850	Ricotta e pere 200 gr	850

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 ❤️

Бачата +39 Baciata +39

Качиорикотта, страчателла, прошутто крудо, помидоры, рукола, ол.
масло

Cacioricotta, stracciatella, prosciutto crudo, pomodori, rucola, olio evo

1600₽



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

1350₽



Сфициоца Sfiziosa

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

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

1350₽



Спакка Наполи Spracca Napoli

Говяжьи щечки, 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

1300₽



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

1550₽



Маэстро Казаро 3.0

Maestro Casaro 3.0

Моцарелла, горгонзола, провола, мусс из рикотты, пармезан, орегано

Mozzarella, gorgonzola, provola, mousse di ricotta, parmigiano, origano

1350₽



Тереза 2.0 Teresa 2.0

Баклажаны, пармезан, крем пармезан, черри полувялые, соус пелати, базилик, ол. масло

Melanzane, parmigiano, crema di parmigiano, pomodorini semiseccchi, pelati, basilico, olio evo

1350₽



Реджинелла 4.0 Reginella 4.0

Брезаола, рукола, пармезан, чильеджине, черри полувялые, бальзамический крем, орешки кедровые, ол. масло

Bresaola, rucola, parmigiano, ciliegini, pomodorini semi-secchi, crema di aceto balsamico, pinoli, olio evo

1800Р



Индьяволата Indiavolata

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

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

1450₽



Манья-Манья 2.0

Magna Magna 2.0

Моцарелла, мортаделла, томаты вяленые, крем
миндаль, миндальные лепестки, мусс из
рикотты, ол. масло

Mozzarella, mortadella, pomodorini secchi, crema
di mandorle, mandorle a scoglie, mousse ricotta, olio evo

1800 Р



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

1550 ₺



Тоннетта Tonnetta

Моцарелла, тунец консервированный, красный лук, соус пелати, базилик,
орегано, ол. масло

Mozzarella, tonno sott'olio, cipolla rossa, pomodori pelati, basilico, origano, olio evo

1350₽



A'Pocca A'Rossa

Помидоры пелати, моцарелла, чильеджине, прошутто крудо, пармезан,
базилик оливковое масло
Pomodori pelati, mozzarella, ciliegine, prosciutto crudo, parmigiano, basilico, olio evo

2100₽



Уайо Guagliò

Моцарелла, гуанчале, пармезан, чёрный трюфель, паста трюфельная, ол. масло

Mozzarella, guanciale, parmigiano, tartufo nero, crema di tartufo, olio evo

1650₽

