

Везувиана La Vesuviana

Провола, помидоры Сан-Марцано, пармезан, базилик, чёрный перец, ол. масло
Provola, pomodori San Marzano, parmigiano, basilico, pepe nero, olio evo

1200₽



+39

PIZZERIA & MOZZARELLA BAR

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



ПИЦЦЫ

Леопардовые узоры на бортиках пиццы — признак абсолютного качества, долгой ферментации и мгновенного выпекания в нашей дровяной печи

Буфалина	990	Манья-Манья 2.1	2000	А'Росса 2.0	2100
Индьяволата 🌶️	1650	Аврора	1500	в честь тёти Аннамария	
Маэстро Казаро 3.0	1350	Скуниццо (Кальционе)	1550	Фокачча с розмарином	350
Маринара Сбальята	1550	Везувиана	1200	Фокачча с пармезаном	650
Кор-а-Кор	1850	Тереза 2.1	1300		

15% от продажи этой пиццы перечисляется в поддержку детей-сирот и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации

Хотите чего-то нового?
Попробуйте авторскую пиццу Special от нашего Пиццайоло

САЛАТЫ

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

Салат Зелёный с муссом из рикотты	1350	Салат с куриной грудкой и авокадо	1450
Тёплый салат с креветками	1450	Салат с тунцом Еллоуфин татаки на шпажке	1250
Буррата с помидорами 🍅	1350	Моцарелла буфалина с томатами	1450

ФРИТЮР И ЗАКУСКИ

Эмблемой неаполитанского street food является знаменитое cuoppo fritto

Картофельные крокеты со шпеком	500	Трио брускетт	1650
Панцеротти 2 шт.	590	Пармиджана из баклажанов	1100
Моцарелла по-милански	500		50 гр
Фриттата из пасты	1250	Вяленые помидоры в масле	450
Аранчини болоньезе	550	Артишоки по-деревенски	450
Фритто мисто	500	Оливки зелёные	300
<small>картофельные крокеты/моцарелла по-милански/аранчини болоньезе</small>			

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

САЛЮМЕРИЯ

Сыры нашего производства

Рикотта 100 гр	200
Моцарелла буфалина 150 гр	590
Чильеджине 30 гр 1 шт	100
Страчателла 100 гр	500
Скаморца 100 гр	500
Скаморца копчёная 100 гр	500
Провола копчёная 150 гр	650
Буррата 150 гр	650
Страккино 100 гр	650
Качиорикотта 50 гр	250
Качиокавалло 50 гр	350

Прошутто котто	450
Саями наполи	550
Мортаделла	450
Саями спьяната пикантная	550
Саями милано	550
Брезаола	750
Прошутто крудо	850
Панчетта	550
Шпек	550
Грана Падано	500
Пекорино	700
Горгонзола	500
Пармезан	700

50 гр

ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 ГР

3750

Свежесть и натуральность наших сыров собственного производства

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Средиземноморский вкус: мясные деликатесы и сыры

НА 2 ПЕРСОНЫ

5000

НА 4 ПЕРСОНЫ

9900

ПАСТА И СУПЫ

Щедрая паста бронзовой вытяжки и сезонные супы, приготовленные с истинной страстью и уважением к традициям

Суп Чанфотта	790	Равиоли алла пармиджана	1650
Крем-суп с зелёным горошком и кальмарами	1300	Ризотто алла пескатора	2250
Скьяфоне ай 3 помодори	1650	Ньокки по-соррентийски	950

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА

Традиции, которые можно попробовать на вкус [MARULO](#)

Паста Аматричиана	1450	Дзити ригати алла дженовезе	1850
Ригатони Карбонара	1450	Спагетти Альо Олио с грецким орехом	790
Паккариелли качо э пепе	1100	Спагетти алло скарпарьелло	1200

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

Тереза 2.1
Teresa 2.1

Моцарелла, мусс из рикотты, баклажан запечённый, черри полувяленые, помидоры пелати, пармезан, базилик, ол. масло

Mozzarella, mousse di ricotta, melanzane al forno, pomodorini semicerchi, pomodori pelati, parmigiano, basilico, olio evo

1300₽



Манья-Манья 2.1 Magna-Magna 2.1

Моцарелла, буррата, мортаделла, крем из из проволы, фисташковая паста, пюре из полувяленых черри, базилик, фисташковая пудра, ол. масло

Mozzarella, burrata, mortadella, crema di provola, crema di pistacchio, puré di pomodorini semiseccchi, basilico, polvere di pistacchio, olio evo

2000₽



PIZZERIA +39

ВТОРЫЕ БЛЮДА

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

Котлетта по-милански	1100	Сибас на гриле с зелёным салатом и киноа	2250
Телятина с белыми грибами	2900		
Бургер +39 с картофелем фри	1300	Кальмар гратен со средиземноморской заправкой	1650

ДЕСЕРТЫ

Моменты чистого искушения

Ромовая баба по-неаполитански	750	Рикотта с грушей	850
Тирамису	850	Пиньолата	900
Сицилийское канноло 1 шт	200		

by Parisi&Co

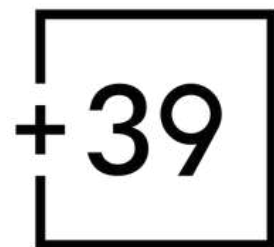
Творческая свобода – неизменная составляющая нашей кухни: Алессандро Симиоли и Александр Слуту рассказывают о средиземноморской кухне без границ и шаблонов.

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

Le micro-bruciature e la caratteristica leopardata sul cornicione alveolato della nostra pizza sono segni di qualità assoluta, lunga lievitazione e cottura istantanea nel nostro forno a legna

Bufalina	990	Magna Magna 2.1	2000	A'Rossa	2100
Indiavolata 🌶️	1650	Aurora	1500	<i>pensando a zia Annamaria</i>	
Maestro Casaro 3.0	1350	Scugnizzo (Calzone)	1550	Focaccia con rosmarino	350
Marinara Sbagliata	1550	La Vesuviana	1200	Focaccia con parmigiano	650
Cor-a-Cor	1850	Teresa 2.1	1300		

Il 15% dalla vendita di questa pizza viene donata a sostegno dei bambini meno fortunati e delle famiglie in difficoltà

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

INSALATE

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

Insalata verde con mousse di ricotta	1350	Insalata di pollo e avocado	1450
Insalata tiepida con gamberi	1450	Insalata con spiedini di tonno Yellowfin	1250
Burrata con pomodori 🍅	1350	Mozzarella bufalina con pomodori	1450

FRITTI E SFIZIOSITÀ

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

Crocchette di patate con speck	500	Tris di bruschette	1650
Panzerotti 2 pz.	590	Parmigiana di melanzane	1100
Mozzarella alla milanese	450		50 gr
Arancini bolognese	550	Pomodori secchi sott'olio	450
Frittatina di pasta	1250	Carciofi sott'olio	450
Fritto misto	500	Olive verdi	300

crocchette/mozzarella alla milanese/arancini bolognese

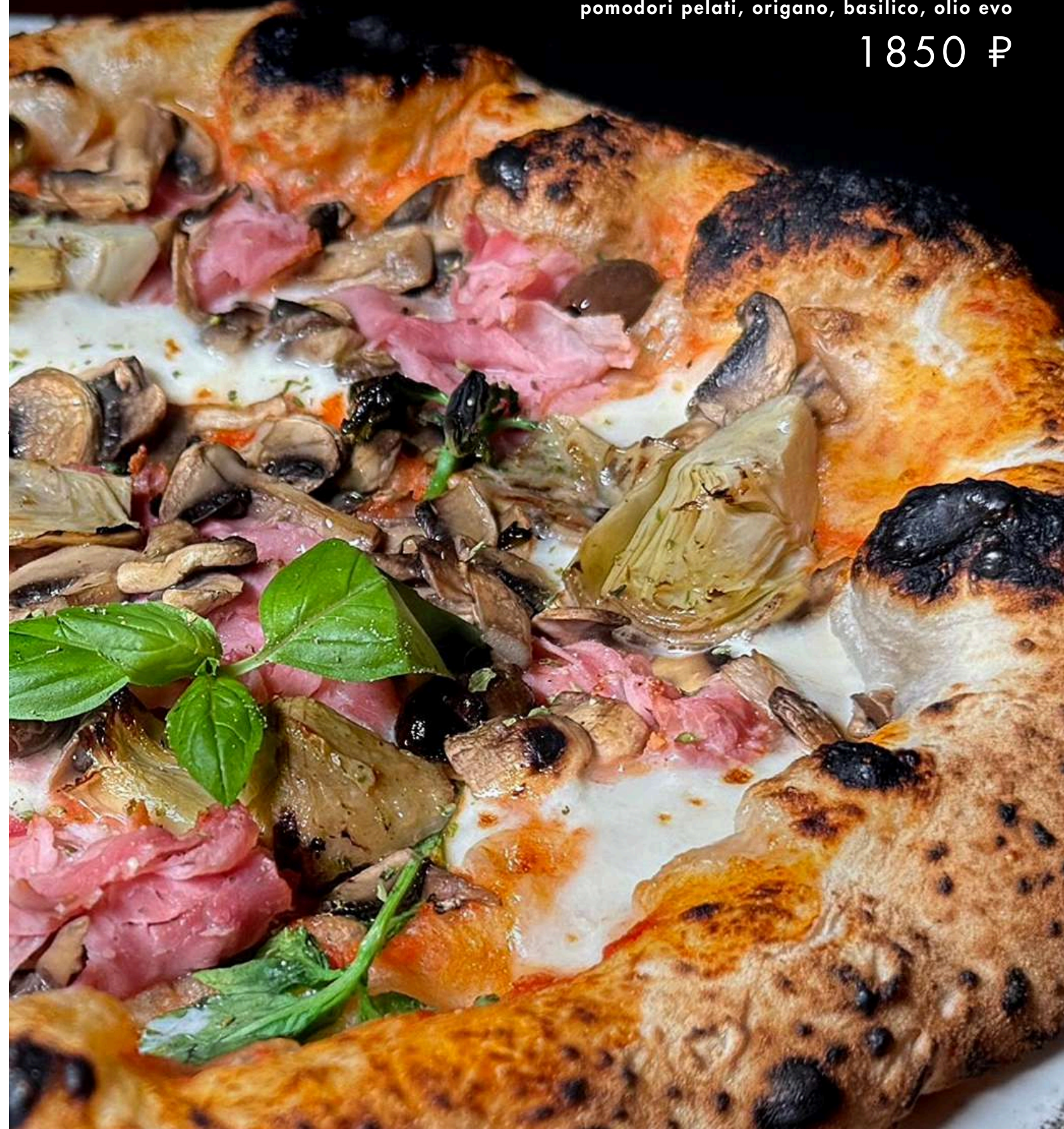
Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere

Kop-a-Kop Cor a Cor

Моцарелла, прошутто котто, жареные шампиньоны, артишоки, оливки таджаски, помидоры пелати, орегано, базилик, ол. масло

Mozzarella, prosciutto cotto, champignon fritti, carciofi, olive taggiasche, pomodori pelati, origano, basilico, olio evo

1850 ₺



Аврора Aurora

Моцарелла, прошутто котто, пармезан, базилик, ол. масло

Mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano, basilico, olio evo

1500 ₺

PIZZERIA +39

SALUMERIA

I nostri latticini

Ricotta 100 gr	200
Mozzarella bufalina 150 gr	590
Ciliegine 30 gr 1 pezzo	100
Stracciatella 100 gr	500
Scamorza 100 gr	500
Scamorza affumicata 100 gr	500
Provola affumicata 150 gr	650
Burrata 150 gr	650
Stracchino 100 gr	650
Cacioricotta 50 gr	250
Caciocavallo 50 gr	350

Prosciutto cotto

Salame napoli

Mortadella

Salame spianata piccante

Salame milano

Bresaola

Prosciutto crudo

Pancetta

Speck

Grana Padano

Pecorino

Gorgonzola

Parmigiano

50 gr

450

550

450

550

550

750

850

550

550

500

700

500

700

ESPERIENZA MOZZARELLA BAR 750 GR

3750

Freschezza e artigianalità dei formaggi di nostra produzione

SELEZIONE DI SPECIALITÀ ITALIANE

Gusto mediterraneo in un tagliere

PER 2 PERSONE

5000

PER 4 PERSONE

9900

PRIMI PIATTI

Pregiata pasta trafilata al bronzo e zuppe di stagione preparate con vera passione e rispetto per le tradizioni

Zuppa Cianfotta	790	Ravioli alla parmigiana	1650
Vellutata di piselli con calamari	1300	Risotto alla pescatora	2250
Schiaffone ai tre pomodori	1650	Gnocchi alla sorrentina	950

CLASSICO ITALIANO

Tradizioni da assaporare **MARULO**

Pasta all'Amatriciana	1450	Ziti rigati alla genovese	1850
Rigatoni alla Carbonara	1450	Spaghetti aglio, olio e noci	790
Paccarielli cacio e pepe	1100	Spaghetti allo scarpariello	1200

Se avete allergie a qualche alimento, informate cortesemente il cameriere

PIZZERIA +39

SECONDI PIATTI

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

Cotoletta alla milanese	1100	Spigola alla griglia con insalata verde e quinoa	2250
Vitello con funghi porcini	2900		
Burger +39 con patatine fritte	1300	Calamaro gratinato con condimento mediterraneo	1650

DOLCI

Momenti di pura tentazione

Babà napoletano	750	Ricotta e pera	850
Tiramisù	850	Pignolata	900
Cannolo siciliano 1 pz.	200		

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

1650₽



Маэстро Казаро 3.0 Maestro Casaro 3.0

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

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

1350₽



Маринара Сбальята Marinara Sbagliata

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

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

1550₽



A'Росса 2.0

A'Rossa 2.0

Моцарелла, прошутто крудо, чильеджине, помидоры пелати, рукола, помидоры черри, базилик, ол. масло

Mozzarella, prosciutto crudo, ciliegine, pomodori pelati, rucola, pomodorini, basilico, olio evo

2100₽



Скуниццо (Кальцоне)

Scugnizzo (Calzone)

Моцарелла, помидоры пелати, рикотта, прошутто котто, салями наполи, пармезан, базилик, ол. масло

Mozzarella, pomodori pelati, ricotta, prosciutto cotto, salame napoli, parmigiano, basilico, olio evo

1550₽

