

BIKINI

ПИЦЦА И ВИНО

SPECIAL

ХЛЕБ

Ремесленный хлеб и трюфельное масло 100

RAW

Тартар из форели с каперсами и вялеными томатами 450

Севиче из форели с авокадо и огурцом 450

Тартар из говядины с хрустящим картофелем 450

СТАРТЕРЫ

Пряный миндаль 300

Маринованные оливки 330

Чоризо 250

Тревизо, бергкезе, горгонзола, инжир, фундук и мёд 450

Хумус и зёрна граната 350

Итальянский зелёный салат с молодым сыром 490

Буррата с томатами и базиликом 550

Моцарелла с томатами и рукколой 390

Страчателла с томатами и овощами из печи 390

СУПЫ

Гаспачо по-андалузски со страчателлой 300

ПИЦЦА

Маргарита 400

Артишоки и королевские шампиньоны 550

Четыре сыра 450

Пармиджана 450

Горгонзола и груша 450

Инжир и москарпоне 490

Страчателла и руккола 550

Буррата и томаты 550

Лисички и горгонзола 490

Анчоусы, каперсы и томат 450

Тунец и красный лук 490

Сыровяленный свиной окорок и руккола 550

Домашняя ветчина и блю чиз 490

Чоризо 490

Мясная сальсичча 550

Диаволо 550

ПИДЕ

По-аджарски 390

С бараньим фаршем 420

С говяжьим стейком и яйцом пашот 590

ГОРЯЧЕЕ

Бифштекс из печи с маринованными овощами и клюквенным соусом 450

Бургер из мраморной говядины с трюфельным картофелем 390

Домашние тальятелле с лисичками 450

Ризотто с лисичками 390

ГАРНИР

Трюфельный картофель 150

ДЕСЕРТ

Шоколадный торт с муссом из варёной сгущёнки 350

Наполеон с мандаринами 350



Для приготовления нашей пиццы, мы используем лучшую муку от итальянского производителя, свежую моцареллу в рассоле, которая может храниться не более 5-ти дней и томаты пилати без консервантов.

Мы изменили процесс приготовления теста. Теперь он занимает более 40 часов. После его приготовления, мы его ставим в холодильную камеру для ферментации при определённой влажности. Также мы убрали из рецепта дрожжи и перешли на закваску. Такое тесто лучше усваивается организмом, получается более легким и менее калорийным.

Черные точки на корочке и дне нашей пиццы называются «леопардом» и свидетельствуют о том, что пицца правильно выпечена и отвечает стандартам приготовления неаполитанской пиццы.

Возможно, это будет важно для Вас - в будни действует скидка 20% на меню с 10:00 до 16:00, кроме завтраков, пиццы и пиде.

Если у Вас аллергия на какой-либо продукт или у Вас есть замечания по нашей работе - пожалуйста, сообщите нам!

И ещё, сейчас мы работаем ежедневно, с 10:00 до 22:00. Просим обратить Ваше внимание, что заказы на кухню принимаем до 21:30

Ах да! Если Вы захотите насладиться нашей пиццей и блюдами дома, закажите их в приложении нашего партнера BRONIBOY

И, заключительное! Данное предложение не является офертой. Подробное меню с указанием энергетической и пищевой ценности и граммов находится в уголке потребителя :)