



## История

Только здесь, в фирменных ресторанах Валентино Pinzeria by Bontempi®, можно попробовать фирменную ПИНЦУ®, аналогов которой нет на российском рынке. ПИНЦА® (PINZA®, PINSА®, PINSА ROMANA®, ПИНСА РОМАНА®) является авторским изобретением Валентино Бонтемпи. Это инновационный продукт, главной особенностью которого являются высокое качество и усвояемость. Для ее приготовления используется особая смесь нескольких видов муки. Тесто замешивают, оставляют созревать, затем разминают-расщипывают кончиками пальцев – отчего и произошло ее название ПИНЦА® - La Pinza – щипцы (ит.) и отправляют в раскаленную печь буквально на пару минут. А уже затем на готовую основу укладывают начинку и допекают. В результате получается пинца® с хрустящей корочкой, воздушным тестом и необыкновенным вкусом. Рецепт приготовления пинцы® Валентино держит в секрете, постоянно дополняя и улучшая свой инновационный продукт.

Однажды попробовав, Вы навсегда запомните ее неповторимый вкус, а мы всегда рады видеть Вас снова!

- **Итальянские завтраки** ежедневно с 10:00 до 12:00
- **Итальянские обеды** по будням с 12:00 до 16:00
- **15% скидка** на основное меню по будням с 12:00 до 16:00
- **Доставка** ежедневно с 12:00 до 21:30

Все подробности на нашем сайте: [www.pinzeria.rest](http://www.pinzeria.rest)

Условные обозначения:



Острое



Без глютена



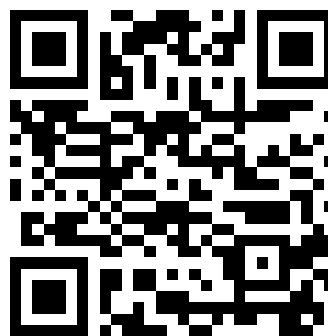
Веганское



Рекомендуем детям



Новинка






\* Спец. цена, на эти позиции скидки не распространяются

Дорогие гости! Мы стараемся помочь Вам в выборе блюд, в случае индивидуальной пищевой непереносимости отдельных продуктов или пищевой аллергии, сообщите о ней Вашему официанту. Для Вашего удобства мы специально отметили некоторые блюда спец. знаками. Просим учитывать, что при приготовлении различных блюд используются много ингредиентов, различные смеси муки, яйца, молоко, орехи и др., поэтому возможно их минимальное попадание в отмеченные знаком блюда.

## ПИНЦА® / PINZA®: СЫР И ОВОЩИ






PINZINO® / PINZA®  
МАЛАЯ / СТАНДАРТ

 <b>МАРГАРИТА</b> соус помodoro, моцарелла, базилик	380* / 490*
<b>ГРУША И ГОРГОНЗОЛА</b> сливочный соус, моцарелла, грецкий орех	580 / 780
<b>ВЕГЕТАРИАНСКАЯ</b> соус помodoro, моцарелла, кабачки и баклажаны, перец, чеснок, орегано	580 / 780
 <b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> моцарелла, горгонзола, таледжо, копченая скаморца	590 / 830
<b>СТРАЧАТЕЛЛА С КЛУБНИКОЙ И ЧЕРРИ</b> моцарелла, микс салат	780 / 1050
<b>БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ТРЮФЕЛЬНЫЙ КРЕМ</b> сливочный соус, моцарелла, горгонзола, шампиньоны	890 / 1150
 <b>БРУЛЛЕ С НУТЕЛЛОЙ И КЛУБНИКОЙ</b> крем-брюле, взбитые сливки, меренга, мята	550 / 750

## ПИНЦА® / PINZA®: РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>СИЦИЛИЙСКАЯ</b> соус помodoro, моцарелла, анчоусы, каперсы	580* / 750*
<b>ТУНЕЦ С ЛУКОМ</b> соус помodoro, моцарелла, консервированный тунец, лук, петрушка	580 / 750
<b>КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ</b> соус помodoro, моцарелла	630 / 850
<b>РУККОЛА И КРЕВЕТКИ</b> соус помodoro, моцарелла	680 / 950
<b>КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ</b> соус помodoro, чеснок	720 / 990
<b>ЛОСОСЬ И ЦУКИНИ</b> сливочный соус, моцарелла, кунжут, оливки	950* / 1250*

## ПИНЦА® / PINZA®: МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

 <b>МАРГАРИТА С ПРОШУТТО КОТТО</b> соус помodoro, моцарелла	450* / 590*
 <b>ПЕПЕРОНЧЕНИ</b> соус помodoro, моцарелла, острая салями, лук	500 / 680
 <b>ПРОШУТТО КОТТО И ГРИБЫ</b> соус помodoro, моцарелла	570 / 750
<b>КУРИЦА И ПЕСТО</b> соус помodoro, моцарелла, куриная грудка, болгарский перец, красный лук	580 / 780
 <b>МЯСНАЯ</b> соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, ассорти колбас	580 / 780
<b>КАПРИЧИОЗА</b> соус помodoro, моцарелла, прошутто котто, артишок, шампиньоны и маслины, петрушка	620 / 860
<b>ПРОШУТТО КРУДО</b> соус помodoro, моцарелла, прошутто крудо	640 / 890
<b>ШПЕК И ТРЮФЕЛЬНЫЙ КРЕМ</b> сливочный соус, шампиньоны	680 / 950
 <b>РОСТБИФ</b> соус помodoro, моцарелла, красный лук, орегано, ростбиф, артишок, лук сибулет, вяленые томаты	680 / 950
<b>БЕРГАМСКАЯ</b> соус помodoro, моцарелла, горгонзола, ассорти салями	680 / 950
<b>БРЕЗАОЛА И ТРЮФЕЛЬНЫЙ КРЕМ</b> сливочный соус, моцарелла, шампиньоны	720 / 990
<b>СТРАЧАТЕЛЛА И ПРОШУТТО КОТТО</b> сливочный соус, моцарелла, скаморца, руккола, артишоки, вяленые томаты	890 / 1150

## ВЫБЕРИ ОСНОВУ ДЛЯ СВОЕЙ ПИНЦЫ®





КЛАССИЧЕСКАЯ



МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ или БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ

+190





## ЗАКУСКИ

	Филе индейки под соусом "тоннато" из тунца и каперсов 180гр	470
	"Капрезе": моцарелла с томатами и соусом песто 250гр	590*
	Тартар из говяжьей вырезки с сыром пекорино 200гр	690
	Севиче с лососем и авокадо 120гр	700
	Карпаччо из гребешка и томатов черри с гуакамоле 150гр	720
	Тартар из тунца с авокадо и клубникой 180гр	790*
	Антипаста: итальянские сыры и мясные деликатессы, оливки печеные перцы и цукини. На двоих / на компанию 250гр / 450гр	890 / 1490

## БРУСКЕТТЫ

	Брускетты с томатами и базиликом 180гр	330
	Брускетты с креветками и гуакамоле 180гр	550




## САЛАТЫ

	Салат с яблоком, сельдереем и орехами пекан 250гр	290
	Салат "Цезарь" с куриной грудкой / с креветками 260гр / 220гр	450* / 650*
	Фокачина к салату "Цезарь"	+100
	Тёплый салат с кальмаром, шпинатом и картофелем 290гр	620
	Салат с гребешками и цитрусами 210гр	690
	Салат с креветками, гребешками и карамелизированной грушей 250гр	690
	Микс-салат с лососем, яйцом пашот и киноа 290гр	750

## ФРИТТО МИСТО

	Кальмар / Щупальца кальмара 170гр	450
	Креветки 170гр	690
	Микс овощей: перец, цукини, морковь, сельдерей 180гр	350
	Соус сливочный биск / Соус айоли / Соус белое вино с розмарином	100






## СУПЫ

	Куриный бульон с домашней лапшой и кришантини 350гр	350
	Крем-суп из цветной капусты с панчеттой (итальянский бекон) 300гр	390
	Классический тосканский суп «Паппа аль помодоро» с хлебом 320гр	450
	Гаспаччо с креветками и авокадо 300гр	490
	Суп с морепродуктами и фокачиной 400гр	1200




## ХЛЕБ

	Фокачина / Фокачина с песто или пармезаном 100 / 120гр	200 / 300
	Фокачина на безглютеновой или мультизлаковой основе	+100

## ПАСТА

	Лазанья болоньезе 300гр	390*
	Спагетти Алио Олио Пеперончино 250гр	430
	Тальятелле с рагу болоньезе 330гр	450
 	Пенне Арабьята 330гр	480
	Ньокки с сыром и трюфельным соусом 200гр	550
	Спагетти карбонара романо 320гр	550
	Тальятелле с говядиной и вялеными томатами 350гр	590
	Спагетти фрутти ди mare: креветки, кальмары и мидии 390гр	690
	Китарра с креветками и страчателлой 390гр	850







## РАВИОЛИ

	Равиоли с баклажаном и сливочно-сырным соусом 210гр	590
	Равиоли с лососем и треской в соусе лемонграсс 210гр	650
	Равиоли Каппеллаччи с телятиной 210гр	690


## РИЗОТТО

	Ризотто с тартаром из говядины 240гр	590
	Ризотто с белыми грибами 280гр	840





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Митболы из цыплёнка с грибным соусом и пюре 390гр	380*
	Треска с картофелем конфи, шпинатом и сливочным соусом 280гр	580*
	Говядина со шпинатом, ризотто из булгура с вешенками 260гр	690
	Утиная ножка конфи с киноа и соусом из вишни 390гр	750
	Креветки с цукини и кремом из рикотты 260гр	790
	Утиная грудка с киноа и муссом из ежевики 350гр	850
	Филе дорадо с соусом помodoro 290гр	890
	Оссо букко из говядины с овощной капонатой 420гр	950
	Стейк из лосося со щавелем с соусом альбуро 200гр	1150
	Тальята из говядины с запеченным картофелем стоун 320гр	1250

## ГАРНИРЫ

	Картофельное пюре / Картофель запеченный 150гр	150
	Картофель фри с томатным соусом 200гр	200
	Овощи гриль 220гр	350

## ДЕСЕРТЫ

	Морковный торт	250
	Кокосовая панна-котта с чиа и соусом из манго	250
	Брауни с карамелью, попкорном и малиновым соусом	250
	Лимонный мусс, компоте лимон-яблоко, дакуаз	250
	Тартар из ананаса с сорбетом из манго	270
	Гаспаччо из клубники с мороженым / + Prosecco	320 / 470
	Мусс грейпфрут - груша	320
	Мягкая Павлова с клубникой и лимонным кремом	320
	Тирамису	350
	Крем каталана с икрой из чернил каракатицы	350
	Шоколадный фондан с мороженым	350
	Мильфей со свежей клубникой	350
	Мороженое и сорбет в ассортименте	140



## ГАСТРОЛАВКА \*

*Возьми кусочек Италии с собой!*

### ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

GRANA PADANO Грана Падано 100 гр	450
GORGONZOLA Горгонзола 100 гр	450
PECORINO ROMANO Пекорино Романо 100 гр	590
TALEGGIO Таледжо 100 гр	550

### МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

По вашему желанию нарежем на слайсере

PROSCIUTTO CRUDO Прошутто Крудо 100 гр	650
PROSCIUTTO COTTO Прошутто Котто 100 гр	450
BRESAOLA Брезола 100 гр	790
SALAME MILANO Салями Милано 100 гр	400
CHORIZO Чоризо, острая, Испания 100 гр	390

### ОЛИВКОВОЕ МАСЛО EXTRA VIRGIN

Оливковое масло с белым трюфелем 175 мл	950
Оливковое масло с белым трюфелем 1000 мл	4500
Оливковое масло с лимоном / острое 250 мл	950
Оливковое масло с трюфелем 250 мл	1100

### СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Оливки зеленые 200 гр	550
Вяленые томаты 200 гр	690
Трюфельный крем-соус 580 гр	1450
Бальзамический крем 500 мл	1300
Бальзамический уксус из Модены 500 мл	690
Анчоусы, филе в масле 400 гр	2500

### ПАСТА И РИЗОТТО

Рис Арборио для ризотто 1 кг	550
Паста: пенне / спагетти 0.5 кг	350