



SVOY PUB

Пинца — это современная пицца, тесто для которой делается из трех видов муки, пшеничной, рисовой и соевой, и долго вызревает. Начинки как и в пицце могут быть самыми разнообразными. Придумана же она по очень древним традициям. История ее создания уходит во времена Древнего Рима, где пекли на камнях простые лепешки из перетертых в жерновах злаков.

ПИНЦЕТТА/ ПИНЦА/ РОМА ПИНЦА

МАРГАРИТА

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, БАЗИЛИК, ОРЕГАНО)

ГАВАЙСКАЯ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, КУРИЦА, АНАНАС, БАЗИЛИК)

ЧОРИЗО

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, ЧОРИЗО)

ГАМБУРГЕР

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ, СЫР ЧЕДДЕР, ГОВЯДИНА, БЕКОН, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЛУК, САЛАТ АЙСБЕРГ, ПОМИДОРЫ)

КАПРИЧОЗА

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ, ШАМПИНЬОНЫ, РУККОЛА, АРТИШОКИ, МАСЛИНЫ)

РОСТБИФ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, РОСТБИФ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ХАЛАПЕНЬО, ЛУК, АРТИШОКИ, РУККОЛА)

БАРБЕКЮ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, СОУС ВВQ, ГОВЯДИНА, БЕКОН, САЛЯМИ, ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ, ЧОРИЗО, РУККОЛА)

КАРБОНАРА

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС КАРБОНАРА, БЕКОН, ЛУК, ЧЕРРИ, ЯЙЦО)

САЛЬСИЧО

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, САЛЯМИ, ЧОРИЗО, БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ, КАПЕРСЫ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС, ЗЕЛЕНЬ)

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ЦУКИНИ, ЧЕРРИ, РУККОЛА, МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ)

ПИВЧИНИ & ЗАТОЧИНИ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, МИДИИ, КАЛЬМАР, КРЕВЕТКИ, ЛОСОСЬ, МАСЛИНЫ, РУККОЛА, УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ)

ЦЕЗАРЬ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ЦЕЗАРЬ, РОМАНО, ПАРМЕЗАН, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, КУРИЦА, ЧЕРРИ)

ГОРГОНЗОЛА

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, МОЛОКО, СЫР СЛИВОЧНЫЙ, ГРУША, МЯТА)

ЦУКИНИ ГРИЛЬ С ЛОСОСЕМ

(СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПИЦЦА, ЦУКИНИ, ЛОСОСЬ, МАСЛИНЫ, ЗЕЛЕНЬ, УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ)

ДЕСЕРТИНИ

(НУТЕЛЛА, КЛУБНИКА, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, СЛИВКИ, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, МЯТА)

пинцетта

пинца

рома пинца

280

350

550

380

480

750

450

550

750

450

600

900

450

600

1100

590

800

1300

500

670

1100

500

650

950

500

630

990

450

550

1100

900

1500

1900

600

800

1100

500

600

800

650

850

1200

400

500

740