



SVOY PUB

История пиццы берёт своё начало в самой глубокой древности. Первыми видами этого изделия являлись лепёшки с начинкой. Вероятно, предшественником пиццы была фокачча, или плоский хлеб, известный римлянам как *panis focacius*, к которому затем добавляли начинку. Первая современная пицца была приготовлена в Неаполе в XVIII веке при добавлении в фокаччу помидоров.

ПИЦЦА

ЦЕНА

МАРГАРИТА

(сыр моцарелла, помидоры черри, базилик, соус пицца)



450

ПЕППЕРОНИ

(сыр, моцарелла, пепперони, соус пицца)

550



САЛЯМИ

(сыр моцарелла, салями, красный лук, маслины, оливки, соус пицца)

600

КАПРЕЗЕ

(сыр моцарелла, Пармская ветчина, помидоры черри, сыр пармезан, руккола, соус пицца)

700

МЯСНАЯ

(сыр моцарелла, ветчина, пепперони, салями, курица, говяжий язык, перец болгарский, лук красный, соус пицца)

800

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

(сыр моцарелла, лосось с/с, сыр сливочный, сыр пармезан, руккола, маслины, кунжут, соус пицца)

800

МЕКСИКАНСКАЯ

(сыр моцарелла, перец болгарский, шампиньоны, халапеньо, курица, соус пицца)



600

ЧЕТЫРЕ СЫРА

(сыр моцарелла, сыр Дор блю, сыр Гауда, пармезан, соус пицца)

600

ГАМБЕРИ

(сыр моцарелла, креветки, сыр сливочный, сыр пармезан, руккола, каперсы)



900

