

## История

Только здесь, в фирменных ресторанах Валентино Pinzeria by Bontempi®, можно попробовать фирменную ПИНЦУ®, аналогов которой нет на российском рынке. ПИНЦА® (PINZA®, PINSA®, PINSA 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!

---

### Дорогие гости!

Мы стараемся помочь Вам в выборе, поэтому для Вашего удобства мы специально отметили некоторые блюда спец знаками. Просим учитывать, что в приготовлении используются разнообразные ингредиенты, содержащие аллергены, такие как, яйца, молоко, орехи и др., их попадание возможно в отмеченные знаком блюда. Предупреждайте нас, пожалуйста, о своих пожеланиях, особенно в случае индивидуальной пищевой непереносимости отдельных продуктов или пищевой аллергии. NO GLUTINE =

no gluten = без глютена 

NO LATTOSIO = no lactose = без лактозы 

VEGANO = vegan = веганское 

CHILDREN = Рекомендуем детям = 

HOT = Острое = 

## Доставка



[www.pinzeria.ru](http://www.pinzeria.ru)

Понедельник - Пятница с 11:00 – 16:00 - 15% скидка на кухню

Доставка « Формула такси » + 7- 495 – 2017 - 440 ( 330 )

- скидка 15%

## ПИНЦА® / PINZA® / ПИНСА® / PINSA®

## PINZA® / PINZINO® STANDART / PICCOLO

670 руб. / 490 руб.



### МАРГАРИТА / MARGHERITA

Соус помидоро, моцарелла, базилик, оливковое масло  
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

### ВЕТЧИНА ГРИБЫ / PROSCIUTTO E FUNGHI

Соус помидоро, моцарелла, ветчина, грибы, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parsley

930 руб. / 640 руб.



### МАРГАРИТА КОТТО / MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO

Соус помидоро, моцарелла, прошутто котто, оливковое масло  
Tomato sauce, mozzarella, ham, olive oil

870 руб. / 650 руб.



### ПЕПЕРОНЧИНИ / PEPERONCINO (SALAME PICCANTE)

Соус помидоро, моцарелла, острая салями, лук сибулет, острое масло, острый перец  
Tomato sauce, mozzarella, salami choriso, chives

900 руб. / 660 руб.

### ВЕГЕТАРИАНСКАЯ / VEGETARIANA

Соус помидоро, моцарелла, кабачки и баклажанами гриль, печеный перец, чеснок, орегано, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini and eggplant, baked peppers, garlic, oregano, parsley

970 руб. / 680 руб.

### МЯСНАЯ / SALUMI ASSORTITI

Соус помидоро, моцарелла, ветчина, ассорти колбас, лук сибулет  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, mixed cold cuts, chives

990 руб. / 690 руб.

### СИЦИЛИЙСКАЯ / SICILIANA

Соус помидоро, моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano

940 руб. / 670 руб.

### ТРЕНТИНА / TRENTINA С ПЕЧОМ RUCOLA E GRANA PADANO

Соус помидоро, моцарелла, шпек, руккола, грана падано  
Tomato sauce, mozzarella, speck, rocket, grana padano cheese

1210 руб. / 840 руб.

### ТУНЕЦ С ЛУКОМ / TONNO, CIPOLLA, ROSSA E ORIGANO

Соус помидоро, моцарелла, тунец, лук, орегано, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, canned tuna, oregano, red onion, parsley

990 руб. / 690 руб.

### БЕРГАМСКАЯ / ALLA «BERGAMASCA»

Соус помидоро, моцарелла, горгонзола, ассорти салями, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and mixed salami, parsley

1120 руб. / 780 руб.

### КАПРИЧИОЗА / CAPRICCIOSA

Соус помидоро, моцарелла, ветчина, артишок, грибы и маслины, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichoke, mushrooms, black olives, parsley

1220 руб. / 790 руб.

### ПРОШУТТО КРУДО / PROSCIUTTO CRUDO

Соус помидоро, моцарелла, прошутто крудо  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo

1220 руб. / 790 руб.

### РУККОЛА И КРЕВЕТКА / GAMBERETTI E RUCOLA

Соус помидоро, моцарелла, креветки, руккола  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket

1150 руб. / 790 руб.

### КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ / GAMBERETTI E ZUCCHINE GRIGLIATE

Соус помидоро, моцарелла, креветки, цукини, чеснок, петрушка  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, grilled zucchini, garlic, parsley

1110 руб. / 770 руб.

## ПИНЦА® / PINZA® / ПИНСА® / PINSA®

PINZA® / PINZINO®  
STANDART / PICCOLO



### КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ / SALAMARI E GAMBERI

Соус помodoro, чеснок, кальмары, креветки, масло оливковое, петрушка  
Tomato sauce, squids, shrimps, olive oil, garlic, parsley

1260 руб. / 850 руб.

### ВАЛЬТЕЛЛИНА / VALTELLINA

Соус помodoro, моцарелла, брезаола, таледжо, оливковое масло, тертый перец  
Tomato sauce, mozzarella, dry cured beef (brezaola), taleggio cheese, pepper, olive oil

1220 руб. / 850 руб.



### РОСТБИФ И АРТИШОК / ROAST BEEF

Помodoro, моцарелла, красный лук, орегано, ростбиф, артишок, лук сибулет, вяленые томаты  
Tomato sauce, mozzarella, red onion, oregano, roast beef, artichoke, chives

1290 руб. / 900 руб.

### КУРИЦА И ПЕСТО / POLLO GRIGLIATO PEPERONI CIPOLLA E PESTO

Соус помodoro, моцарелла, куриная грудка, печеный перец, красный лук, песто  
Tomato sauce, mozzarella, chicken breast, roasted peppers, red onion, pesto

1090 руб. / 760 руб.

### ПИНСА® АРТИШОК И КАЛЬМАРЫ / PINSА® SALAMARI E CARCIOFI

Моцарелла, кальмары, маринованный артишок, чесночное масло, петрушка  
Mozzarella, squids, pickled artichoke, parsley, garlic oil

1250 руб. / 820 руб.

### ПИНСА® ЧЕТЫРЕ СЫРА / PINSА® QUATTRO FORMAGGI

Моцарелла, горгонзола, таледжо, скаморца копченая  
Mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese, smoked scamorza

1050 руб. / 730 руб.

### ПИНСА® ШПЕК И ТРЮФЕЛЬ / PINSА® SPECK E TARTUFO

Моцарелла, грибы, шпек, крем трюфель  
Mozzarella, mushrooms, speck, truffle cream

1190 руб. / 820 руб.

### ПИНСА® БРЕЗАОЛА - ТРЮФЕЛЬ / PINSА® BRESAOLA E TARTUFO

Моцарелла, грибы, брезаола, крем трюфель  
Mozzarella, mushrooms, brezaola, truffle cream

1190 руб. / 820 руб.

### ПИНСА® БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ТРЮФЕЛЬ / PORCINI GORGONZOLA E TARTUFO

Моцарелла, горгонзола, белые грибы, шампиньоны, трюфельный крем, скаморца  
Mozzarella, Gorgonzola, Truffle cream, porcini

1430 руб. / 990 руб.

### ПИНСА® ГРУША И ГОРГОНЗОЛА / PINSА® PERE E GORGONZOLA

Моцарелла, горгонзола, груша, грецкий орех  
Mozzarella, gorgonzola, pear, walnut

970 руб. / 630 руб.

### ПИНСА® БУРРАТА С КЛУБНИКОЙ И ЧЕРРИ / BURRATA FRAGOLE E POMIDORINI

Моцарелла, салат микс, помидоры черри, буррата, клубника, крем бальзамик  
Mozzarella, mixed salad, cherry tomatoes, burrata, strawberry, balsamic vinaigrette

1290 руб. / 910 руб.

### ПИНСА® ЛОСОСЬ И ЦУКИНИ / PINSА® SALMONE E ZUCCHINE

Моцарелла, подкопченный лосось, цукини, кунжут, чеснок, петрушка  
Mozzarella, smoked salmon, zucchini, sesame, garlic, parsley

1190 руб. / 860 руб.

### ПИНСА® БУРРАТА И ПРОШУТТО КОТТО / PINSА® BURRATA E PROSCIUTTO COTTO

Моцарелла, скаморца, ветчина котто, руккола, буррата, артишоки, вяленые томаты  
Mozzarella, smoked scamorza, ham, rocket, burrata, artichoke

1180 руб. / 820 руб.

## ЗАКУСКИ / ANTIPASTI / APPETIZERS

-  **Тар тар из сибаса по-средиземноморски** 830 руб.  
TARTARE DI BRANZINO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI  
Mediterranean style Sea Bass Tartare
-  **Крудо ди Маре из гребешков** 790 руб.  
CRUGO DI Capesente CON OLIO AL CETRIOLO POMODORINI E GUACAMOLE  
Scallop ceviche
-  **Тар - тар из говяжьей вырезки с фокачино и оливковым маслом** 950 руб.  
TARTAR CON FILETTO DI MANZO , E FOCACCINA ALL' OLIO D' OLIVA  
Tartar with beef filet ,croutons and olive oil
-  **Филе индейки под соусом «тонато» из тунца и каперсов** 650 руб.  
FESA DI TACCHINO AL VPORE CON SALSA TONNATA  
Steamed Turkey breast with creamy tuna dressing "tonnato"
-  **Бурратина с помидорами - черри и бальзамическим соусом** 750 руб.  
BURRATA NOSTRANA CON POMODORINI E VINAGRETTE AL BALSAMICO  
Burrata with cherry tomatoes and balsamic vinaigrette

## САЛАТЫ / INSALATE / SALADS

-  **Салат микс с редисом, помидорами и огурцами** 590 руб.  
INSALATA MISTA CON RAPANELLI, POMODORI E CETRIOLI CROCCANTI  
Mixed salad with tomatoes, cucumbers and radishes
-  **Салат микс с креветками, сливой и орехами пекан** 1100 руб.  
INSALATA MISTA E PRUGNE SUSINE, GAMBERI FLAMBE" AL SAMBUCA E DRESSING AL MIELE E SENAPE  
Sauteed shrimp salad with plum served with a dijon and honey dressing, pecan nuts
-  **Овощной салат с оливками, маслинами и сыром фета** 710 руб.  
INSALATA CON CETRIOLI FRESCHI PEPERONI ARROSTITI E FORMAGGIO FETA  
Fresh salad with cucumber, roasted peppers, olives and feta cheese
-  **Салат Ницзарда с маринованным лососем** 1100 руб.  
INSALATA NIZZARDA CON COTTO E CRUDO DI SALMONE MARINATO  
Nizzarda Salad with pickled salmon

## СУПЫ /ZUPPA/SOUP



### Минестроне с овощами и киноа

MINISTRONE DI VERDURA ALLA CONTADINA CON QUINOA  
Farmer minestrone with vegetables and quinoa

520 руб.



### «Паппа аль помодоро» - классический тосканский суп с хлебом

ZUPPA TOSCANA (PAPPA AL POMODORO)  
Tomato soup with morsel of bread

500 руб.

### Консоме из телячьего хвоста с домашними тортеллини

CONSOMME ENERGETICO CON TORTELLINI , SFILACCI DI CODA DI VITELLO, E POMODORINI CONFIT  
Veal tail consommé with homemade tortellini

680 руб.

## ПАСТА /PASTA

### Паста Китарра с Креветками и фенхелем

SPAGHETO FATTO A MANO "CHITARRA" CON GAMBERI , FINOCCHIO IN SALSA DI CROSTACEI  
Handmade spaghetti "chitarra" with shrimp, fennel and lobster bisque

820руб.

### Паста Пиццикато с рагу из ягненка и болгарского перца

PASTA PIZZICATA AL TIMO CON RAGU' DI AGNELLO ALL'ABRUZZESE  
Home made Pasta pizzicata with thyme and lamb ragu' to Abruzzo style

830 руб.



### Пенне Арабьята – классическая острая паста с томатным соусом

PENNETTE ALL'ARRABBIATA  
Penne with spicy tomato sauce

660 руб.



### Паста Торкио без глютена с овощным рагу

PASTA FATTA IN CASA AL RAGU DI VERDURE (Gluten Free)  
Home made Pasta with vegetable ragu (Gluten Free)

680 руб.

### Тальятелли с белыми грибами

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI  
Home made tagliatelle with porcini mushrooms

790 руб.

### Паста Пиццикато с кальмарами и маслинами

PIZZICATA FATTI A MANO CON CALAMARI E OLIVE DI TAGGIA  
Home made pizzicata pasta with squid and olives

890 руб.

### Тальятелли болоньезе по - эмильянски

TAGLIATELLE VERDI ALLA BOLOGNESE  
Home made green tagliatelle Bolognese style

730 руб.



### Лингвини с морепродуктами

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE  
Linguine pasta with seafood

1350 руб.

## РАВИОЛИ , РИЗОТТО / RAVIOLI E RISOTTO

<b>Равиоли с ягненком « Качо Пепе»</b> RAVIOLI VERDI CON AGNELLO AL CACIO E PEPE Home made green Ravioli with lamb (Cacio e pepe)	<b>950 руб.</b>
<b>Равиолли Капелаччи с телятиной и трюфельным кремом</b> CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI DI VITELLO , AI FUNGHI PORCINI ,E CREMA DI TARTUFO Homemade Cappellacci filled with veal, porcini, and truffle cream	<b>990 руб.</b>
 <b>Ризотто с белыми грибами</b> RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E FORMAGGI DI MONTAGNA Risotto with porcini mushrooms and mountain cheese	<b>890 руб.</b>

## НАПИТКИ / DRINKS

<b>Кристель (газ, не газ.) / Cristelle ( sparkling / Still )</b>	<b>0,75 л. / 0,33 л.</b>	<b>370 руб. / 250 руб.</b>
<b>Кола, Кола зеро, Спрайт, фанта, тоник / Coca – cola, Cola Zero, / sprite, fanta, tonic</b>		<b>0,33 л. / 320 руб.</b>
<b>Сок в ассортименте / Juice assortment (Яблочный, апельсиновый, вишневый, томатный) / Apple, orange, cherry, tomato)</b>		<b>0,2 л. / 320 руб.</b>

## ЛИМОНАДЫ / LEMONADE

<b>Огуречно – лаймовый, Манго - имбирный, грушевый, маракуйя, клубничный</b>	<b>0,35 л. / 400 руб.</b>
<b>Cucumber – lime, Pear, Passionfruit , Mango - ginger, srawberry</b>	<b>1л. / 900 руб.</b>

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLED BEER

<b>Перони / Peroni</b>	<b>0,33 л. / 390 руб.</b>
------------------------	---------------------------

## БУТЫЛОЧНОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО / BOTTLED CRAFT BEER DREAMTEAM BREW

<b>Порт Пилснер DREAMTEAM BREW / Port Pilsner</b>	<b>0,33 л. / 410 руб.</b>
<b>Безалкогольный лагер S-PORT PILSNER / Non – alcoholic Lager</b>	<b>0,33 л. / 370 руб.</b>

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

### Кофе / Coffee

Американо / Americano	190 руб.
Эспрессо / Espresso	190 руб.
Доппио / Doppio	290 руб.
Капучино / Cappuccino	290 руб.
Капучино на кокосовом молоке / Cappuccino with coconut milk	390 руб.
Капучино БЕЗ КОФЕИНА на кокосовом молоке / Cappuccino Decaffeinated with coconut milk	390 руб.
Кофе без кофеина /Decaffeinated	190 руб.

### Чай / Tea

400 мл. / 600 мл.

Зеленый / Green (Сенча, жасминовый, улун / Sencha, Jasmine, oolong)	280 руб. / 420 руб.
Черный / Black (Ассам, Эрл Грей, / Assam, Earl Grey, )	280 руб. / 420 руб.
Травяной / Herb Tea (Иван чай / Blooming Sally )	280 руб. / 420 руб.
Фруктовый / Fruit in stock	280 руб. / 420 руб.

## ВИНО / WINE LIST

### Игристое вино

Prosecco / Просекко (It. Veneto)	150 мл. / 520 руб.
----------------------------------	--------------------

### Белые вина

Le Tenute Valdo I Magredi Pinot Grigio / Пино Гриджио Вальдо	сухое (it.)	150 мл. / 530 руб.
Ribolla Gialla Matteo Braidot/ Риболла Джалла	сухое (It)	150 мл. / 490 руб.

### Красные вина

Primitivo Primasole / Примитиво Примасоле	п /сух.	(It., Puglia)	150 мл. / 450 руб.
Montepulciano d' /Abruzzo Fotegaia/ Монтепульчано Д' Абрुццо	сухое (It)		150 мл. / 420 руб.



[ДОСТАВКА +7-495-2017-440](tel:+74952017440)

[www.pinzeria.ru](http://www.pinzeria.ru)

## Наши адреса:

- Ресторан Pinzeria by Bontempi – **БЕРАНДА НА ДИНАМО**, Ленинградский проспект, д.36 стр.9
- ул. Волхонка, д. 16
- Шлюзовая набережная, 4
- Ул. Усачёва, 26 ( Усачёвский рынок )
- Рождественский бульвар,1 ( Центральный рынок )