

История

Валентино Бонтемпи (Valentino Bontempi) — известный итальянский шеф-повар, уже много лет живущий в России и искренне влюбленный в Россию. В ресторанном бизнесе он уже около 40 лет и достиг в нем феноменального успеха, став не только успешным ресторатором, но и выпустив несколько кулинарных книг-бестселлеров.

«Я бережно отношусь к здоровью и считаю, что блюдо должно быть в первую очередь полезным. Благодаря своей технологии приготовления пинца® содержит очень низкое количество глютена, что делает используемое тесто здоровой пищей для организма. Качественные ингредиенты и современные технологии – это то, чем мы руководствуемся при приготовлении блюд. Для каждой пинцы® мы тщательно отбираем только лучшие ингредиенты, идеально сочетающиеся между собой», - говорит Валентино Бонтемпи, шеф-повар и основатель ресторана.

ПИНЦА® (PINZA®, PINSА®, ПИНСА РОМАНА®) (от латинского Pinsere –раскатывать, измельчать) - инновационный продукт и **АВТОРСКОЕ БЛЮДО**, созданное Валентино Бонтемпи. Изучая историю и традиции Италии и Римской империи – Валентино обратил внимание на упоминание на необычную сытную и простую лепешку, популярную во времена Римской империи. К сожалению, рецепт ее не сохранился, равно как и название волшебного блюда не дошло до наших дней, известно лишь, что римские крестьяне делали тесто из измельченного зерна, соли и ароматических трав и специй и запекали его на горячих углях. Получалась своеобразная хрустящая лепешка. Этим простым блюдом угощали священников и монахов: на нежнейшую хрустящую лепешку выкладывали все, чем были богаты крестьяне: овощи, фрукты, мясо и получался отличный богу угодный легкий обед.

Рецепта и названия блюда не сохранилось, а Валентино, вдохновившись историей, создал свой собственный авторский рецепт, назвав новое блюдо ПИНЦА®. Технология приготовления держится в строгом секрете.

Дорогие гости! Мы стараемся помочь Вам в выборе блюд, в том числе в случае индивидуальной пищевой непереносимости отдельных продуктов или пищевой аллергии. Поэтому 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.



приложение доставки!

NO GLUTINE = no gluten = без глютена



NO LATTOSIO = no lactose = без лактозы



VEGANO = vegan = веганское



FOR CHILDREN = Рекомендуем детям =



Понедельник - Пятница с 10:00 – 16:00

- 10% скидка



МАРГАРИТА / MARGHERITA

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

550 руб. / 410 руб.

ВЕТЧИНА ГРИБЫ / PROSCIUTTO E FUNGHI

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

740 руб. / 490 руб.



МАРГАРИТА КОТТО / MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO

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

720 руб. / 540 руб.



ПЕПЕРОНЧИНИ / PEPERONCINO (SALAME PICCANTE)

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

730 руб. / 490 руб.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ / VEGETARIANA

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

810 руб. / 530 руб.

МЯСНАЯ / SALUMI ASSORTITI

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

830 руб. / 580 руб.

СИЦИЛИЙСКАЯ / SICILIANA

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

750 руб. / 520 руб.

ТРЕНТИНА / TRENITINA SPECK RUCOLA E GRANA PADANO

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

940 руб. / 640 руб.

ТУНЕЦ С ЛУКОМ / TONNO, CIPOLLA, ROSSA E ORIGANO

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

800 руб. / 550 руб.

БЕРГАМСКАЯ / ALLA «BERGAMASCA»

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

940 руб. / 640 руб.

КАПРИЧИОЗА / CAPRICCIOSA

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

980 руб. / 640 руб.

ПРОШУТТО КРУДО / PROSCIUTTO CRUDO

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

920 руб. / 580 руб.

РУККОЛА И КРЕВЕТКА / GAMBERETTI E RUCOLA

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

940 руб. / 630 руб.

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ / GAMBERETTI E ZUCCHINE GRIGLIATE

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

910 руб. / 590 руб.

ПИНЦА® / PINZA® / ПИНСА® / PINSА®

PINZA® / PINZINO®

PINSA® / PINSINO®



КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ / CALAMARI E GAMBERI

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

970 руб. / 670 руб.

ВАЛЬТЕЛЛИНА / VALTELLINA

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

970 руб. / 640 руб.



РОСТБИФ И АРТИШОК / ROAST BEEF

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

1050 руб. / 740 руб.

КУРИЦА И ПЕСТО / POLLO GRIGLIATO PEPERONI CIPOLLA E PESTO

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

870 руб. / 560 руб.

ПИНСА® АРТИШОК И КАЛЬМАРЫ / PINSА® CALAMARI E CARCIOFI

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

1050 руб. / 680 руб.

ПИНСА® ЧЕТЫРЕ СЫРА / PINSА® QUATTRO FORMAGGI

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

890 руб. / 560 руб.

ПИНСА® ШПЕК И ТРЮФЕЛЬ / PINSА® SPECK E TARTUFO

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

970 руб. / 670 руб.

ПИНСА® БРЕЗАОЛА - ТРЮФЕЛЬ / PINSА® BRESAOLA E TARTUFO

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

970 руб. / 640 руб.

ПИНСА® БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ТРЮФЕЛЬ / PORCINI GORGONZOLA E TARTUFO

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

1150 руб. / 850 руб.

ПИНСА® ГРУША И ГОРГОНЗОЛА / PINSА® PERE E GORGONZOLA

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

860 руб. / 560 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

1100 руб. / 760 руб.

ПИНСА® ЛОСОСЬ И ЦУКИНИ / PINSА® SALMONE E ZUCCHINE

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

950 руб. / 760 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

1050 руб. / 730 руб.

ПИНСА® САЛЯМИ И БРОККОЛИ / PINSА® SALAME E BROCCOLI

Моцарелла, салями, брокколи, бричоле, острый перец, чеснок, оливковое масло.
Mozzarella, Peperoni, Broccoli, bread crumbs, hot peppers, garlic, Olive Oil

860 руб. / 560 руб.

МЕНЮ / MENU



Фокачина с розмарином - это лепешка, сделанная на основе теста для пинцы
FOCACCINA AL ROSMARINO E ORIGANO
Freshly baked Focaccina with rosemary and oregano

200 руб.

ЗАКУСКИ / ANTIPASTI / APPETIZERS



Бурратина с помидорами - черри и бальзамическим соусом
BURRATA NOSTRANA CON POMODORINI E VINAGRETTE AL BALSAMICO
Burrata with cherry tomatoes and balsamic vinaigrette

570 руб.

Торты более 1 кг. на заказ – 2500 руб. / кг.

При заказе торта весом более стандарта форма меняется, заказ желательно сделать не позднее чем за три дня до нужной Вам даты. Заказ в таком дизайне - только со стандартным весом, указанным в меню или на сайте



Доставка !!!

+7 495 - 2017 - 330

+7 495 - 2017 - 340

+7 926 - 7701 - 330

+7 964 - 6417 - 330

НАПИТКИ / DRINKS

Куртуа (газ) / Courtois (sparkling)	0,25 л / 120 руб.
Куртуа (без газа) / Courtois (still)	0,25 л / 120 руб.
Кола, Кола зеро / Coca – cola, Cola Zero	0,33 л / 170 руб.
Спрайт, фанта, / sprite, fanta	0,33 л / 170 руб.
Сок в ассортименте / Juice assortment (Яблочный, апельсиновый, вишневый, томат) / Apple, orange, cherry, tomato)	0,2 л / 170 руб.

ЛИМОНАДЫ / LEMONADE

Клубнично имбирный / Strawberry ginger / STRAWBERRY ZENZER	0,3 л / 1 л 230 руб. / 550 руб.
Грушевый / Pear / PERA	0,3 л / 1 л 230 руб. / 550 руб.
Малиновый / Crimson / CREMISI	0,3 л / 1 л 230 руб. / 550 руб.
Манго - маракуйя / Mango – passion fruit	0,3 л / 1 л 230 руб. / 550 руб.
Классический / Classic / CLASSICO	0,3 л / 1 л 230 руб. / 550 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLED BEER

Перони / Peroni	0,33 л / 290 руб.
Клаустайлер б/а / Clausthaler n/a	0,33 л / 300 руб.
Гиннесс Вест Инднес Портер (тёмное) / Guinness West Indies Porter	0,5 л / 390 руб.
Оттингер Вайс (нефильтров.) /Oettinger Weiss	0,45 л / 260 руб.



Большой Знаменский переулок д.2 стр. 3

Bolshoy Znamensky pereulok bld.2, page 3

Тел. +7 499 – 678 – 30 - 09

Шлюзовая набережная, 4

Shlusovaya naberezhnaya, d.4

Тел. +7 495 – 2017 - 550

Ул. Усачёва, 26 (Усачёвский рынок)

Ul. Usacheva, 26 (Usachevsky market)

Тел. +7 495 - 2017 - 440

Ленинский проспект, 108 стр 1 (Ленинский рынок)

Leninsky prospect, 108

Тел. +7 495 - 2017 - 110

Instagram: #pinzzzeria

e-mail: info@pinzeria.ru

www.pinzeria.ru

