

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®, PINSA®, ПИНСА РОМАНА®) (от латинского Pinsero —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.



= NO GLUTINE = no gluten = без глютена



= NO LATTOSIO = no lactose = без лактозы



= VEGANO = vegan = веганское



= FOR CHILDREN = Рекомендуем детям



= HOT = Острое

**Понедельник -
Пятница с 10:00 – 16:00
- 10% скидка**

*Подача блюд может отличаться от
представленной на фотографии*

PINZA / PINZINO



МАРГАРИТА / MARGHERITA
550 руб. / 410 руб.



Соус помodoro, моцарелла, базилик, оливковое
масло

ВЕТЧИНА ГРИБЫ / PROSCIUTTO E FUNGHI
740 руб. / 490 руб.



Соус помodoro, моцарелла, ветчина, грибы,
петрушка

 **МАРГАРИТА КОТТО / MARGHERITA CON
PROSCIUTTO COTTO** 720 руб. / 540 руб.



Соус помodoro, моцарелла, прошутто котто,
оливковое масло

PINZA / PINZINO



**ПЕПЕРОНЧИНИ / PEPERONCINO (SALAME
PICCANTE)** 730 руб. / 490 руб.



Соус помodoro, моцарелла, острая салями, лук
сибулет, острое масло, острый перец

МЯСНАЯ / SALUMI ASSORTITI
830 руб. / 580 руб.



Соус помodoro, моцарелла, ветчина, ассорти
колбас, лук сибулет

**ТРЕНТИНА / TRENTINA SPECK RUCOLA E GRANA
PADANO** 940 руб. / 640 руб.



Соус помodoro, моцарелла, шпек, руккола, грана
падано

PINZA / PINZINO

ПРОШУТТО КРУДО / PROSCIUTTO CRUDO
920 руб. / 580 руб.



Соус помodoro, моцарелла, прошутто крудо

PINZA / PINZINO

**ПИНСА® БУРРАТА И ПРОШУТТО КОТТО/ PINSА®
BURRATA E PROSCIUTTO COTTO**
1050 руб. / 730 руб.



Моцарелла, скаморца, ветчина котто, руккола,
буррата, артишоки, вяленые томаты

**ПИНСА® ШПЕК И ТРЮФЕЛЬ / PINSА® СПЕСК Е
TARTUFO**
970 руб. / 670 руб.



Моцарелла, грибы, шпек, крем трюфель

ПИНСА® ВАЛЬДОСТАНА / PINSА® VALDOSTANA
860 руб. / 560 руб.



Таледжио, шампиньоны, лук красный,
моцарелла, крем бальзамик.

**ПИНСА® БРЕЗАОЛА - ТРЮФЕЛЬ / PINSА®
BRESAOLA E TARTUFO**
970 руб. / 640 руб.



Моцарелла, грибы, брезаола, крем трюфель



РОСТБИФ И АРТИШОК / ROAST BEEF
1050 руб. / 740 руб.



Помodoro, моцарелла, красный лук, орегано,
ростбиф, артишок, лук сибует, вяленые томаты

Подача блюд может отличаться от

представленной на фотографии

PINZA / PINZINO

**ВАЛЬТЕЛЛИНА /
VALTELLINA**
970 руб. / 640 руб.



Соус помodoro, моцарелла, брезаола, таледжо,
оливковое масло, тертый перец

**ПИНСА® БЕЛЫЕ ГРИБЫ И ТРЮФЕЛЬ / PORCINI
GORGONZOLA E TARTUFO** 1150 руб. / 850 руб.



Моцарелла, горгонзола, белые грибы,
шампиньоны, трюфельный крем, скаморца

КАПРИЧИОЗА / CAPRICCIOSA
980 руб. / 640 руб.



Соус помodoro, моцарелла, ветчина, артишок,
грибы и маслины, петрушка

Подача блюд может отличаться от

PINZA / PINZINO

**КУРИЦА И ПЕСТО / POLLO GRIGLIATO PEPERONI
CIPOLLA E PESTO** 870 руб. / 560 руб.



Соус помodoro, моцарелла, куриная грудка,
печеный перец, красный лук, песто

**ПИНСА® ЛОСОСЬ И ЦУКИНИ / PINSА® SALMONE
E ZUCCHINE** 950 руб. / 760 руб.



Моцарелла, подкопченный лосось, цукини, кунжут,
чеснок, петрушка

РУККОЛА И КРЕВЕТКА / GAMBERETTI E RUCOLA
940 руб. / 630 руб.



Соус помodoro, моцарелла, креветки, руккола

представленной на фотографии

PINZA / PINZINO

**КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ / GAMBERETTI E ZUCCHINE
GRIGLIATE**
910 руб. / 590 руб.




Соус помodoro, моцарелла, креветки, цукини,
чеснок, петрушка

PINZA / PINZINO

СИЦИЛИЙСКАЯ / SICILIANA
750 руб. / 520 руб.



Соус помodoro, моцарелла, анчоусы, каперсы,
орегано

 **КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ / SALAMARI E GAMBERI**
970 руб. / 670 руб.



Соус помodoro, чеснок, кальмары, креветки, масло
оливковое, петрушка

**ПИНСА® ЧЕТЫРЕ СЫРА / PINSА® QUATTRO
FORMAGGI**
890 руб. / 560 руб.



Моцарелла, горгонзола, таледжио, скаморца
копчёная

**ТУНЕЦ С ЛУКОМ / TONNO, CIPOLLA, ROSSA E
ORIGANO**
800 руб. / 550 руб.



Соус помodoro, моцарелла, тунец, лук, орегано,
петрушка

**ПИНСА® ГРУША И ГОРГОНЗОЛА / PINSА® PERE E
GORGONZOLA**
860 руб. / 560 руб.



Моцарелла, горгонзола, груша, грецкий орех

Подача блюд может отличаться от

представленной на фотографии

PINZA / PINZINO

**ПИНСА® БУРРАТА С КЛУБНИКОЙ И ЧЕРРИ /
BURRATA FRAGOLE E POMIDORINI**
1100 руб. / 760 руб.



Моцарелла, салат микс, помидоры черри, буррата,
клубника, крем бальзамик

PINZA / PINZINO

**ПИНСА® АРТИШОК И КАЛЬМАРЫ / PINSА®
CALAMARI E CARCIOFI**
1050 руб. / 680 руб.



Моцарелла, кальмары, маринованный артишок,
чесночное масло, петрушка

МАРИНАРА / MARINARA
320 руб. / 260 руб.



Соус помodoro, оливковое масло, орегано

БЕРГАМСКАЯ / ALLA «BERGAMASCA»
940 руб. / 640 руб.



Соус помodoro, моцарелла, горгонзола, ассорти
салями, петрушка

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ / VEGETARIANA
810 руб. / 530 руб.



Соус помodoro, моцарелла, кабачки и
баклажанами гриль, печеный перец, чеснок,
орегано, петрушка

ВЕГЕАНСКАЯ / VEGANA
810 руб. / 530 руб.




Соус помodoro, цукини, артишок маринованный,
маслины таджасские, перец болгарский,
помидоры вяленые




Подача блюд может отличаться от

представленной на фотографии

ЗАКУСКИ / САЛАТЫ


 Бурратина с помидорами - черри и бальзамическим соусом 650 руб.



   Салат микс с редисом, помидорами и огурцами

510 руб.






 Овощной салат с оливками, маслинами и сыром фета 640 руб.



 Салат микс с креветками, сливой (персиком) и орехами пекан 990 руб.



ПАСТА / РАВИОЛИ

   Пенне Арабьята – классическая острая паста с томатным соусом 550 руб.



Паста с лососем , болгарским перцем и красной икрой 840 руб.



Зелёные Тальятелли болоньезе по - эмильянски 670 руб.



Домашняя Паста Китарра с креветками и бурратой 890руб.



Тальятелли с белыми грибами

690 руб.



Спагетти Карбонара

680 руб.



Тальятелли четыре сыра

670 руб.



Паста с боттаргой

850 руб.



Домашняя паста с бурратой и песто

680 руб.



Равиоли Капелаччи с телятиной и трюфельным кремом

940 руб.



Подача блюд может отличаться от

представленной на фотографии

НАПИТКИ / DRINKS

Кристель (газ) / (без газа) / Cristelle (sparkling)
0,25 л / 120 руб.

Доломия (газ, не газ.) / Dolomia (sparkling / Still)
0,33 л. / 350 руб.

**Кола, Кола зеро, спрайт, Фанта / Coca – cola, Cola
Zero, sprite, fanta**
0,33 л / 250 руб.

Сок в ассортименте / Juice assortment
0,2 л / 250 руб.

(Яблочный, апельсиновый, вишневый, томат)
/ Apple, orange, cherry, tomato)

ЛИМОНАДЫ / LEMONADE

Клубнично имбирный / Strawberry ginger
0,3 л / 1 л 300 руб. / **650 руб.**

Грушевый / Pear
0,3 л / 1 л 300 руб. / **650 руб.**

Малиновый / Crimson
0,3 л / 1 л 300 руб. / **650 руб.**

Манго - маракуйя / Mango – passion fruit
0,3 л / 1 л 300 руб. / **650 руб.**

Классический / Classic
0,3 л / 1 л 300 руб. / **650 руб.**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLED BEER

Оттингер Вайс (нефильтров.) /Oettinger Weiss

0,45 л / 280 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО / BOTTLED CRAFT BEER DREAMTEAM BREW

Овсяный стаут WHITE NIGHTS / Oat Stout (Dark)

0,33 л. / 350 руб.

Витбир SUMMER GARDEN / Witbier

0,33 л. / 350 руб.

Лёгкий пэйл – эль TABLE D’HOTE / Lager Pale Ale

0,33 л. / 350 руб.

Безалкогольный лагер S-PORT PILSNER
/ Non – alcoholic Lager

0,33 л. / 300 руб.



Доставка

www.pinzeria.ru

**Рождественский б-р, д.1
(Центральный рынок)**

*Rozhdestvenskiy bul'var, d.1
(Central market)*

Тел. +7 495 - 2017 - 660



ул. Волхонка, д. 16

Ul. Volhonka, 16

Тел. +7 499 – 678 – 30 - 09

Тел. +7 499 – 201 - 73 - 30

Тел. +7 499 – 201 - 73 – 40

Шлюзовая набережная, 4

Shlusovaya naberezhnaya, d.4

Тел. +7 495 – 2017 - 550

Теперь Вы можете порадовать своих близких, подарив им подарочный сертификат Pinzeria by Bontempi.

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



Per un amico del 
Da spendere in Pinzeria

