

## Bibite / НАПИТКИ

### Acqua minerale Plose

Минеральная вода Plose	2,5		
<b>Coca-cola alla spina</b>	<b>0,25 cl</b>	<b>0,4 cl</b>	<b>1 Lt</b>
Кока-кола на разлив	3	4,5	8

### Bibite in lattina

Баночные напитки	3	<b>Succo di frutta</b>	
		Фруктовый сок	3

## Vini Rossi / КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Sangiovese Pavar I.G.P.</b>	10	<b>Sangiovese Fidelio Sup.</b>	15
<b>Valle delle Lepri</b>		<b>Valle delle Lepri</b>	
<b>Morellino di Scansano</b>	16	<b>Chianti D.O.C.G.</b>	16
<b>D.O.C.G.</b>			

## Vini Bianchi / БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Vino bianco frizzante alla spina</b>	<b>1/4 Lt</b>	<b>1/2 Lt</b>	<b>1 Lt</b>
Белое игристое вино на разлив	3,5	5	9
<b>Trebbiano Pavar I.G.P.</b>	<b>1/4 Lt</b>	<b>1/2 Lt</b>	<b>0,75 cl</b>
<b>Valle delle Lepri</b>	3,5	5	10
<b>Pinot Grigio</b>	13	<b>Chardonnay</b>	15
<b>Prosecco D.O.C.G.</b>	15	<b>Berlucchi</b>	25
<b>Francia Corta Bellavista</b>	50		

## Birre / ПИВО

<b>Birra alla spina / Пиво на разлив</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>0,4 cl</b>	<b>1 Lt</b>
<b>Stella Artois</b>	3,5	5	11
<b>Birra alla spina / Пиво на разлив</b>	<b>0,25 cl</b>	<b>0,33 cl</b>	<b>1 Lt</b>
<b>Lefte Ambrata</b>	5	6	13
<b>Birra alla spina / Пиво на разлив</b>	<b>0,3 cl</b>	<b>0,5 cl</b>	<b>1 Lt</b>
<b>Hoegaardeen</b>	4	6	12
<b>Becks в бутылке 0,33 cl</b>	4	<b>Moretti в бутылке 0,66 cl</b>	5
<b>Erdinger в бутылке 0,50 cl</b>	6	<b>Franziskaner в бутылке 0,50 cl</b>	6

## Birre Artigianali / КРАФТОВОЕ ПИВО

<b>32 Oppale 0,75 cl</b>	13	<b>32 Curmi 0,75 cl</b>	13
<i>Birra chiara luppolata corposa con note fruttate all'ananas. (Alc. 5,5% vol.)</i>		<i>Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sentori floreali di frutta esotica. Rinfrescante. (Alc. 5,8% vol.)</i>	
<b>32 Audace 0,75 cl</b>	13	<b>La Chouffe 0,75 cl</b>	13
<i>Bionda forte doppio malto speziata con note agrumate di mandorle e pesca. (Alc. 8,4% vol.)</i>		<i>Birra doppio malto della Brasserie Belga D'Achouffe a doppia fermentazione. (Alc. 8% vol.)</i>	
<b>Viola 0,75 cl</b>	13	<b>Amarcord Gradisca 0,5 cl</b>	7
<i>Birra bionda lager a bassa fermentazione. (Alc. 5,6% vol.)</i>		<i>Lager chiara italiana 100% malto d'orzo. (Alc. 5,2% vol.)</i>	
<b>Amarcord Tabachera 0,5 cl.</b>	7	<b>Amarcord Volpina 0,5 cl</b>	7
<i>Strong Amber Ale italiana a doppio malto. (Alc. 9% vol.)</i>		<i>Red Ale italiana con ricca miscela di luppoli e malti speziati. (Alc. 6,5% vol.)</i>	

Добро пожаловать в пиццерию **Prima o Poi!**

С 1997 года мы с братом находимся в постоянном поиске новых идей и новых продуктов, чтобы наилучшим образом отвечать всем потребностям и запросам современной ресторации и пиццерий для гурманов.

Мы начинаем с выбора высококачественного сырья, исключительно свежего и итальянского, которое мы покупаем напрямую у лучших производителей, гарантирующих нам постоянное наличие и качество каждый день, и преобразуем его с любовью и страстью в наши творения, представленные в этом новом меню.

Здесь вы найдете именно наши творения, в том числе самые сложные «авторские пиццы», которые мы с удовольствием предлагаем для дегустации каждую неделю.

Возможность комбинирования любой пиццы с нашим **ОРГАНИЧЕСКИМ** тестом, которое мы получаем после замешивания сертифицированной муки, длительного 48-часового процесса расстойки для достижения превосходных результатов с точки зрения аромата и усвояемости.

Всё это при поддержке нашего профессионального персонала.

Желаем вам сделать хороший выбор и приятного аппетита!  
**Omar u Davide**

## НАШЕ СВЕЖЕЕ СЫРЬЕ

Сыровяленая пармская ветчина 18/24 месяца DOP  
Сыр фоссa Talamello DOP  
Острая салями Levoni DOP  
Ветчина спек King DOP  
Выдержанный сыр Грана падано 24 месяца  
Моцарелла из коровьего молока Soligo (100% итальянское молоко)  
Брезаола "Rigamonti" DOP  
Сыр горгондзола Ciresa DOP  
Сыр буррата Sabelli DOP. (100% итальянское молоко)  
Сыр моцарелла из буйволиного молока региона Кампанья "La Tramontina" DOP  
Апулийские артишоки, обработанные из свежего сырья, цельные по-деревенски "Demetra"  
Итальянские белые грибы, обработанные из свежего сырья, "Demetra"

Сицилийские анчоусы в оливковом масле первого отжима  
Анчоусы Кантабрийского моря "Angelo Parodi"  
Помидор Сан-Марцано (100% итальянский) "Demetra"  
Тунец высшего сорта (желтопёрый) "Angelo Parodi".  
Колоннатское сало I.G.P.  
Каперсы ди Роччия "Demetra"

## НАШЕ ОРГАНИЧЕСКОЕ ТЕСТО

100% итальянское зерно, измельченное на мельницах с каменными жерновами  
КОНОПЛЯНАЯ МУКА • КАМУТ® • ТРАДИЦИОННАЯ МУКА  
МУКА ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА PETRA 9 MULINO QUAGLIA • КУРКУМА И ИМБИРЬ

100% итальянский

## Pizze Tradizionali / ТРАДИЦИОННЫЕ ПИЦЦЫ

<b>Margherita</b> помидор, моцарелла	5,5	<b>Marinara</b> помидор, чеснок, петрушка, орегано	5
<b>Napoletana</b> помидор, моцарелла, анчоусы, орегано	7	<b>Romana</b> помидор, моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано	7,5
<b>Funghi</b> помидор, моцарелла, свежие грибы	7	<b>Prosciutto Cotto</b> помидор, моцарелла, вареная ветчина	7
<b>Würstel</b> помидор, моцарелла, сосиска	7	<b>Carciofini</b> помидор, моцарелла, артишоки	7
<b>Gorgonzola</b> помидор, моцарелла, горгондзола	7	<b>Peperoni</b> помидор, моцарелла, сладкий перец	7
<b>Salsiccia</b> помидор, моцарелла, колбаса	7,5	<b>Salame piccante</b> помидор, моцарелла, острая салями	7,5
<b>Prosciutto e funghi</b> помидор, моцарелла, вареная ветчина, свежие грибы	8	<b>Tonno e cipolla</b> помидор, моцарелла, тунец и лук	8
<b>Quattro stagioni</b> помидор, моцарелла, артишоки, грибы, вареная ветчина, маслины	8,5	<b>Capricciosa</b> помидор, моцарелла, свежие грибы, оливки, вареная ветчина, артишоки, колбаса	9
<b>Prosciutto crudo di Parma</b> помидор, моцарелла,  сыровяленая пармская ветчина	9	<b>Vegetariana</b> помидор, моцарелла, цуккини, баклажаны, свежие грибы, артишоки по-деревенски, шпинат	9
<b>Millegusti</b> различные ингредиенты	10	<b>Pugliese</b> помидор, моцарелла, маслины, лук тропеи, орегано	8
<b>Braccio di Ferro</b> помидор, моцарелла, шпинат, колбаса, сыр грана	9,5	<b>Neruda</b> помидор, моцарелла, сладкий перец, салями, маслины	9
<b>Parmigiana</b> помидор, моцарелла, баклажаны, сыр грана и базилик	9,5	<b>Bufalotta</b> помидор, моцарелла из буйволиного молока, базилик	7,5
<b>Roma Imperiale</b> помидор, моцарелла, моцарелла из буйволиного молока, анчоусы, каперсы, орегано, помидоры черри	10,5	<b>Torino</b> помидор, моцарелла, радиккьо  и ветчина спек D.O.P.	9
<b>Calzone</b> помидор, моцарелла, вареная ветчина, грибы	8	<b>Calzone Fantasia</b> фантазия пиццайоло	10

## Pizze Bianche / БЕЛЫЕ ПИЦЦЫ

<b>Rossini</b> моцарелла из коровьего молока, сыр скаморца, копченый бекон	9,5	<b>Regina Claudia</b> моцарелла из коровьего молока, помидоры черри, базилик	8
<b>La francese</b> моцарелла из коровьего молока, свежие грибы, отварной картофель, ветчина спек	10	<b>Tricolore</b> моцарелла из коровьего молока, помидоры черри, руккола, сыр грана	9,5
<b>Prima o Poi</b> моцарелла из буйволиного молока региона Кампанья, красный радиккьо, колоннатское сало	11	<b>Verdi</b> моцарелла из коровьего молока, сыр бри,  ветчина спек, помидоры черри	10,5
<b>Quattro formaggi</b> моцарелла из коровьего молока, сыр  пекорино, фонтина, горгондзола	10	<b>Guccini</b> моцарелла из коровьего молока, сыр горгондзола, картофель, колбаса, белые грибы	11
<b>Campana</b> моцарелла из коровьего молока, сыр скаморца, рапини, местная колбаса	11		

## Variazioni alle pizze / ВАРИАЦИИ ПИЦЦ

Моцарелла из буйволиного молока	3
Буррата сыр	3,5
Сыровяленая пармская ветчина 18/24 месяца	3,5

## Pizze Rosse / КРАСНЫЕ ПИЦЦЫ

<b>Messicana</b> помидор, сладкий перец, соус табаско, лук, бекон	9,5	<b>T.N.T.</b> помидор, колбаса, соус табаско, острая салями	9
<b>Adriatica</b> помидор, тунец, анчоусы, каперсы, орегано	8,5	<b>Mediterranea</b> помидор, тунец, оливки, руккола	8,5
<b>Tellina</b> помидор, белые грибы, руккола, сыр фонтина, ветчина брезаола	11	<b>Poche chiacchiere</b>  соус маринара, горгондзола, колбаса	8,5

## Fornarine / ЛЕПЕШКИ ФОРНАРИНЕ

<b>Fornarina / Форнарина</b>	3	<b>Fornarina con crudo di Parma 18/24 mesi</b> Форнарина и сыровяленая пармская ветчина 18/24 месяца.	7
<b>Fornarina con verdure fresche</b> Форнарина со свежими овощами	7,5	<b>Fornarina leggera / Легкая</b> зеленый салат, радиккьо, помидоры черри, руккола	7
<b>Fornarina con crudo di Parma, stracchino e rucola</b> Форнарина сыровяленая пармская ветчина, сыр страккино, руккола	9,5	<b>Fornarina con lardo di colonnata D.O.P. / Форнарина с колоннатским салом DOP</b>	7

## I nostri impasti Bio / НАШЕ ОРГАНИЧЕСКОЕ ТЕСТО

Конопля • Камут® • Традиционная мука цельнозерновая мука Petra 9 Mulino Quaglia • Куркума и имбирь	1,5
---	-----

## Antipasti / ЗАКУСКИ

<b>Tagliere di affettati misti e formaggio con piadina</b> /Тарелка мясной и сырной нарезки	13	<b>Carpaccio di Bresaola</b> Карпаччо из брезаолы	11
<b>Insalata di mare</b> / Салат из морепродуктов	12	<b>Caprese di bufala</b> Капрезе из моцареллы из буйволиного молока	10

## Primi Piatti / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Tortellini panna e prosciutto cotto</b> Тортеллини со сливками и вареной ветчиной	10	<b>Tortellini pasticciati</b> Запеканка из тортеллини	10
<b>Strozzapreti al pomodoro</b> Строццапрети с помидором	8	<b>Strozzapreti pasticciati</b> Запеканка из строццапрети	10
<b>Strozzapreti al ragù</b> Строццапрети с мясным соусом	10	<b>Strozzapreti POP</b> сливки, колбаса, грибы, радиккьо	12
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b> Тальятелле с белыми грибами	11	<b>Tagliatelle al ragù</b> Тальятелле с мясным соусом	10

## Secondi Piatti / ВТОРЫЕ БЛЮДА

<b>Tagliata rosmarino e sale</b> Тальята розмарин и соль Тальята из пьемонтской говядины 400г	18	<b>Tagliata rucola e pendolini</b> Тальята руккола помидоры черри Тальята из пьемонтской говядины 400г	19
<b>Tagliata ai funghi porcini</b> Тальята с белыми грибами Тальята из пьемонтской говядины 400г	20	<b>Carpaccio di manzo</b> Карпаччо из говядины подаётся с с рукколой и помидорами черри	13
<b>Roast beef / Ростбиф</b>	12	<b>Cheesburger e patate fritte*</b> Чизбургер и картофель фри*	11
<b>Hamburger e patate fritte*</b> Гамбургер и картофель фри	10	<b>Würstel e patate fritte</b>	9
<b>Cotoletta e patate fritte*</b> Отбивная и картофель фри	11	<b>Salsiccia e patate fritte</b> Сосиска и картофель фри	9

## Piadine / ЛЕПЕШКИ ПЬАДИНЫ

<b>Piadina con crudo di Parma 18/24 mesi</b> Пьядина с сыровяленой пармской ветчиной 18-24 месяца	6	<b>Piadina con crudo di Parma, stracchino e rucola</b> Пьядина с сыром страккино, рукколой	8
<b>Piadina con stracchino e rucola</b> Пьядина с сыром страккино и рукколой	6		

## Insalate / САЛАТЫ

<b>Patate fritte* / Картофель фри</b>	4,5	<b>Insalata verde / Зеленый салат</b>	4
<b>Insalata mista</b> Смешанный салат	5	<b>Insalatona POP</b> зеленый салат, тунец, моцарелла из буйволиного молока, помидоры черри, оливки	10
<b>Insalatona Jazz</b> зеленый салат, красный радиккьо, помидоры черри, тунец	8	<b>Insalatona Blues</b> свежие грибы, руккола, пластинки сыра грана, орехи, бальзамический крем	9
<b>Insalatona Swing</b>  зеленый салат, тунец, лук, фасоль	9	<b>Insalatona Rock</b> радиккьо, сыр фонтина, грецкие орехи, ветчина спек, яблоки	10

## Menù Vegano / МЕНЮ ДЛЯ ВЕГАНОВ

<b>Margherisa</b> Помидор, моцарелла из риса, базилик	7,5	<b>4 Stagioni</b> Помидор, моцарелла из риса, шпинат, рапини, артишоки по-деревенски, цуккини. Рекомендуемое тесто: куркума и имбирь	11
<b>Campagnola</b> Томатный соус, белые грибы, салат латук, с ароматом трюфеля. Рекомендуемое тесто: цельнозерновая мука Petra 9	11	<b>La Zappa</b> моцарелла из риса с миксом свежих овощей.  Рекомендуемое тесто: конопляная мука	11
<b>Dolce della casa vegan (десерт)</b> Яблочный мусс с ароматом апельсина, с лесными ягодами	6		

## Bar / БАР

<b>Caffè / Кофе</b>	1,5	<b>Caffè corretto / Кофе корретто</b>	2,5
<b>Caffè d'orzo / Ячменный кофе</b>	2	<b>Caffè decaffeinato</b> Кофе без кофеина	2
<b>Cappuccino / Капучино</b>	2,5	<b>Tè / Чай</b>	2,5
<b>Amari</b> Горькие травяные ликеры	3,5	<b>Grappe / Граппы</b>	5
<b>Grappa barricata</b> Граппа барриката	4,5	<b>Whisky / Виски</b>	3,5
<b>Whisky invecchiato</b> Виски выдержанный	6	<b>Rum / Ром</b>	3,5
<b>Rum invecchiato</b> Ром выдержанный	6		

## Allergeni / АЛЛЕРГЕНЫ:

Если вы страдаете пищевой аллергией или непереносимостью определенных продуктов, сообщите об этом нашему персоналу, который поможет вам выбрать блюда, не содержащие ингредиентов, к которым у вас аллергия или непереносимость.

Сервировка 1,50 евро

\* Замороженный продукт