

РИМСКАЯ ПИЦЦА ТЕСТО 72h

ТРИ ГОДА ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС САМУЮ ХРУСТЯЩУЮ И ВОЗДУШНУЮ ПИЦЦУ

классическая римская пицца готовится так:

сначала, после долгой выдержки теста, выпекается основа - парбейк





а потом мы делаем так:

парбейк с соусом запекается в печи, после чего на него выкладывается холодная начинка

или так:

парбейк с соусом и горячей начинкой запекается в печи

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  без мяса
-  рыба или морепродукты
-  холодная начинка
-  горячая начинка

МАРГАРИТА

классика: томатный соус, фермерская моцарелла и свежий базилик

  **590**

КВАТРО ФОРМАДЖИ

Четыре Сыра: моцарелла, пармезан, горгонзола, сливочный сыр
попробуйте с пармой +570

  **850**

БРЕЗАОЛА МАНГО ПЕСТО

итальянская брезаола (это ароматная сыровяленая говядина), соус манго и песто

 **950**

ГРУША И КАМАМБЕР

камамбер, груша, сливочный соус, брусника и руккола

  **790**

ДИ МАНЦО ГОВЯДИНА

мраморная говядина, печёная паприка, цуккини, моцарелла, томатный соус, чимичурри и руккола
можно сделать острой

 **950**

ОВОЩНАЯ

узбекские томаты, запечённый перец, цуккини, много рукколы, моцарелла и томатный соус

  **890**

КРАБ И СТРАЧАТЕЛЛА

мясо камчатского краба, страчателла, моцарелла, руккола, томатный соус

  **1800**

МЕГА ПИЦЦА

ПО ПРЕДЗАКАЗУ
выберите три разные начинки -
и большая пицца на компанию готова!

2100

ПЕППЕРОНИ

пепперони, моцарелла, печёная паприка и томатный соус
можно сделать острой

 **750**

ПАРМА МОЦАРЕЛЛА РУККОЛА

итальянская парма (сыровяленая ветчина), фермерская моцарелла и свежая руккола

 **890**

ЛОСОСЬ СТРАЧАТЕЛЛА БРУСНИКА

нежный лосось шеф-посола, фермерская страчателла, брусника, пряная руккола

  **990**

ПРОШУТТО КОТТО

прошутто котто (вареный окорок), трюфельное масло, руккола
добавьте трюфельный соус +150

 **890**

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

ароматная горгонзола, груша, сливочный соус и руккола

  **750**

МЯСНАЯ

пепперони, мелко нарезанная мраморная говядина, моцарелла, печёная паприка, ялтинский лук, томатный соус, рубленая руккола

 **990**

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ

крупные тигровые креветки, слайсы цуккини, нежный крем-чиз, моцарелла, томатный соус

  **950**

КАК МЫ РЕШИЛИ ДЕЛАТЬ РИМСКУЮ ПИЦЦУ?

Привет! На связи Дарья и Николай, основатели Vinch. Рассказываем!

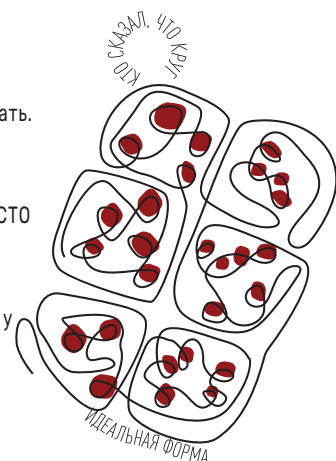
Одним прекрасным вечером мы опоздали на поезд в Италию и пошли искать себе место возле вокзала, где можно было бы поужинать. Тогда мы еще ничего не знали о римской пицце, и зашли в первую попавшуюся пиццерию.

Нам принесли огромную и прямоугольную пиццу, ещё и с двумя начинками! Мы были в восторге и на следующий день снова отправились за необычной пиццей, и каково же было наше удивление, когда в 19:00 нас отказались обслуживать, ПОТОМУ ЧТО ТЕСТО КОНЧИЛОСЬ! И тут-то зародилась идея.

Оказалось, что тесто выдерживается от суток до трех, что основы готовятся заранее и что для римской пиццы вообще не нужен дровяная печь! А ведь у нас она считается чем-то роскошным. На самом деле большинство печей в Италии – электрические, как и у нас в Винче.

Римская пицца очень распространена в Италии. Основной опознавательный знак – это надпись на окнах: 24h, 48h или 72h, срок выдержки теста.

Вот так и появилась наша гордость – 72 часа и идеальный хруст!



ТАРТАРЫ

- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 690
со страчателлой, брусникой и чабаттой
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 690
с муссом из горгонзоллы и чабаттой
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 690
с яйцом пашот, трюфельным маслом и чабаттой
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 750
с чипсами из батата, трюфельным кремом и чабаттой

мы делаем наши необычные тартары из фланка – это мраморная говядина (альтернативный отруб), которую мы предварительно подвяливаем

- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 890
с огурцом, авокадо и кинзой
- ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА И ЛОСОСЯ** 890
с крем-чизом и трюфельным понзю

САЛАТЫ

- САЛАТ С ПАРМОЙ** 750
грушей и страчателлой
- САЛАТ С КРАБОМ** 850
томатами и лепестками фундука
УДВОИТЬ КРАБА +550
- ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ** 890 пикантно
авокадо и яйцом пашот
- САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ** 690
апельсином и авокадо
- САЛАТ ОВОЩНОЙ** 530
томаты, огурец, семена тыквы и льна,
авокадо, лепестки фундука
ДОБАВЬТЕ СТРАЧАТЕЛЛУ +170

СУПЫ

- ТОМАТНЫЙ СУП** 450
на итальянских томатах с моцареллой и песто
- СЛИВОЧНЫЙ СУП** 590
с форелью и птитимом
- ГРИБНОЙ СУП** 450
с трюфельным маслом и чипсами из батата
- ТЫКВЕННЫЙ СУП** 390
со сливками и тыквенными семечками
- МОЖНО ДОБАВИТЬ:**
СЛИВКИ +100
СТРАЧАТЕЛЛА +170
КРЕВЕТКИ +250

ХЛЕБ

- ПОЛОВИНКА ЧИАБАТТЫ** 95
- БРИОШЬ** 120
- РЕМЕСЛЕННЫЙ ТАРТИН** 120
- ФОКАЧЧА** 350
с пармезаном или оливковым маслом

ЗАКУСКИ И СЫРЫ

- МИКС САНКЦИОНКИ** 1590 МОЖНО ВЗЯТЬ НА ДВОИХ
мясные специалитеты, пипас, сыры, оливки, маринованные артишоки, вяленые томаты
- БУТЕРБРОД С УТКОЙ** 550
на тартине с луковым конфи и горчичным соусом
- ПАШТЕТ СУ-ВИД** 550
с бриошью и луковым конфи
- ПИПАС** 150
хлебные палочки с семечками, пять штук
- РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ** 420
с креветками, вялеными томатами, маслинами и соусом манго
- БУРРАТА** 750
с узбекскими томатами, ялтинским луком и кинзой
- БУРРАТА** 750
с манго и домашним песто
- БУРРАТА** 890
с вяленным мясом, фисташками и чёрной смородиной
- КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ** 750
с чёрной смородиной и ремесленным тартином
- СКОВОРОДА С КРЕВЕТКАМИ** 1490
большая порция тигровых креветок в соусе с имбирем, чили и чесноком, подаются с чабаттой
можно взять половинку порции за 890

САНКЦИОНКА

100 ГРАММ

- АРТИШОКИ** 550 САНКЦИОНКА НА РАЙОНЕ
- ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ** 610
- ПАРМА** 1140
- БРЕЗАОЛА** 1500
- БИТЫЕ ОЛИВКИ** 560
испанские зеленые оливки с косточкой
- ОЛИВКИ** 450
гигантские оливки с косточкой
- ПРОШУТТО КОТТО** 600
варёный окорок • ATTENTION! это не парма!
- СЫР БЛЮ ЧИЗ** 590
- СЫР ГРАНА ПАДАНО** 750

ЗАВТРАКИ

- БРИОШЬ С ПРОШУТТО КОТТО** 550
яйцом пашот, трюфельным маслом и рукколой
- БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ** 750
яйцом пашот, авокадо и рукколой
- ОМЛЕТ С ПРОШУТТО КОТТО И КРЕМ-ЧИЗОМ** 420
с ремесленным тартином и рукколой
- ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ И КРЕМ-ЧИЗОМ** 590
с ремесленным тартином и рукколой

отмечайте нас в сторис
@vinch_spb

ПАСТЫ

для нашей пасты
мы используем Тальятелле

ПАСТА С ПРОШУТТО КОТТО и чёрным перцем, а-ля карбонара	690
ПАСТА С ЛОСОСЕМ в сливочно-томатном соусе со шпинатом	950
ПАСТА АРАБЬЯТА С ПАРМОЙ розовыми томатами и томатным соусом	790
ПАСТА С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ в томатном соусе	690
ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА в сливочном соусе	750
ПАСТА С ГРЕБЕШКОМ, ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ	850
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ в томатном соусе на основе биска	950

пикантно

ДЕСЕРТЫ

ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА С КРЕМОМ КРЕМ ПЛОМБИР • КРЕМ ВАРЁНАЯ СГУЩЁНКА	290
МОРОЖЕНОЕ РАЗНЫЕ ВКУСЫ	300
МЕДОВИК	390
РОМОВАЯ БАБА с ромом, взбитыми сливками и вафельной крошкой	420

18+ с лимончелло +350
или 10летним портвейном +270

ГОРЯЧЕЕ

ТОМЛЁНЫЕ ЩЁКИ с тыквенным пюре	950
УТИНАЯ НОЖКА со сливочно-сырным питтимом и черносливовым соусом	990
ФЛАНК СТЕЙК СУ-ВИД в соусе Black Pepper, с молодым картофелем в трюфельном соусе на гарнир	1050
ЛАЗАНЬЯ БЫВАЕТ НЕ ВСЕГДА, УТОЧНИТЕ У РЕБЯТ	890

october
special

пожалуйста, сообщите, если у вас есть
непереносимость каких-то продуктов
или аллергии

НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК АПЕЛЬСИН • ГРЕЙПФРУТ	350
ВОДА EDIS 0.5	220
ВОДА SAN PELLEGRINO 0.25	390
ВОДА SAINT GÉRON AUVERGNE 0.375	600
ЛИМОНАД 0.33	270
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	260



считайте QR-код, чтобы присоединиться
к нашему Обществу Гедонизма
и получать подарки

фотографии блюд, их состав
и калорийность по этой ссылке



если ваша компания больше 8 человек, в итоговую сумму
счета будет включен сервисный сбор 10%

КОФЕ И ЧАЙ

ЧАЙ VKUS В ЧАЙНИКЕ 0.9 ЗЕЛЁНЫЙ • ЧЁРНЫЙ • ТРАВЯНОЙ • ГРЕЧИШНЫЙ ДОБАВИТЬ +150 РОЗА • МЯТА • ВАСИЛЁК • МЕЛИССА • • ЛИПА • КЛИТОРИЯ • ВЕРБЕНА	390
в этом месяце мы готовим кофе на зерне от Sibaristica: COLOMBIA	
это 100% арабика мытой обработки, сбалансированный кофе с нотами красного яблока, ягод, грейпфрута и карамели	
ЭСПРЕССО	150
АМЕРИКАНО	150
КАПУЧИНО	200
можем заменить обычное молоко на растительное +70₽	
ЛАТТЕ	220
ФЛЭТ УАЙТ	250
АФФОГАТО ванильное мороженое и эспрессо	350

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ПАРМА	50 г	570
БРЕЗАОЛА	50 г	750
КРАБ	40 г	550
ЛОСОСЬ	50 г	610
КРЕВЕТКИ	50 г	250
АВОКАДО	50 г	350
ТРЮФЕЛЬНАЯ ПАСТА	15 г	150
ПАРМЕЗАН	30 г	120
МОЦАРЕЛЛА	30 г	170
ЯЙЦО ПАШОТ		100
РУККОЛА	30 г	200
ПЕСТО	30 г	180

ПРИМОРСКИЙ 62/1
ТОРЕЗА 77

8 (812) 570-16-07
vinch-spb.ru



ENGLISH MENU