

CRUST NAPOLI  
PIZZA & WINE



# БРАНЧИ НА ДВОИХ

Бранч неаполитанский

Бранч неаполитанский <sup>430 г</sup> 1350

*прошутто, яйцо пашот, запеченный перец и баклажан, соус песто, оливки каламата, авокадо, черри, шпинат, помидор, кинза, вяленые томаты, крем чиз, домашняя чиабатта*

Бранч сицилийский <sup>500 г</sup> 1430

*форель, яйцо пашот, запеченный болгарский перец, соус песто, оливки каламата, авокадо, шпинат, помидор, кинза, вяленые томаты, крем чиз, домашняя чиабатта*



Мы также можем доставить  
бранчи и пиццу прямо  
в постель. Заказывать здесь!



# ЗАКУСКИ К ВИНУ И ПРОСТО ТАК

## БРУСКЕТТЫ /Bruschetta

с томатами <sup>60 г</sup>  270

с творожным сыром  
и лососем <sup>80 г</sup> 310

с авокадо  
и шампиньонами <sup>120 г</sup>  350



Брускетты

Бокал Пино Гриджиа  
Делла Венеция <sup>125 мл</sup> 390



Антипаста

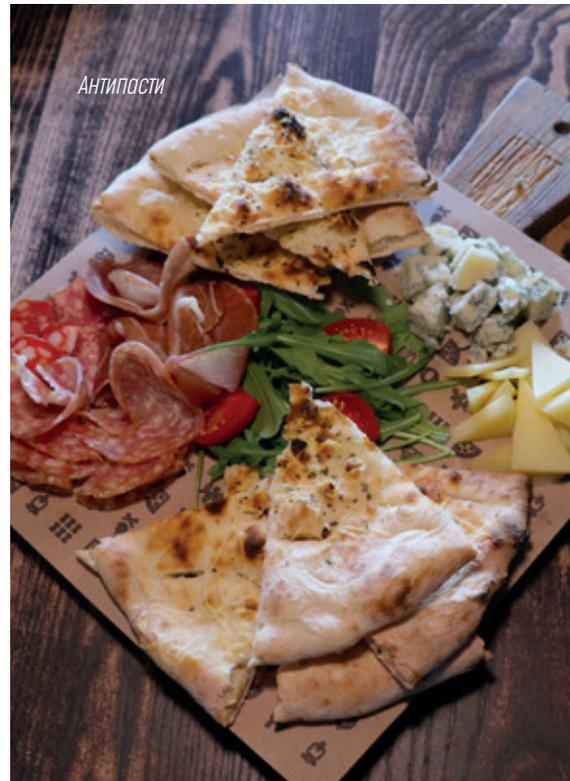
## ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ /ANTIPASTI ITALIANO

Запеченный баклажан  
с сыром  
и томатами <sup>175 г</sup> 610

## АНТИПАСТИ НА КОМПАНИЮ

Антипаста <sup>350 г</sup> 720  
*Салами, прошутто, пармезан,  
горгонзола, фокачча, руккола,  
томаты черри*

Сырная тарелка <sup>280 г</sup> 910  
*Пармезан, горгонзола, бри,  
грецкий орех, гриссини, груша,  
варенье из шишек*



Антипаста

Итальянская тарелка <sup>250 гр</sup> 720  
*Гриссини, пряная колбаса, салами, прошутто,  
сыры пармезан, горгонзола и бри. Мед, грецкий  
орех и груша*



## САЛАТЫ /INSALATE

*Салаты от шефа*

Салат гриль с филе из говядины, томатами и баклажанами <sup>230 г</sup> 620

Нисуаз с тунцом <sup>240 г</sup> 590  
*тунец, яйцо пашот, черри, микс салата, медово-горчичная заправка, кедровый орех*

Салат с креветкой и грейпфрутом <sup>160 г</sup> 610  
*Креветка, грейпфрут, микс салата, помидоры, пармезан, острый соус чили*

Салат с уткой, шпинатом, томатами конкасе и малиновым соусом <sup>140 гр</sup> *nuovo* 670  
*с орехом пекан и мандаринами*



*Салат гриль с филе из говядины, томатами и баклажанами*



*Салат с креветкой и грейпфрутом*

*Классика*

Салат капрезе с томатами и моцареллой <sup>150 г</sup> 610

Цезарь с цыпленком из печи <sup>160 г</sup> 510  
*Куриное филе, микс салата, черри, чесночные сухарики, анчоусная заправка, пармезан*

Цезарь с креветкой <sup>200 г</sup> 610  
*Креветка, микс салата, черри, чесночные сухарики, анчоусная заправка, пармезан*



Греческий <sup>230 г</sup>  530  
*Запеченный болгарский перец, Фета, томаты, перец, огурец, микс салата, чабатта на гриле, лук, оливки.*



## СУПЫ / ZUPPE

Сливочный крем-суп с крабом <sup>270 г</sup> 590

Тыквенный крем-суп с креветкой <sup>330 г</sup> 550  
*Подается с фокаччей*

Неаполитанский суп с морепродуктами <sup>380 г</sup> 650  
*подается с чиабаттой*

Минестроне <sup>310 г</sup> 410  
*Классический легкий итальянский суп из свежих овощей*

Куриный суп с лапшой <sup>360 г</sup> 330  
*подается с яйцом*

Сливочный крем-суп с шампиньонами <sup>320 г</sup> 410  
*Шампиньоны, сливки, лук, подается с чиабаттой*

ФОКАЧЧА К СУПУ 120

*Тонкая лепешка с итальянскими специями*



Неаполитанский суп с морепродуктами



Сливочный крем-суп с крабом

## КЛАССИКА от CRUST

Пепперони <sup>410 г</sup> 530  
 Пепперони, моцарелла fior di latte,  
 соус пилати

Полло с курицей <sup>450 г</sup> 550  
 Куриное филе, моцарелла fior di latte,  
 сливочно-сырный соус

добавить грибы +60₽

Груша горгонзола <sup>390 г</sup> 530  
 Груша, горгонзола, моцарелла  
 fior di latte, мед

Четыре сыра <sup>380 г</sup> 590  
 Горгонзолла, бри, пармезан,  
 моцарелла fior di latte,  
 сливочный соус

Маринара <sup>450 г</sup> 770  
 Кальмар, гребешок, креветка,  
 краб, моцарелла fior di latte,  
 сливочный соус

Маргарита <sup>360 г</sup> 430  
 Моцарелла fior di latte, базилик,  
 соус пилати

CRUST  
 PIZZA  
 NAPOLI



Добавьте соус от шефа  
 к корочкам для пиццы

- НАПОЛИ ИЗ СОЧНЫХ ТОМАТОВ
- АВТОРСКИЙ ЦЕЗАРЬ
- ЗЕЛЕНый НА ОСНОВЕ ПЕСТО  
 ИЗ ПЕТРУШКИ

40₽

Дьявола



5 углов с вялеными томатами и страчателлой

## АВТОРСКАЯ ПИЦЦА ОТ «ПИЦЦА 22 CM»

Мы дружим с PIZZA 22 CM - первой пиццерией в Петербурге, где готовят настоящую неаполитанскую пиццу, которая занимает 13 место в ТОП-50 лучших пиццерий Европы.

Грибоедов <sup>400 г</sup> 530  
 Белые грибы, шампиньоны, копченый сыр, сливочный соус, трюфельное масло

5 углов с вялеными томатами и страчателлой <sup>400 г</sup> *nuovo* 650  
 И фермерским сыром страчателла на основе соусе пилати

Дьявола <sup>430 г</sup> *nuovo* 610  
 Пепперони, масло чилли, соус арабьята

# NAPOLI PIZZA

А вы знаете, что делает неаполитанскую пиццу такой вкусной? Свежая фермерская моцарелла и наш домашний томатный соус по фирменному рецепту. Ферментация теста 20 часов - никакого чувства тяжести! Как и в Италии: мы используем только муку, воду, соль и домашнюю закваску. Пицца готовится в настоящей дровяной печи две минуты при температуре 400°C и сразу отправляется к вам!

## АВТОРСКАЯ ПИЦЦА

Фокачча к супу 120  
*тонкая лепешка с итальянскими специями*

С мортаделлой и страчателлой 440 гр 710  
*томатная основа, сыр страчателла, мортаделла, пармезан*

5 углов с ветчиной *хит* 460 гр 610  
*Мясной орех, шампиньоны, сливки, моцарелла fior di latte и творожный сыр крематта с трюфельным маслом в уголках пиццы*

Прощутто руккола 460 гр 630  
*Пармская ветчина, моцарелла fior di latte, руккола, соус наполи*

Карбонара 430 гр 590  
*Буженина, мясной орех, моцарелла fior di latte, соус на основе яичного желтка*

Гамбери Пиканти 490 гр *nuova* 730  
*Креветка, моцарелла ла паулина, черри, руккола, соус пилати, орегано, масло чесночное с чили*

Том-ям с гребешком, кальмаром и креветкой 480 гр 690  
*Гребешок, кальмар, томаты черри, соус том-ям*

С креветкой и рикоттой 420 гр 670  
*Креветка, сыр рикотта, домашний соус песто*

Гамбери Пиканти



Фирменное пиво Crust к пицце 300 / 600 мл 300 / 400  
Crust House Wine blanco/rosso 25 / 250 мл 330 / 600



Спагетти карбонара

## ПАСТА

Спагетти карбонара по-римски на яичных желтках **хит!** 240 г 510  
 Домашняя паста спагетти, бекон, соус на яичных желтках, чесночное масло, пармезан, черный перец

Казаречче с курицей, грибами в соусе песто **320 г хит!** 510  
 Куриное филе, шампиньоны, сливки, соус песто

Боскайола **340 г** 510  
 Домашняя паста пенне, бекон, шапиньоны, пармезан и сливочный соус

Спагетти болоньезе с соусом наполи **300 г** 510  
 Домашняя паста спагетти, мясной фарш соус болоньезе, соус наполи. Посыпается сыром пармезан

Паста с баклажанами, красным перцем и сыром страчателла **240 г** 490  
 Домашняя паста пенне, баклажаны, болгарский перец, томаты пелати, фермерский сыр страчателла

Спагетти с фрикадельками польпетте в томатном соусе **280 г** 560  
 Домашняя паста спагетти, соус наполи, польпетте, томаты конкассе, базилик

Спагетти том-ям с креветкой и шампиньонами **330 г** 610  
 Домашняя паста спагетти, креветка, шампиньоны, соус том ям, кунжут и зелёный лук

Орзо с телячьими щечками **295 г** 670  
 итальянская паста с телячьими щечками, шампиньоны, трюфельной пастой и пармезаном



Бокал Кьянти Конти Серрристори **125 мл 390**



Паста в сырной голове

Тальятелле с гребешком, креветкой и кальмаром в сливочном соусе или томатном соусе **360 г** 630

Паста в сырной голове **280 г СНЕФ ПОДАЧА!** 590  
 в голове пармезана замешиваем спагетти ручной работы с черным перцем

## ГОРЯЧЕЕ

### МЯСО

Итальянский бургер <sup>400 г</sup> 630

*Домашняя булочка, котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, соус тар-тар*

Курица по-милански <sup>310 г</sup> 510

*Подается с картофельными дольками и соусом зеленый тар-тар*

Равиоли с говядиной в сливочном соусе <sup>200 г</sup> 530

*Посыпаются кедровыми орешками*

Домашняя лазанья <sup>320 г</sup> 590

### РЫБА

Палтус со шпинатом <sup>300 г</sup> 810

*Палтус, сливки, шпинат*

Стейк из лосося с пюре и спаржей, <sup>300 г</sup> 870

*Лосось, картофельное пюре, спаржа, имбирно-йогуртовый соус*

## РИЗОТТО

Ризотто с морепродуктами <sup>400 г</sup> 650

*Рис арборио, сливочная основа, мидии черные, креветка, кальмар, сливочное масло, базилик, пармезан, черный перец. На выбор: с соусом наполи, либо со сливками.*

Ризотто с белыми грибами <sup>350 г</sup> 510

*рис арборио, куриный бульон, белые грибы, пармезан*

## ГАРНИРЫ

Рис <sup>100 г</sup> 120

Спаржа на гриле <sup>70 г</sup> 410

Картофель фри <sup>120 г</sup> 250

Картофельные дольки <sup>130 г</sup> 250

Картофельное пюре <sup>150 г</sup> 210



Равиоли с говядиной

## ДЕСЕРТЫ

Анжолетти <sup>190/30 г</sup>	250
Домашний тирамису <sup>150 г</sup>	510
Каталанский крем с карамельной корочкой	370
Меренговый рулет <sup>90 г</sup>	410
Паннакота	390
Классический чизкейк <sup>150 г</sup> <i>подается с малиновым вареньем</i>	420
Наполеон <sup>120 г</sup>	420



*Каталанский крем  
с карамельной корочкой*

СКАЧИВАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ,  
КОПИ БОНУСЫ ЗА КАЖДЫЙ ВИЗИТ  
И ОПЛАЧИВАЙ ДО 30% СЧЕТА БАЛЛАМИ



**CRUST**  
NAPOLI  
PIZZA & WINE



Загружай на телефон ПРОГРАММУ ЛОЯЛЬНОСТИ CRUST,  
получай 300 ПРИВЕТСТВЕННЫХ БАЛЛОВ,  
расплачивайся ими при следующем визите



Заказывать ДОСТАВКУ ИЗ CRUST удобнее через  
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



CRUST NAPOLI  
PIZZA

Узнавайте ВСЕ НОВОСТИ первыми в телеграм канале  
ГРУППЫ РЕСТОРАНОВ КУКСОВ ГРУПП здесь.



KUKSOV  
restaurants group

МОЛОКО  
и МЁД

CRUST NAPOLI  
PIZZA & WINE

ラーメンクラブ  
UMAMI  
RAMEN-CLUB

Tbilysimo

Филадельфия & БАР  
PIZZA №1

Michel  
bakery

SINGAPURA  
Азиатское Бистро

Sunset  
ASHRAM

Debaûche  
вино без правил

MONO  
COFFEE

