

КАФЕ-ПИЦЦЕРИЯ «АРКА» МЕНЮ РИМСКАЯ ПИЦЦА

РИМСКАЯ ПИЦЦА С БУЖЕНИНОЙ ПОД СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Для истинных гурманов пицца с запеченным перцем, сыром «Моцарелла» и «Пармезан» подается под вкусным соусом из тунца и вялеными помидорами

540 г.
670 р.

*с креветками,
персиком и чили*



РИМСКАЯ ПИЦЦА С СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

Ароматная пицца, изюминку которой составляют маслины и запеченный перец, а также сыр «Моцарелла» и «Пармезан»

470 г.
670 р.

420 г. **630 р.**

РИМСКАЯ ПИЦЦА С ПЕППЕРОНИ

Сырная пицца из трех видов сыра: «Моцарелла», «Чеддер», «Пармезан» и жареными грибами

420 г.
500 р.

РИМСКАЯ ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ, ПЕРСИКОМ И ЧИЛИ

Для тех, кто любит остренькое. Сладкий персик и коварный чили с «Моцареллой» и креветками, обжаренными в чесноке

РИМСКАЯ ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

Сочная пицца с тремя видами сыров: «Чеддер», «Моцарелла» и «Пармезан», с жареными на сливочном масле грибами и беконом под грибным соусом из грецких орехов

570 г.
600 р.

РИМСКАЯ ПИЦЦА С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ

Классика итальянской кухни. Сыры «Пармезан» и «Моцарелла» и ветчина на томатном соусе

420 г.
520 р.



*с прошутто
и рукколой*

РИМСКАЯ ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И МЕДОВЫМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Сладкая пицца для любителей сыра с плесенью, а также «Моцареллы» и «Пармезана»

400 г.
550 р.

*с грушей и медовыми
грецкими орехами*



Насладись разнообразием итальянских рецептов!



320 р.

450 гр.

МАРГАРИТА

Классика Италии: пицца с сырами «Моцарелла» и «Пармезан».



420 р.

500 гр.

КВАТРО ФОРМАДЖИ

Аппетитная пицца для любителей сыра: «Моцарелла», «Пармезан», «Голландский», а изюминкой выступает плавленый сыр.



450 р.

600 гр.

ЧЕЗАРЕ

Пицца от Цезаря для тех, кто не любит грибы. Здесь только сыры «Моцарелла» и «Пармезан», куриное филе, ветчина и помидорки.



780 р.

800 гр.

МЯСНАЯ

Сытная пицца для самых голодных. Ветчина и нежное куриное филе, ароматный бекон, сочные помидоры, грибы, а сверху сыр «Моцарелла».



530 р.

700 гр.

ПРЕЗИДЕНТЕ

Престижная пицца с сыром «Моцарелла», ветчиной, грибами и сочными помидорами. Одобрено президентом.



420 р.

550 гр.

С БЕКОНОМ

Бекон и этим все сказано, но вместе с сыром «Моцарелла» и ветчиной еще вкуснее. Проверено.



450 р.

600 гр.

КАЛЬЦОНЕ С КУРОЙ

Закрытая сочная пицца с томатами, куриным филе и сыром «моцарелла». Маринованный лук придает пикантную нотку.



450 р.

600 гр.

ТРОПИКАНКА

Пицца для гурманов! Нежная куриная грудка с ветчиной посыпается орегано и сыром «Моцарелла», а кубики ананаса дают изысканный сладкий вкус.



380 р.

600 гр.

ПРОШУТТО

Классическая и самая вкусная пицца: сыр «Моцарелла», ветчина и помидоры. Buon appetite!

70 р.

50 гр.

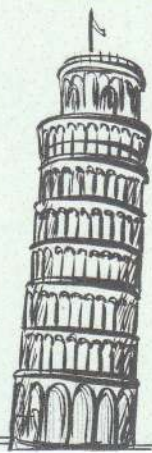
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ



Ветчина



Грибы



Buon appetito!



450 р.
650 гр.

ЧЕТЫРЕ ВРЕМЕНИ ГОДА

Любите разнообразие, тогда эта пицца для вас. Она делится на четыре оазиса с ветчиной, шампиньонами, сладким перцем и помидорами. Сверху сыр «Моцарелла» и маслины.



450 р.
520 гр.

ПЕППЕРОНИ

Удачное сочетание острых колбасок перрегопи и нежного сыра Моцарелла - создают восхитительный аромат и изысканный вкус.



430 р.
650 гр.

С КОЛБАСКАМИ

Много вкуснющих колбасок и сыра «Моцареллы»



680 р.
550 гр.

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Изысканная пицца с креветками, мидиями и кальмарами. Сыр «Моцарелла» и орегано подчеркивают вкус морепродуктов.



680 р.
650 гр.

МАРЕ

Пицца с необыкновенным сочетанием тунца и лука, посыпанных сыром «Моцарелла». Попробуйте, не пожалеете!



420 р.
600 гр.

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Коротко и ясно, и ВКУСНО! Плюс сыр «Моцарелла».



350 р.
650 гр.

ПОСТНАЯ

Если вы поститесь, не повод грустить без пиццы! Сюда входят помидоры, грибы, маринованные огурчики, сладкая паприка, маслины, немного лука и ароматное орегано. А вместо сыра густой слой томатной пасты.



80 р.
200 гр.

ФОКАЧЧО

Знаменитая итальянская лепешка с чесноком и орегано.



400 р.
600 гр.

КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ



250 р.
400 гр.

ПИКАНТНАЯ

Пицца с вкусными колбасками, острой морковкой по-корейски, сладкой кукурузой, помидорами и сыром «Моцарелла». Для аромата орегано.



Сыр «Моцарелла»



Бекон



Куриное филе



Тунец