



Buon appetito!



500 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 реррегопи и нежного сыра Моцарелла - создают восхитительный аромат и изысканный вкус.



450 р.

650 гр.

С КОЛБАСКАМИ

Много вкуснящих колбасок и сыра «Моцареллы»



780 р.

550 гр.

С МОРЕПРОДУКТАМИ

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



780 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».



400 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



300 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



Туец

Насладись разнообразием итальянских рецептов!



350 р.

450 гр.

МАРГАРИТА

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



450 р.

500 гр.

КВАТРО ФОРМАДЖИ

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



470 р.

600 гр.

ЧЕЗАРЕ

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



850 р.

800 гр.

МЯСНАЯ

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



550 р.

700 гр.

ПРЕЗИДЕНТЕ

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



450 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.



470 р.

600 гр.

ТРОПИКАНКА

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



400 р.

600 гр.

ПРОШУТТО

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

70 р.

50 гр.

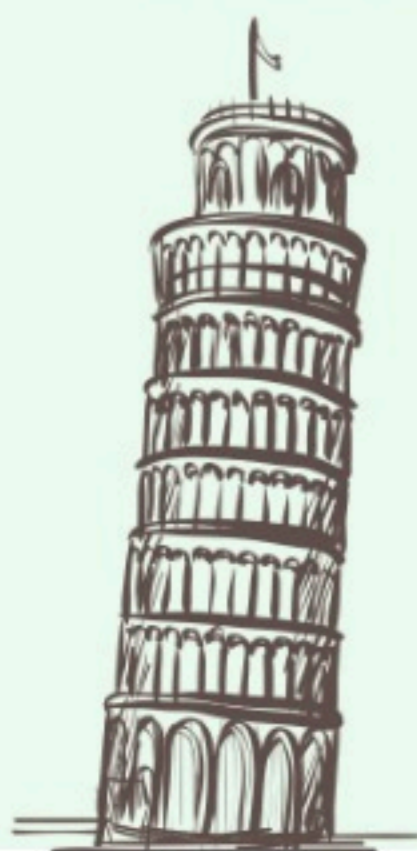
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ



Ветчина



Грибы



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.
700 р.

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.
690 р.

РИМСКАЯ ПИЦЦА С ПЕППЕРОНИ

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

420 г.
650 р.

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.
680 р.

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 креветками,
персиком и чили*



420 г. **690 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 ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ

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

420 г.
550 р.



*с прошутто
и рукколой*

*с грушей и медовыми
грецкими орехами*

