

РИМСКАЯ ПИЦЦА ТЕСТО 72h

ЧЕТЫРЕ 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, моцарелла и свежий базилик

  **590**

КВАТРО ФОРМАДЖИ

Четыре Сыра: моцарелла, пармезан, горгонзола, сливочный сыр
попробуйте с пармой +650

  **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, цукини, моцарелла, томатный соус, чимичурри и руккола
можно сделать острой

 **1090**

ОВОЩНАЯ

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

  **890**

КРАБ И СТРАЧАТЕЛЛА

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

  **2100**

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
УДВОИТЬ ПЕППЕРОНИ +250

 **750**

ПАРМА МОЦАРЕЛЛА РУККОЛА

итальянская парма (сыровяленая ветчина), моцарелла и свежая руккола

 **890**

ЛОСОСЬ СТРАЧАТЕЛЛА БРУСНИКА

нежный лосось шеф-посола, страчателла, брусника, пряная руккола
УДВОИТЬ ЛОСОСЬ +650

  **1090**

ПРОШУТТО КОТТО

прошутто котто (вареный окорок), страчателла, трюфельное масло, руккола
добавьте трюфельный соус +200

 **1090**

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

 **1090**

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ

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

  **950**

КАК МЫ РЕШИЛИ ДЕЛАТЬ РИМСКУЮ ПИЦЦУ?

Привет! Мы Дарья и Николай, основатели Vinch. Рассказываем!

Одним прекрасным вечером мы опоздали на поезд в Италии 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 нужна 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 со страчателлой, брусникой и чиабаттой	690
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с муссом из горгонзоллы и чиабаттой	690
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с яйцом пашот, трюфельным маслом и чиабаттой	690
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с чипсами из батата, трюфельным кремом и чиабаттой	750
мы делаем наши необычные тартары из фланка – это мраморная говядина (альтернативный отруб), которую мы предварительно подвяливаем	
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ с огурцом, авокадо и кинзой	990
ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА И ЛОСОСЯ с крем-чизом и трюфельным понзу	990

САЛАТЫ

САЛАТ С ПАРМОЙ грушей и страчателлой	750
САЛАТ С КРАБОМ томатами и лепестками фундука УДВОИТЬ КРАБА +690	950
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ авокадо и яйцом пашот	890
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ апельсином и авокадо	690
САЛАТ ОВОЩНОЙ томаты, огурец, семена тыквы и льна, авокадо, лепестки фундука ДОБАВЬТЕ СТРАЧАТЕЛЛУ +250	530

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ СУП на итальянских томатах с моцареллой и песто	450
СЛИВОЧНЫЙ СУП с форелью и птитимом	650
ГРИБНОЙ СУП с трюфельным маслом и чипсами из батата	490
ТЫКВЕННЫЙ СУП со сливками и тыквенными семечками	390
МОЖНО ДОБАВИТЬ: СЛИВКИ +100 СТРАЧАТЕЛЛА +250 КРЕВЕТКИ +250	

ХЛЕБ

ПОЛОВИНКА ЧИАБАТТЫ	95
БРИОШЬ обжаренная на сливочном масле	240
РЕМЕСЛЕННЫЙ ТАРТИН	120
ФОКАЧЧА с пармезаном или оливковым маслом	350

отмечайте нас в сторис
@vinch_spb

ЗАКУСКИ И СЫРЫ

МИКС САНКЦИОНКИ мясные специалитеты, пипас, сыры, оливки, маринованные артишоки, вяленые томаты	1690
БУТЕРБРОД С УТКОЙ на тартине с луковым конфи и горчичным соусом	630
ПАШТЕТ СУ-ВИД с бриошью и луковым конфи	550
ПИПАС хлебные палочки с семечками, пять штук	150
РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ с креветками, вялеными томатами, маслинами и соусом манго	490
БУРРАТА с узбекскими томатами, ялтинским луком и кинзой	990
БУРРАТА с манго и домашним песто	990
БУРРАТА с вяленным мясом, фисташками и чёрной смородиной	1090
КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ с чёрной смородиной и ремесленным тартином	950
СКОВОРОДА С КРЕВЕТКАМИ большая порция тигровых креветок в соусе с имбирем, чили и чесноком, подаются с чиабаттой можно взять половинку порции за 990	1630

САНКЦИОНКА

АРТИШОКИ	550
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	610
ПАРМА	1290
БРЕЗАОЛА	1500
БИТЫЕ ОЛИВКИ испанские зеленые оливки с косточкой	560
ОЛИВКИ гигантские оливки с косточкой	450
ПРОШУТТО КОТТО варёный окорок • ATTENTION! это не парма!	600
СЫР БЛЮ ЧИЗ	590
СЫР ГРАНА ПАДАНО	850

ЗАВТРАКИ

БРИОШЬ С ПРОШУТТО КОТТО яйцом пашот, трюфельным маслом и рукколой	650
БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ яйцом пашот, авокадо и рукколой	960
ОМЛЕТ С ПРОШУТТО КОТТО И КРЕМ-ЧИЗОМ с ремесленным тартином и рукколой	590
ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ И КРЕМ-ЧИЗОМ с ремесленным тартином и рукколой	650

МОЖНО ВЗЯТЬ
НА ДВОИХ

САНКЦИОНКА НА РАЙОНЕ

ПАСТЫ

ФРИТЮР



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%

НАПИТКИ

ПАСТА С ПРОШУТТО КОТТО и чёрным перцем, а-ля карбонара	750
ПАСТА С ЛОСОСЕМ в сливочно-томатном соусе со шпинатом	990
ПАСТА АРАБЬЯТА С ПАРМОЙ в томатном соусе	790
ПАСТА С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ в томатном соусе	690
ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА в сливочном соусе	750
ПАСТА С ГРЕБЕШКОМ, ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ в сливочно-сладком соусе с имбирем и чили	990
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ в томатном соусе на основе биска	990
КАРТОФЕЛЬ ФРИ с трюфельным соусом	320
ФРИТТО МИСТО кальмары и креветки, морковь и цукини	1490
МОЦАРЕЛЛА в панировке с малиновым соусом	550
КРЕВЕТКИ ВАСАБИКО	590
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК АПЕЛЬСИН • ГРЕЙПФРУТ	350
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	260
ВОДА Malgre 0.5	200
ВОДА SAN PELLEGRINO 0.25	490
ВОДА SAINT GÉRON AUVERGNE 0.375	600
ЛИМОНАД ЛАРОШКА 0.33	290
ЛИМОНАД ГРЕЙП И БУЗИНА 0.4/1L	390/890
ЛИМОНАД МАЛИНА 0.4/1L	390/890
ЛИМОНАД ОГУРЕЦ И ИМБИРЬ 1L	890
ЛИМОНАД НА ЧАЕ – ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ 1L	890
ЧАЙ VKUS В ЧАЙНИКЕ 0.9 ЗЕЛЁНЫЙ • ЧЁРНЫЙ • ГРЕЧИШНЫЙ ДОБАВИТЬ +150 РОЗА • МЯТА • ВАСИЛЁК • ЛАВАНДА • ЧАБРЕЦ • ЛИПА • КЛИТОРИЯ • РОМАШКА • КАЛЕНДУЛА	390
ОБЛЕПИХОВЫЙ ВЗВАР В ЧАЙНИКЕ 0.7	690
КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ В ЧАЙНИКЕ 0.7	690
ЭСПРЕССО	150
АМЕРИКАНО	180
КАПУЧИНО можем заменить обычное молоко на растительное +70P	220
ЛАТТЕ	220
ФЛЭТ УАЙТ	250
АФФОГАТО ванильное мороженое и эспрессо	350

ГОРЯЧЕЕ

ТОМЛЁНЫЕ ЩЁКИ с тыквенным пюре	950
УТИНАЯ НОЖКА со сливочно-сырным птитимом и черносмородиновым соусом	990
ФОРЕЛЬ с зелёным горошком	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

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

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
СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ с кремами пломбир и варёная сгущёнка	450

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ПАРМА 50 г	650
БРЕЗАОЛА 50 г	750
КРАБ 40 г	690
ЛОСОСЬ 50 г	650
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

ТОРЕЗА 77
ПРИМОРСКИЙ 62/1

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



ENGLISH MENU