


MOZART
karaoke-restaurant

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

*Самую настоящую итальянскую пиццу
готовят в каменной печи в ресторане МОЦАРТ
пр-т Ермака, 42 8 (961) 409 10 10*

*пицца
от 1 к2*





пицца

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

куриная грудка, ветчина,
пепперони, ананас, шампиньоны

1235 г. **500 Р**



МЯСНАЯ

колбаски охотничьи,
свинина, куриная грудка,
томаты, сыр моцарелла, шампиньоны

1100 г. **600 Р**



ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

шампиньоны, томаты,
болгарский перец, сыр моцарелла,
лук репчатый, соус томатный

1080 г. **500 Р**



ПЕППЕРОНИ

соус томатный,
шампиньоны, пепперони,
сыр моцарелла, лук репчатый,

1100 г. **570 Р**



ДЬЯБЛО

свинина, бекон, пепперони,
перец болгарский, сыр моцарелла,
соус томатный

1000 г.

600 Р

СОУС ФРАНЦУЗСКИЙ

50 г.

50 Р





ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ЧЕТВЁРКА

свинина, бекон, ветчина,
колбаски охотничьи, пепперони,
огурцы маринованные, шампиньоны

950 г. **700 ₽**



пицца

ФУТБОЛЬНАЯ

колбаски охотничьи,
огурцы маринованные,
помидоры, сыр моцарелла, чеснок

1235 г. **520 ₽**



МОРСКАЯ

краб, креветки тигровые,
черри, чеснок, соус сливочный,
сыр моцарелла

1123 г. **620 ₽**



КАРБОНАРА

бекон, сыр пармезан,
сыр моцарелла, соус сливочный

1000 г. **650 ₽**



ГРЕЧЕСКАЯ

шампиньоны, перец болгарский,
лук красный, соус томатный,
помидоры, сыр моцарелла,
маслины

1080 г. **750 ₽**



СОУС КРАСНЫЙ

50 г.

50 ₽



ПИЦЦА

из каменной печи

Для выпечки пиццы в Италии до сих пор пользуются только дровяной печью, собранной из камня.



Дело в том, что в традиционной облицованной камнем печи жар распределяется равномерно. Пицца готовится при температуре близкой к 400°C. Не менее важен и легкий дымок, исходящий от пылающих поленьев. Он придает пицце нежный подкопченный вкус.

В Италии в пиццериях, обладающих такой печью, есть вывеска – *forno a legna*. Это означает, что печь топится дровами.



Профессионалы приготовления пиццы уверены, что только в печи на дровах можно получить тот вкус, который отличает настоящую итальянскую пиццу.

Шеф-повар ресторана МОЦАРТ рекомендует вам, уважаемые гости ощутить вкус пиццы, приготовленной в полном соответствии традициям северной Италии.