

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

  **650**

КВАТРО ФОРМАДЖИ

Четыре Сыра: моцарелла, пармезан, горгонзола, сливочный сыр
ПОПРОБУЙТЕ С ПАРМОЙ +720

  **940**

БРЕЗАОЛА МАНГО ПЕСТО

итальянская брезаола (это ароматная сыровяленая говядина), соус манго и песто

 **1050**

ДИ МАНЦО ГОВЯДИНА

мраморная говядина, печёная паприка, цуккини, моцарелла, томатный соус, чимичурри и рукола
можно сделать острой

 **1200**

ОВОЩНАЯ

узбекские томаты, запечённый перец, цуккини, много руколы, моцарелла и томатный соус

  **980**

КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАР

крупные тигровые креветки, кольца кальмара, с добавлением пикантного белого соуса

  **1200**

УДВОИТЬ КРЕВЕТКИ +280

УДВОИТЬ КАЛЬМАР +280

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ

крупные тигровые креветки, слайсы цуккини, нежный крем-чиз, моцарелла, томатный соус
УДВОИТЬ КРЕВЕТКИ +280

  **1050**

ПЕППЕРОНИ

пепперони, моцарелла, печёная паприка и томатный соус
можно сделать острой
УДВОИТЬ ПЕППЕРОНИ +280

 **840**

ПАРМА МОЦАРЕЛЛА РУКОЛА

итальянская парма (сыровяленая ветчина), моцарелла и свежая рукола

 **980**

ФОРЕЛЬ СТРАЧАТЕЛЛА БРУСНИКА

нежная форель шеф-посола, страчателла, брусника, пряная рукола
УДВОИТЬ ФОРЕЛЬ +720

  **1420**

ПРОШУТТО КОТТО

прошутто котто (вареный окорок), страчателла, трюфельное масло, рукола
ДОБАВЬТЕ ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС +220

 **1200**

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

ароматная горгонзола, груша, сливочный соус и рукола

  **840**

МЯСНАЯ

пепперони, мелко нарезанная мраморная говядина, моцарелла, печёная паприка, ялтинский лук, томатный соус, рубленая рукола

 **1200**

КАК МЫ РЕШИЛИ ДЕЛАТЬ РИМСКУЮ ПИЦЦУ?

Привет! На связи Дарья и Николай, основатели Vinch. Рассказываем!

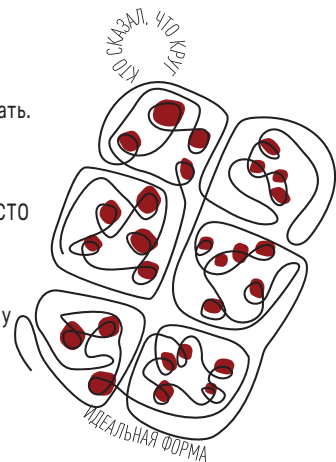
Одним прекрасным вечером мы опоздали на поезд в Италию и пошли искать себе место возле вокзала, где можно было бы поужинать. Тогда мы еще ничего не знали о римской пицце, и зашли в первую попавшуюся пиццерию.

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 деревянная 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!



АВТОРСКИЕ ТАРТАРЫ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

со страчателлой, брусникой и чиабаттой

760

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с муссом из горгондзолы и чиабаттой

760

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с яйцом пашот, трюфельным маслом и чиабаттой

760

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с чипсами из батата, трюфельным кремом и чиабаттой

840

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с черешней и страчателлой и чиабаттой

870

Наши необычные тартары мы готовим из фланка – это мраморная говядина высокого качества (альтернативный отруб).

Подвяливаем мясо, чтобы добиться идеальной консистенции, а после заправляем свежей рукколой, пармезаном и маринованным ялтинским луком.

Не зря мы выделили этот раздел в меню. Попробуйте – это незабываемо!

Мы будем признательны, если вы с пониманием отнесетесь к нашим правилам:

Если ваша компания больше 8 человек, то в итоговую сумму счета будет включен сервисный сбор 10%.

Пожалуйста, сообщите, если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов или аллергии.

Мы всегда рады гостям с детьми, но просим, чтобы они вели себя как взрослые.

Мы не готовим кулинарные шедевры вне рамок меню.

Ваши питомцы всегда желанные гости.

У нас не курят.



считайте QR-код, чтобы присоединиться к нашему Обществу Гедонизма и получать подарки

фотографии блюд, их состав и калорийность по этой ссылке



ЗАВТРАКИ

12:00-18:00

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО КОТТО И КРЕМ-ЧИЗОМ 650

с ремесленным татином и руколой

ОМЛЕТ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕМ-ЧИЗОМ 790

с ремесленным татином и руколой

12:00-18:00

ОГРОМНЫЙ ДРАНИК С ТАРТАРОМ 1050

перепелиным яйцом, руколой и сметаной

ОГРОМНЫЙ ДРАНИК С ИКРОЙ 1420

микс-салатом и сметаной

БОЛЬШОЙ СЫРНИК 650

с лепестками фундука и черной смородиной

при заказе бранча бокал игристого**по специальной цене 350**

одно блюдо = один бокал

САЛАТ С ПАРМОЙ 830

грушей и страчателлой

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ 980

авокадо и яйцом пашот

пикантно

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 760

апельсином и авокадо

САЛАТ ОВОЩНОЙ 590томаты, огурец, семена тыквы и льна,
авокадо, лепестки фундука
ДОБАВЬТЕ СТРАЧАТЕЛЛУ +280**ТОМАТНЫЙ СУП** 540

на итальянских томатах с моцареллой и песто

ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 790

с мидиями, кальмаром, креветками

ГРИБНОЙ СУП 540

с трюфельным маслом и чипсами из батата

ТЫКВЕННЫЙ СУП 500

со сливками и тыквенными семечками

МОЖНО ДОБАВИТЬ:

СЛИВКИ +110

СТРАЧАТЕЛЛУ +280

КРЕВЕТКИ +280

ЗАКУСКИ И СЫРЫ

МИКС САНКЦИОНКИМОЖНО ВЗЯТЬ
НА ДВОИХ

1860

мясные специалитеты, пипас, сыры, оливки,
маринованные артишоки, вяленые томаты**МИНИ САНКЦИОНКА** 990мясные специалитеты, пипас, сыры, оливки,
маринованные артишоки, вяленые томаты**БУТЕРБРОД С УТКОЙ** 700

на тартине с луковым конфи и горчичным соусом

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ 650

со страчателлой и песто

БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ 760

с руколой и зеленым маслом

ПАШТЕТ СУ-ВИД 610

с бриошью и луковым конфи

РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ 640с креветками, вялеными томатами,
маслинами, крем-чизом и соусом манго**СТРАЧАТЕЛЛА С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ** 790

ялтинским луком и кинзой

СКОВОРОДА С КРЕВЕТКАМИ 1800большая порция тигровых креветок в соусе
с имбирем, чили и чесноком, подаются с фокаччей
можно взять половинку порции за 1090

БРАНЧИ

САЛАТЫ

СУПЫ

САНКЦИОНКА

100 ГРАММ

АРТИШОКИ 610**ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ** 680**ПАРМА** 1420**БРЕЗАОЛА** 1650**БИТЫЕ ОЛИВКИ** 620

испанские зеленые оливки с косточкой

ОЛИВКИ 610

гигантские оливки с косточкой

ПРОШУТТО КОТТО 660

варёный окорок • ATTENTION! это не парма!

СЫР БЛЮ ЧИЗ 650**СЫР ГРАНА ПАДАНО** 1090

САНКЦИОНКА НА РАЙОНЕ

отмечайте нас в сторис
@vinch_spb

ПАСТЫ

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА	840
в сливочном соусе	
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ФОРЕЛЮ	1090
в сливочно-томатном соусе со шпинатом	
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРЕБЕШКОМ, ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ	1090
в сливочно-сладком соусе с имбирем и чили	
ЛИНГВИНИ АЛЬ ТАРТУФО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ	690
с трюфельным соусом, пармезаном и руколой	
ЛИНГВИНИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ	790
с мидиями, кальмаром, креветками и томатами	
РИГАТОНИ АЛЬ ПОМОДОРО	690
с ассорти томатов, шпинатом, пармезаном	
РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ	690
с мраморной говядиной и пармезаном	

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	360
с трюфельным соусом	
ФРИТТО МИСТО	1640
кальмары и креветки, морковь и цуккини	
МОЦАРЕЛЛА	610
в панировке с малиновым соусом	
КРЕВЕТКИ ВАСАБИКО	650

УТИНАЯ НОЖКА	1090
со сливочно-сырным птитимом и черносмородиновым соусом	
ФЛАНК СТЕЙК СУ-ВИД	1160
в соусе Black Pepper, с молодым картофелем	
в трюфельном соусе на гарнир	
ЛАЗАНЬЯ	980
классическая в томатном соусе	

ЧИАБАТТА	420
хрустящая и воздушная	
ПОЛОВИНКА ЧИАБАТТЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	350
БРИОШЬ	270
обжаренная на сливочном масле	
РЕМЕСЛЕННЫЙ ТАРТИН	140
ФОКАЧЧА	390
с пармезаном или оливковым маслом	
ПИПАС	170
хлебные палочки с семечками, пять штук	

ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА С КРЕМОМ	320
КРЕМ ПЛОМБИР • КРЕМ ВАРЁНАЯ СГУЩЁНКА	
МОРОЖЕНОЕ	370
В АССОРТИМЕНТЕ	
18+ С ЛИМОНЧЕЛЛО +400	
МЕДОВИК	440
с нежным кремом	

РОМОВАЯ БАБА	470
с ромом, взбитыми сливками и вафельной крошкой	
СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ	500
с кремами пломбир и варёная сгущёнка	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК	490
АПЕЛЬСИН • ГРЕЙПФРУТ	
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	290
ВОДА No wine 0.5	280
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД:	
ГРЕЙП И БУЗИНА 0.4/1L	440/980
МАЛИНА 0.4/1L	440/980
ЛИМОНАД ЛАРОСНКА 0.33	320
ТОНИК ГАРДЕНИСТ 0.2	250

НАПИТКИ

ЧАЙ VKUS В ЧАЙНИКЕ 0.9	440
ЗЕЛЁНЫЙ • ЧЁРНЫЙ • ГРЕЧИШНЫЙ	
ДОБАВИТЬ +150	
РОЗА • МЯТА • ВАСИЛЁК • ЛАВАНДА • ЧАБРЕЦ	
• ЛИПА • КЛИТОРИЯ • РОМАШКА • КАЛЕНДУЛА	
КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ 0.7	760
ОБЛЕПИХОВЫЙ ВЗВАР 0.7	760

в этом месяце мы готовим кофе на зерне от Sibaristica: ETHIOPIA YIRGACHEFFE

это 100% арабика натуральной обработки, плотный и сладкий кофе с нотами сухофруктов, цветов, молочного шоколада и цитрусов

ЭСПРЕССО	170
АМЕРИКАНО	200
КАПУЧИНО	250
ЛАТТЕ	250
БАМБЛ КОФЕ	310
ФЛЭТ УАЙТ	280
КАКАО	280
АФФОГАТО	430
ванильное мороженое и эспрессо	



ENGLISH MENU

ТОРЕЗА, 77
ПРИМОРСКИЙ, 62/1
ГОРОХОВАЯ, 44

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

ФРИТЮР

ГОРЯЧЕЕ

ХЛЕБ