

# 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, фермерская 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

**УДВОИТЬ КРЕВЕТКИ +280**

**УДВОИТЬ КАЛЬМАР +220**

  **1200**

### 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

 **840**

### ПАРМА МОЦАРЕЛЛА РУКОЛА

итальянская парма (сыровяленая ветчина), моцарелла и свежая рукола

 **980**

### ФОРЕЛЬ СТРАЧАТЕЛЛА БРУСНИКА

нежная форель шеф-посола, фермерская страчателла, брусника, пряная рукола

  **1420**

### ПРОШУТТО КОТТО

прошутто котто (вареный окорок), 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 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!



# 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 тартином и руколой

**ОМЛЕТ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕМ-ЧИЗОМ** 790

с ремесленным тартином 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

## САЛАТЫ

**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

## СУПЫ

**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 САНКЦИОНКИ** 1860

мясные специалитеты, пипас, сыры, оливки, маринованные артишоки, вяленые томаты

можно взять на двоих

**МИНИ САНКЦИОНКА** 990

мясные 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** 640

с 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

## 100 ГРАММ САНКЦИОНКА

**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

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

ГОРЯЧЕЕ

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

ХЛЕБ

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

ДЕСЕРТЫ

<b>ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА С КРЕМОМ</b> КРЕМ ПЛОМБИР • КРЕМ ВАРЁНАЯ СГУЩЁНКА	<b>320</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> РАЗНЫЕ ВКУСЫ	<b>370</b>
<b>ДОМАШНИЙ МЕДОВИК</b> с нежным кремом	<b>440</b>
<b>РОМОВАЯ БАБА</b> с ромом, взбитыми сливками и вафельной крошкой	<b>470</b>
<b>СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ</b> с кремами пломбир и варёная сгущёнка	<b>500</b>

НАПИТКИ

<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> АПЕЛЬСИН • ГРЕЙПФРУТ	<b>490</b>
<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<b>290</b>
<b>ВОДА No wine 0.5</b>	<b>280</b>
<b>ВОДА S. PELLEGRINO 0.25</b>	<b>540</b>
<b>ТОНИК ГАРДЕНИСТ 0.2</b>	<b>250</b>
<b>ЛИМОНАД ЛАРОСНКА 0.33</b>	<b>320</b>
<b>ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД:</b>	
<b>ГРЕЙП И БУЗИНА 0.4/1L</b>	<b>440/980</b>
<b>МАЛИНА 0.4/1L</b>	<b>440/980</b>

КОФЕ И ЧАЙ

<b>ЧАЙ VKUS В ЧАЙНИКЕ 0.9</b> ЗЕЛЁНЫЙ • ЧЁРНЫЙ • ТРАВЯНОЙ • ГРЕЧИШНЫЙ ДОБАВИТЬ +150 РОЗА • МЯТА • МЕЛИССА ЛИПА • КЛИТОРИЯ • ВЕРБЕНА	<b>440</b>
<b>КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ В ЧАЙНИКЕ 0.7</b>	<b>760</b>
<b>ОБЛЕПИХОВЫЙ ВЗВАР В ЧАЙНИКЕ 0.7</b>	<b>760</b>
в этом месяце мы готовим кофе на зерне от Sibaristica: ETHIOPIA YIRGACHEFFE	
<b>ЭСПРЕССО</b>	<b>170</b>
<b>АМЕРИКАНО</b>	<b>200</b>
<b>КАПУЧИНО</b> можем заменить обычное молоко на безлактозное +80₽	<b>250</b>
<b>ЛАТТЕ</b>	<b>250</b>
<b>БАМБЛ КОФЕ</b>	<b>310</b>
<b>ФЛЭТ УАЙТ</b>	<b>280</b>
<b>КАКАО</b>	<b>280</b>
<b>АФФОГАТО</b> ванильное мороженое и эспрессо	<b>440</b>

ПРИМОРСКИЙ, 62/1  
ТОРЕЗА, 77  
ГОРОХОВАЯ, 44

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



ENGLISH MENU