



НЕЛЛО БЕНЕДУЧЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ  
**ТРАДИЦИОННАЯ НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА**  
30 CM НАСТОЯЩЕГО КАЧЕСТВА

\* **БУРРАТА СВЕЖАЙШАЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 290 ₺**  
К ЛЮБОЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЕ

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА МЕСЯЦА – ОКТЯБРЬ



<b>ПОРКЕТТА</b> 420 Г / Б:10 Ж:9 У:326 233 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
итальянский рулет из свиной грудинки, помидоры дель пенноло, моцарелла, базилик	
<b>МАРГАРИТА</b> 380 Г / Б:9 Ж:6 У:35 232 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>390</b>
помидоры пелати, моцарелла фиор ди латте, базилик	
<b>МАРГАРИТА ВЕРАЧЕ</b> 440 Г / Б:8 Ж:6 У:32 223 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>480</b>
помидоры дель пенноло, моцарелла фиор ди латте, пармезан, базилик	
<b>МАРИНАРА</b> 340 Г / Б:5 Ж:1 У:32 169 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>320</b>
помидоры пелати, орегано, чеснок, базилик	
<b>РЕДЖИНА</b> 480 Г / Б:6 Ж:8 У:23 200 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>420</b>
помидоры пелати, страчателла, базилик	
<b>4 СЫРА</b> 360 Г / Б:11 Ж:9 У:30 252 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>450</b>
моцарелла фиор ди латте, скаморца, горгонзола, пармезан, базилик	
<b>VEGAN</b> 410 Г / Б:5 Ж:9 У:27 218 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
базиликовый песто, свежий шпинат, помидоры дель пенноло, оливки каламата, артишоки, вешенки	
<b>4 СЕЗОНА</b> 520 Г / Б:8 Ж:5 У:20 164 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
помидоры пелати, прошутто котто, артишоки, сальсичча из говядины, вешенки, оливки каламата, моцарелла	
<b>САЛЯМИ НАПОЛИ</b> 400 Г / Б:11 Ж:5 У:27 205 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
помидоры пелатти, салями Наполи, моцарелла	
<b>МОРТАДЕЛЛА И СТРАЧАТЕЛЛА</b> 440 Г / Б:8 Ж:7 У:24 196 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
помидоры пелати, моцарелла, мортаделла, страчателла, базилик	
<b>ПЕППЕРОНИ</b> 400 Г / Б:9 Ж:7 У:24 196 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>420</b>
помидоры пелати, салями пепперони, моцарелла, базилик	
<b>ДЬЯВОЛА</b> 420 Г / Б:10 Ж:7 У:26 216 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>450</b>
помидоры пелати, салями пепперони, перчик халапеньо, пармезан, моцарелла, базилик	
<b>КАПРИЧОЗА</b> 470 Г / Б:8 Ж:5 У:24 185 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
помидоры пелати, прошутто котто, вешенки, оливки каламата, артишоки, моцарелла	
<b>МЕРАВИЛЬЯО</b> 440 Г / Б:9 Ж:6 У:25 195 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
пицца закрытая наполовину: закрытая часть с рикоттой, салями, моцареллой; открытая часть с помидорами пелати, помидорами дель пенноло, моцареллой фиор ди латте	
<b>КАЛЬЦОНЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И САЛЬСИЧЧЕЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> 430 Г / Б:10 Ж:5 У:22 187 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
рикотта, моцарелла, белые грибы, сальсичча из говядины, пармезан. Закрытая пицца в виде полумесяца	
<b>КАЛЬЦОНЕ С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ</b> 410 Г / Б:10 Ж:10 У:26 242 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
сыр скаморца, сыр маскарпоне, сырокопчёный бекон, помидоры пелати, моцарелла, базилик. Закрытая пицца в виде полумесяца	

**НАСТОЯЩАЯ НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА В ОМСКЕ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ**

PIZZOT\_OMSK | PIZZOT.RU САЙТ ДОСТАВКИ



НЕЛЛО БЕНЕДУЧЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ

## ИННОВАЦИОННАЯ НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА 30 CM НАСТОЯЩЕГО КАЧЕСТВА

**\* БУРРАТА СВЕЖАЙШАЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 290 ₺**  
К ЛЮБОЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЕ 100 Г Б:13 Ж:20 У:1 269 ККАЛ



<b>МАРАДОНА</b> 460Г / Б:9 Ж:4 У:23 172 ККАЛ ЗА 100 Г ..... аргентинская мраморная говядина, соус из яблочного сидра, моцарелла, помидоры дель пенноло В честь великого футболиста и человека, который навсегда стал идиолом и символом Неаполя	<b>550</b>
<b>БУРРАТА И ТОМАТЫ</b> 510 Г / Б:5 Ж:6 У:22 170 ККАЛ ЗА 100 Г ..... помидоры пелатти, сыр буррата собственного производства, помидоры дель пенноло, руккола, генуэзский песто	<b>490</b>
<b>ГРУША-ГОРГОНЗОЛА</b> 380 Г / Б:8 Ж:5 У:29 205 ККАЛ ЗА 100 Г ..... груша, горгонзола, моцарелла	<b>390</b>
<b>С ВОНГОЛЕ И КРЕВЕТКАМИ</b> 410 Г / Б:12 Ж:4 У:22 188 ККАЛ ЗА 100 Г ..... моцарелла, помидоры дель пенноло, вонголе, креветки, стручковая фасоль	<b>550</b>
<b>АВОКАДО И УГОРЬ</b> 390 Г / Б:6 Ж:7 У:30 219 ККАЛ ЗА 100 Г ..... авокадо, копчёный угорь, маскарпоне	<b>550</b>
<b>КРЕВЕТКИ И КОПЧЁНАЯ БРОККОЛИ</b> 420 Г / Б:9 Ж:5 У:26 192 ККАЛ ЗА 100 Г ..... креветки, копчёная брокколи, моцарелла	<b>490</b>
<b>СЁМГА</b> 390 Г / Б:8 Ж:6 У:28 208 ККАЛ ЗА 100 Г ..... шпинатный песто, моцарелла, сёмга гравлакс, руккола, кедровый орех	<b>530</b>
<b>СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ</b> 400 Г / Б:10 Ж:8 У:27 227 ККАЛ ЗА 100 Г ..... свежий тунец, моцарелла, оливки каламата, базиликовый песто	<b>530</b>
<b>PIZZOT ФИРМЕННАЯ С ПРОШУТТО</b> 420 Г / Б:10 Ж:5 У:25 196 ККАЛ ЗА 100 Г ..... помидоры пелати, моцарелла, прошутто крудо, пармезан, базилик	<b>490</b>
<b>ТРОНКЕТТО С ПРОШУТТО</b> 270 Г / Б:14 Ж:10 У:15 213 ККАЛ ЗА 100 Г ..... моцарелла, скаморца, пармезан, прошутто крудо, руккола, помидоры дель пенноло Закрытая прямая пицца с горячими сырами внутри и прошутто снаружи	<b>520</b>
<b>С ЦЫПЛЁНКОМ И СВЕЖИМ ШПИНАТОМ</b> 430 Г / Б:10 Ж:6 У:25 204 ККАЛ ЗА 100 Г ..... шпинатный песто, моцарелла, цыплёнок, шпинат, кешью	<b>470</b>
<b>БАСТУРМА</b> 410 Г / Б:10 Ж:5 У:26 194 ККАЛ ЗА 100 Г ..... помидоры пелатти, моцарелла, бастурма, руккола, пармезан, базилик	<b>470</b>
<b>СО СТЕЙКОМ</b> 460 Г / Б:9 Ж:5 У:24 188 ККАЛ ЗА 100 Г ..... перечный соус, моцарелла, говяжий стейк филе миньон, карамелизированный лук, помидоры дель пенноло	<b>550</b>
<b>ЗВЕЗДА</b> 480 Г / Б:9 Ж:5 У:23 181 ККАЛ ЗА 100 Г ..... болоньезе из отборной говядины, моцарелла, сезонные помидоры, руккола Пицца в виде звезды	<b>490</b>
<b>МАЛИНА И МАСКАРПОНЕ</b> 390 Г / Б:4 Ж:5 У:25 170 ККАЛ ЗА 100 Г ..... малина, маскарпоне, мята	<b>450</b>
<b>НУТЕЛЛА</b> 360 Г / Б:6 Ж:12 У:49 341 ККАЛ ЗА 100 Г ..... сладкая пицца с нутеллой и жареным фундуком	<b>450</b>



## НЕАПОЛИТАНСКАЯ КУХНЯ

ПО СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ ОТ НЕЛЛО БЕНЕДУЧЕ

ЭКСКЛЮЗИВНО В РОССИИ

### INSALATE E ANTIPASTI/САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

<b>СО СВЕЖАЙШЕЙ БУРРАТОЙ</b> 250 Г / Б:4 Ж:14 У:2 166 ККАЛ ЗА 100 Г .....	490
буррата собственного производства, руккола, свежие Черри, базиликовый песто	
<b>КАПРЕЗЕ</b> 280 Г / Б:8 Ж:11 У:1 147 ККАЛ ЗА 100 Г .....	390
моцарелла фиор ди латте, черри в базиликовом песто, руккола	
<b>АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛА</b> 200 Г / Б:2 Ж:17 У:5 187 ККАЛ ЗА 100 Г .....	490
жареный авокадо, руккола, страчателла, Черри, укропное масло	
<b>С КРЕВЕТКАМИ</b> 160 Г / Б:6 Ж:6 У:2 99 ККАЛ ЗА 100 Г .....	490
креветки, шпинат, авокадо, черри, мятное масло	
<b>С КАЛЬМАРОМ И АПЕЛЬСИНОМ</b> 190 Г / Б:6 Ж:3 У:4 81 ККАЛ ЗА 100 Г .....	420
романо, черри, вяленые томаты, жаренные кальмары, апельсин, зерновая горчица	
<b>ТУННО Э ФАДЖИОЛИ</b> 220 Г / Б:11 Ж:5 У:19 173 ККАЛ ЗА 100 Г .....	450
свежий тунец, фасоль лима, микс салата, черри, пармезан	
<b>ПАНЦАНЕЛЛА С РОСТБИФОМ</b> 230 Г / Б:4 Ж:8 У:7 133 ККАЛ ЗА 100 Г .....	450
романо, черри, карамелизированный лук, каперсы, оливки, артишоки	
<b>ПРОШУТТО И ПАРМЕЗАН</b> 140 Г / Б:8 Ж:8 У:1 129 ККАЛ ЗА 100 Г .....	450
прошутто крудо, руккола, черри, вяленые томаты, пармезан	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ФАРЕРСКОЙ СЁМГИ ГРАВЛАКС</b> 140 Г / Б:13 Ж:5 У:3 127 ККАЛ ЗА 100 Г .....	590
фарерская сёмга, каперсы, перепелиные яйца, руккола	
<b>ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА</b> 140 Г / Б:12 Ж:15 У:1 194 ККАЛ ЗА 100 Г .....	490
с соусом из анчоусов и кунжута двух цветов, черри, руккола	
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> 130 Г / Б:17 Ж:15 У:1 217 ККАЛ ЗА 100 Г .....	430
ростбиф из филе миньон, соус из тунца, перепелиные яйца, каперсы, пармезан, жареный шалфей	
<b>МЯСНОЕ АНТИПАСТИ</b> 140 Г / Б:20 Ж:9 У:1 176 ККАЛ ЗА 100 Г .....	850
мясная тарелка с прошутто крудо, прошутто котто, бастурмой	
<b>СЫРНОЕ АНТИПАСТИ</b> 280 Г / Б:16 Ж:18 У:1 231 ККАЛ ЗА 100 Г .....	750
сырная тарелка с моцареллой фиор ди латте, пармезаном, горгонзолой, скаморцей	

### ZUPPE/СУПЫ

<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ</b> 300 Г / Б:3 Ж:1 У:5 43 ККАЛ ЗА 100 Г .....	390
<b>ДИ ПЕЦЦЕ</b> 310 Г / Б:6 Ж:1 У:2 47 ККАЛ ЗА 100 Г .....	450
традиционный неаполитанский томатный суп с мидиями, вонголе, креветками	
<b>ЛУКОВЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ И НЕАПОЛИТАНСКИМ ХЛЕБОМ</b> 300 Г / Б:8 Ж:6 У:13 148 ККАЛ ЗА 100 Г .....	390



## НЕАПОЛИТАНСКАЯ КУХНЯ

ПО СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ ОТ НЕЛЛО БЕНЕДУЧЕ

ЭКСКЛЮЗИВНО В РОССИИ

### ПАСТА

<b>РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ</b> 240 Г / Б:7 Ж:12 У:14 205 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>450</b>
домашние неаполитанские равиоли в соусе из шпината	
<b>ФАРФАЛЛЕ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЮ</b> 270 Г / Б:7 Ж:7 У:19 182 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
в сливочном соусе с томатами	
<b>СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ</b> 250 Г / Б:8 Ж:7 У:20 186 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
в сливочном соусе с белым вином	
<b>БАВЕТТЕ АЙ ФРУТТИ ДИ МАРЭ</b> 320 Г / Б:8 Ж:2 У:16 122 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>550</b>
креветки, вонголе, мидии в соусе аква пацца	
<b>КАННЕЛЛОНИ С ЦЫПЛЁНКОМ</b> 290 Г / Б:12 Ж:8 У:19 210 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>420</b>
под сливочным соусом и пармезаном	
<b>ТОРТИЛЬОНИ АЛ РАГУ НАПОЛЕТАНА</b> 340 Г / Б:7 Ж:4 У:16 136 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
мраморная говядина томлёная в томатах пассата с красным вином	
<b>ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ</b> 370 Г / Б:10 Ж:11 У:16 215 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>490</b>
классическая лазанья с соусом болоньезе	
<b>КАРБОНАРА НАПОЛИ</b> 300 Г / Б:8 Ж:15 У:17 242 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>420</b>
в соусе из сырокопчёного бекона, куриных желтков и пармезана	
<b>НЬОККИ 4 СЫРА</b> 260 Г / Б:10 Ж:9 У:27 238 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>450</b>
картофельная паста в соусе из 4 сыров: моцареллы, моцареллы фиор ди латте, горгонзолы и пармезана	

### РИЗОТТО

<b>С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> 270 Г / Б:4 Ж:4 У:20 145 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>440</b>
<b>С МИДИЯМИ И ГОРГОНЗОЛОЙ</b> 230 Г / Б:6 Ж:6 У:24 187 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>440</b>
<b>С КРЕВЕТКАМИ, ЦУКИНИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ</b> 250 Г / Б:6 Ж:2 У:22 139 ККАЛ ЗА 100 Г .....	<b>550</b>



## НЕАПОЛИТАНСКАЯ КУХНЯ

ПО СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ ОТ НЕЛЛО БЕНЕДУЧЕ  
ЭКСКЛЮЗИВНО В РОССИИ

### SECONDI / ГОРЯЧЕЕ

<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> 180 Г / Б:15 Ж:7 У:1 133 ККАЛ ЗА 100 Г ..... с лимонным соусом, рукколой, черри и пармезаном	<b>630</b>
<b>ТУНЕЦ</b> 320 Г / Б:10 Ж:9 У:22 216 ККАЛ ЗА 100 Г ..... с киноа, авокадо и апельсиновым соусом	<b>730</b>
<b>СЁМГА НА ПАРУ</b> 200 Г / Б:8 Ж:5 У:1 95 ККАЛ ЗА 100 Г ..... со спаржей и сальсой из томатов	<b>730</b>
<b>ТАРЕЛКА МИДИЙ</b> 300 Г / Б:7 Ж:2 У:7 84 ККАЛ ЗА 100 Г ..... голубые мидии в томатном соусе с пармезаном	<b>550</b>
<b>ТАРЕЛКА ВОНГОЛЕ</b> 280 Г / Б:14 Ж:6 У:1 121 ККАЛ ЗА 100 Г ..... вонголе в соусе из белого вина, черри, халапеньо	<b>550</b>

### DOLCI / ДЕСЕРТЫ

<b>ТИРАМИСУ CLASSICO</b> 150 Г / Б:4 Ж:16 У:24 268 ККАЛ ЗА 100 Г ..... крем из сыра маскарпоне и свежей малины, печенье савоярди пропитанное кофе	<b>290</b>
<b>БАББА' НАПОЛЕТАНО</b> 150 Г / Б:5 Ж:11 У:57 354 ККАЛ ЗА 100 Г ..... традиционный десерт неаполя пропитанный в лимончелло, подаётся с лимонным кремом и клюквой	<b>290</b>
<b>ФИНИКОВЫЙ ПИРОГ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ</b> 190 Г / Б:4 Ж:20 У:53 425 ККАЛ ЗА 100 Г ..... подаётся с кремом из маскарпоне и кедровой карамелью	<b>290</b>
<b>РИКОТТА Э ПЕРА</b> 180 Г / Б:6 Ж:10 У:13 176 ККАЛ ЗА 100 Г ..... бисквит из дроблёного фундука, крем из рикотты, конфитюр из груши	<b>290</b>
<b>ФОНДАН</b> 180 Г / Б:6 Ж:21 У:33 360 ККАЛ ЗА 100 Г ..... шоколадный кекс с жидким центром, подаётся с вишней в коньяке, ванильным пломбиром и миндалем	<b>290</b>