

Добро пожаловать!

Пиццерия «Пьетро» - знаковое заведение Туапсинского побережья.

Пиццерия для каждого из нас – это место, где можно быстро и непринужденно перекусить или основательно подкрепиться, устроить веселую пирушку с друзьями или детский праздник... Это во многом универсальный формат закусочной, в котором скорость обслуживания удачно сочетается с комфортной, уютной обстановкой.

Меню пиццерии «Пьетро» включает в себя самые разнообразные предложения — от блюд по рецептам маленькой домашней Италии до изысканных, собранных со всей Европы.

Но самая большая наша гордость — это настоящая Неаполитанская пицца, технологию приготовления которой в пиццерии поставил маэстро итальянской кухни, граф Франко Вориа – известный пицайоло, имеющий собственную школу пицайолл.

Наша пиццерия работает с ноября 2005 года, и за это время технология приготовления пиццы ни разу не изменилась.

За долгие годы работы пиццерия «Пьетро» превратилась в уютное семейное заведение. Огромное внимание мы уделяем нашим самым маленьким, а значит и самым важным гостям.

Их неустанному любопытству представлен детский уголок, где опытные аниматоры помогут разукрасить веселые картинки, заинтересуют в изготовлении различных поделок.

Совместно с рестораном «Джан Баклажан» организованы и успешно проводят для наших юных гостей по воскресеньям в 16.00 вкусные уроки - **детская кулинарная студия «Ложкина и Поварешкина»**,

уроки творчества - детская творческая студия «Ремеслята».

А для любителей кулинарных изысков каждые выходные в 18.00

громит по всему району **«Фестиваль Черноморских мидий»**.

В пиццерии «Пьетро» и в ресторане «Джан Баклажан» в помощь нашим гостям работает **сайт доставки www.piетро.рф**



Любое блюдо из меню вы можете заказать на нашем сайте

или по телефонам **8-918-144-41-57, 8-918-000-44-66**



Холодные закуски

Брускетта с
пармским окороком

2 шт. 90 гр
350 р.

4 шт. 180 гр
690 р.

Сырная тарелка

Пармезан, фетакса, маасдам
с миндальными орехами,
финиками и липовым мёдом.

150/50 гр
530 р.

Брускетта
с лососем и креветками

2 шт. 90 гр
350 р.

4 шт. 170 гр
690 р.

Холодные закуски

Лосось слабосолёный

Лосось собственного посола
с использованием
апельсинового сока

120/20 гр
850 р.



Карпаччо из лосося

Закуска из тонко нарезанного
свежего лосося, приправленного
заправкой из оливкового масла.
Подаётся с салатом рукколы,
томатами и луком.

120 гр
640 р.



Карпаччо из говядины

Закуска из тонко нарезанной
сырой говяжьей вырезки,
приправленной заправкой из оливкового масла.
Подаётся с салатом рукколы,
томатами и сыром Грана Подано.

120 гр
540 р.



Салаты

Запечённая тыква с сыром рикотта и сладким перцем

Сыр рикотта, запеченные овощи – тыква и сладкий перец. Свежесть салату придают мини томаты, хрустящая руккола, лист салата, заправлен соусом на основе оливкового масла, лимонного фреша и меда.

190 гр
360 р.

Руккола с телятиной

Молодая телятина, обжаренная с чесноком и розмарином, руккола, сыр Грана Падано под соусом Ма Брассо.

180 гр
890 р.

Запечённая свекла и сыр рикотта

Сыр рикотта, запеченная свекла, хрустящая руккола, лист салата, чернослив и дольки апельсина. Заправка на основе оливкового масла, лимонного фреша и меда.

190 гр
350 р.

Руккола с креветками

Тигровые креветки, обжаренные с чесноком на оливковом масле, руккола, томаты под апельсиновым соусом.

180 гр
840 р.

Салаты

Цезарь

Сочные листья салата, мини томаты,
сухарики, кедровые орешки, соус Цезарь.

С лососем
особого посола

200 гр
740 р.



С запечённым
куриным филе
и киви

220 гр
590 р.



С тигровые креветками,
обжаренными
с чесноком и розмарином

220 гр
790 р.

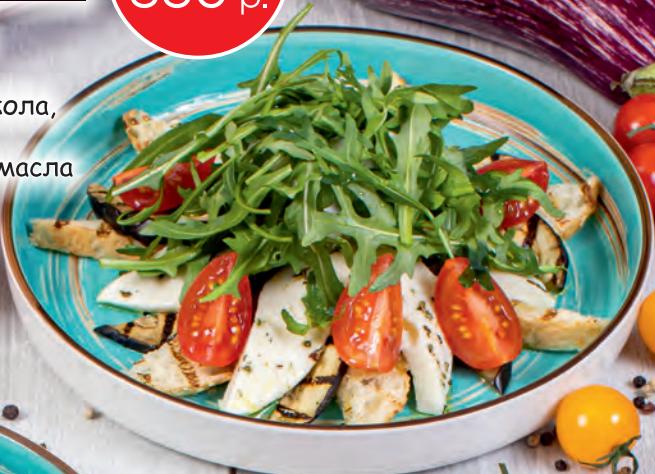


Салаты

Баклажаны с молодым сыром Моцарелла

Обжаренные баклажаны, хрустящие тосты, салат руккола, сыр Моцарелла с заправкой из оливкового масла и лимонного сока.

220 гр
550 р.



Капрезе

Молодая Моцарелла с томатами и соусом Песто.

200 гр
600 р.



Греческий

Томаты, свежий огурец, болгарский перец, сыр фета, красный лук, маслины с заправкой на основе оливкового масла, прованских трав, дижонской горчицы

220 гр
420 р.

Овощная рапсодия

Томаты, огурец, болгарский перец, зелень.

Заправка на Ваш выбор:
ароматное подсолнечное масло,
оливковое масло,
майонез
сметана

235/30 гр
300 р.



Olive Салаты

Авокадо с зелёным яблоком

Руккола с зелёным яблоком, томатами, авокадо, кедровым орехом и сыром Грана Падано под горчично-соевым соусом.

180 гр
570 р.



210 гр
690 р.

Оливье с лососем

Слабосолёный лосось, отварной картофель, свежий огурец, авокадо под кисло-сладким соусом с добавлением горчицы и лайма.



180 гр
680 р.

Обжаренная утиная грудка и дуэт соусов Vinagre

Обжаренное филе утиной грудки с хрустящим салатом, запечённой свеклой, с заправкой из двух видов соуса-Vinagre, лимонный и свекольный сок.



Горячие закуски



Мидии Маринара

Черноморские мидии в соусе на основе белого вина, сливочного масла, зелени со сливочно-чесночными гренками.

300 гр
830 р.

500 гр
1050 р.



390 гр
850 р.

600 гр
1200 р.



300 гр
830 р.

500 гр
1050 р.

Мидии Пронто

Черноморские мидии в томатном соусе Пронто с чесночными гренками.

400 гр
760 р.

600 гр
980 р.



Мидии Формаджио

Черноморские мидии в сливочно-сырном соусе с чесночными гренками.



Мидии Том Ям

Пряные, очень ароматные и невероятно вкусные мидии в соусе Том Ям на основе кокосового молока, понравятся любителям блюд из морепродуктов и тайской кухни



120/50/20 гр
790 р.

Креветки «Гамбери фритти»

Тигровые креветки, обжаренные в темпуре. Подаются с белым соусом Садзаки и долькой лимона.



75/25/20 гр
790 р.

Креветки «Ароста»

Тигровые креветки, обжаренные на гриле с соусом Ротиссер, долькой лимона и кунжутом.

Горячие закуски



150/100/60 гр
500 р.

Наггетсы

из куриной грудки

Куриные наггетсы в хрустящей панировке с карри, подаются с двумя видами соусов томатным и сырным, а также свежими овощами и хрустящим картофелем фри.



170/80/50 гр
500 р.

Куриные крылышки барбекю

Куриные крылышки, маринованные в томатном соусе с чесноком, лимонным соком и соевым соусом, обжаренные во фритюре.
Подаются со свежими овощами и соусом Садзики.



260/70/30 гр
650 р.

Бир сет

Сочные куриные крылышки фри, тигровые креветки в темпуре, ароматные картофельные дольки, ржаные чесночные гренки, орешки арахис в скорлупе.
Закуски подаются с соусом барбекю.

Блюда из рыбы



Черноморский
сарган

за 100 гр
490 р.

Черноморская
Барабуля

за 100 гр
490 р.

Лосось с овощами
и креветками

Лосось с овощами и креветками,
приготовленный закрытым
способом запекания.

250 гр
990 р.



Дорадо гриль

Дорадо, обжаренная в оливковом
масле с розмарином и чесноком.



200/30 гр
990 р.

Лосось в миндале

Обжаренный лосось,
с лепестками из миндаля,
подаётся с соусом Белое Вино.



Первые блюда

Суп с лапшой по-домашнему

Ароматный суп с домашней лапшой и курочкой. Подается с сухариками.

300 гр
340 р.



Суп Монакелла

Бульон куриный со взбитым яйцом, сыром Грана Падано и томатами.

300 гр
340 р.



Суп-гуляш из говядины

Густой суп с говяжьей вырезкой и овощами. Подается с чесночными гренками.

330 гр
590 р.



300 гр
380 р.



Суп Минестрони

Вегетарианский суп с томатами, брокколи, фасолью, сладким перцем и сельдереем.

Бульон куриный

Бульон с куриным мясом, перепелиными яйцами и сухариками.

300 гр
320 р.



Первые блюда

Суп рыбный по-тиrolьски

Рыбный бульон с лососем, томатами, сладким перцем и сельдереем.

300 гр
450 р.

300 гр
390 р.

Солянка

Суп с копченостями, томатами, маслинами, сметаной и долькой лимона.

Суп Средиземноморский

Томатно-пряный суп с кальмарами, креветками и молодыми осьминогами.

330 гр
540 р.

Первые блюда

Крем-суп из тыквы

Особую нежность этому крем-супу из тыквы придают сливки, подается суп с ароматными луковыми чипсами, хрустящими тыквенными семечками и сухариками

300 гр
330 р.



300 гр
420 р.

Крем-суп из тыквы с беконом

Нежный крем-суп из тыквы с обжаренным беконом, подается с ароматными луковыми чипсами, сухариками и тыквенными семечками.

300 гр
330 р.



Суп Крема ди патата

Суп-пюре из картофеля и шампиньонов со сливками.



Итальянские пасты

Паста с курицей и грибами

Паста фетучини с нежным куриным филе, сливками, шампиньонами и сыром Грана Падано

300 гр
500 р.



300 гр
640 р.

Паста Карбонара

Фетучини с обжаренным беконом под сливочно-яичным соусом.



Паста по-милански

Пене с белыми грибами и сливочно-сырным соусом.

300 гр
720 р.



Итальянские пасты

Ризotto

Нежнейший вкус риса в сочетании с белыми грибами и сыром Грана Падано.

300 гр
690 р.



Лазанья

Классическая итальянская лазанья с соусом Болоньезе.

300 гр
690 р.



Итальянские пасты

Паста Болоньезе

Пенне с соусом Болоньезе из говяжьей вырезки и томатов Прonto.

300 гр
640 р.



Паста Специяттино

Фетучини с обжаренной говяжьей вырезкой и соусом Томато пронто.

300 гр
640 р.



Паста Песто

Фетучини с тигровыми креветками, кальмарами и соусом Песто.

300 гр
750 р.



Итальянские пасты

Паста Грассотелло

Спагетти с чернилами каракатицы, тигровыми креветками, мидиями

С соусом
Томато Пронто

300 гр
740 р.

Паста Грассотелло

Спагетти с чернилами каракатицы, тигровыми креветками, мидиями

Со сливочным
соусом

300 гр
720 р.

Паста Палермо

Фетучини с морепродуктами в сливочно-сырном соусе, с болгарским перцем.

300 гр
650 р.

Итальянская пицца

С грушей и риккотой

Пицца с нежными сырами Риккотта, Кремметта и ароматной грушей

300 гр (23 см)
310 р.

500 гр (30 см)
490 р.

Фрателли

Сыры: Моцарелла Буффало, Грана Падано, Моцарелла, Маасдам, соус Песто

220 гр (23 см)
540 р.

430 гр (30 см)
740 р.

Четыре сыра

Сыры: Моццарела, Маасдам, Чеддер и Грана Падано, соус Бешамель.

220 гр (23 см)
350 р.

470 гр (30 см)
550 р.

Маргарита

Сыр Моцарелла, соус Неаполитанский.

220 гр (23 см)
380 р.

440 гр (30 см)
550 р.

Итальянская пицца

Ля стори с белыми грибами

Ветчина, сыр Моцарелла, соус Неаполитанский

290 гр (23 см)

600 р.

530 гр (30 см)

920 р.

Дивиладжио

Охотничьи колбаски, брокколи, сыр Моцарелла, соус Неаполитанский.

270 гр (23 см)
400 р.

530 гр (30 см)
600 р.

Ля стори с шампиньонами

Ветчина, сыр Моцарелла, соус Неаполитанский

280 гр (23 см)
430 р.

550 гр (30 см)
650 р.

Ля стори с ветчиной

Ветчина, острый перчик Халапеньо, сыр Моцарелла, соус Неаполитанский.

250 гр (23 см)
420 р.

480 гр (30 см)
600 р.

Итальянская пицца

Тре типи ди карне

Филе куриное, свинина, говядина, розмарин с сыром Моцарелла, на «подушке» из свежих томатов.

650 гр (30 см)

950 р.

Пепперони Рим

Колбаса Пепперони, сладкий перец, сыр Моцарелла на «подушке» из свежих томатов.

300 гр (23 см)
400 р.

600 гр (30 см)
650 р.

Маргарита Буффало

Сыры Моцарелла и Моцарелла Буффало на «подушке» из свежих томатов

290 гр (23 см)
490 р.

580 гр (30 см)
790 р.

Цезарь с курицей

Пицца с оригинальным соусом Цезарь, свежими томатами, маринованным куриным филе, подаётся со свежим листом салата, с сыром Грана Падано и кедровыми орешками.

370 гр (23 см)
650 р.

750 гр (30 см)
1100 р.

Итальянская пицца

Морская

Креветки тигровые, лосось, каперсы, кальмар, сыры Моцарелла и Грана Падано, соус Бешамель.

280 гр (23 см)

760 р.

560 гр (30 см)

1100 р.

Кон-Песе

Лосось, сыры Моцарелла и Филадельфия на "подушке" из свежих помидоров

300 гр (23 см)
600 р.

600 гр (30 см)
1100 р.

Прошуто

Пармская ветчина, сыр Филадельфия, сыр Грана Падано на «подушке» из свежих томатов.

340 гр (23 см)
600 р.

650 гр (30 см)
920 р.

Парма

Пармская ветчина, руккола, сыр Моцарелла и Моцарелла Буффало на «подушке» из свежих томатов.

340 гр (23 см)
650 р.

640 гр (30 см)
1200 р.

Итальянская пицца

Грибной микс

Опята, вёшенки, шампиньоны, сыры Моцарелла и Грана Падано, соус Бешамель

280 гр (23 см)
500 р.

530 гр (30 см)
700 р.

Четыре сезона

Охотничьи колбаски, шампиньоны, болгарский перец, брокколи, сыр Моцарелла, соус Песто, соус Неаполитанский.

480 гр (30 см)
790 р.

Панчетта Ди Поло

Копчёная грудинка, куриное филе, сыр Моцарелла, томаты и соус Бешамель

500 гр (30 см)
750 р.

Барбекю

Копчёный карбонат, грудинка, шпинат, маринованный лук, сыр Моцарелла, соус Неаполитанский

280 гр (23 см)
450 р.

550 гр (30 см)
650 р.

Оскара

Булочка с кунжутом

50 гр
35 р.

Булочка солодовая
с кориандром

50 гр
35 р.

Фокачча

Хрустящая итальянская
лепёшка с чесноком.

200 гр (30 см)
220 р.

300 гр (30 см)
280 р.

Фокачча с томатами
и луком

Хрустящая итальянская
лепёшка с томатами и луком.

Фокачча острые

Острая хрустящая итальянская лепёшка
с чесноком, розмарином,
томатами и острым перцем.

280 гр (30 см)
280 р.

280 гр (30 см)
280 р.

Фокачча с сыром

Хрустящая итальянская лепёшка
с сыром Моцарелла

Бургеры и сэндвичи

330 г
490 р.

Сэндвич с куриным филе

Куриная грудка, бекон, соус Цезарь, лист салата, крымский лук, свежие овощи в обжаренном на гриле тостовом хлебе.

280/80/60 г
590 р.

Бургер с куриным филе

Куриное филе, соус Цезарь, свежие овощи, сыр Чеддер в обжаренной на гриле булочке. Подаётся с картофелем фри, соусами сырным и томатным.

280/80/60 г
690 р.

Бургер с котлетой из говядины

Классический мясной бургер с беконом. Подается с картофелем фри и двумя видами соуса-сырным и томатным.

260/100 г
670 р.

Бургер по-итальянски

Котлета курино-говяжья, соус песто с базиликом, вяленые помидоры, булочка с чёрнилами каракатицы, руккола и лист салата.

Горячие блюда из мяса

Медальоны под ягодным соусом

Нежная вырезка свинины и говядины, обжаренная на гриле, в дуэте с ягодным соусом

110/50 гр
650 р.



Поджарка по-милански

Говядина и свиная вырезка, куриное филе, обжаренные с овощами и шампиньонами.

250 гр
650 р.



Баклажаны Пармезано

Свежие баклажаны, обжаренные в оливковом масле и запечённые с молодым сыром Моцарелла под соусом Пронто.

250 гр
650 р.

150/20 гр
1000 р.

Стейк

Стейк из говяжьей вырезки под соусом Ма Брассо.



Горячие блюда из мяса



Бифштекс по-швейцарски

Рубленая говяжья вырезка с сыром.
Подаётся с пикантным томатным соусом.

230/50 гр
650 р.



Телятина с овощным рагу

Нежная телятина с традиционным
средиземноморским сочетанием
томатов, баклажан, перца и цуккини

280 гр
950 р.

Гарниры



150/30 гр
250 р.

Картофельные дольки со специями

Картофельные дольки, обжаренные во фритюре, подаются с кетчупом.



150/30 гр
250 р.

Картофель фри

Картофель фри, обжаренный во фритюре, подаются с кетчупом.



150 гр
290 р.

Овощи гриль

Баклажаны, томаты, цукини обжаренные на гриле с добавлением чесночного масла.

Десерты



160 гр
390 р.

Тирамису

Десерт итальянского Севера из сыра
Маскарпоне с палочками Савоярди
со вкусом кофе и ликёра Калуа



150/35 гр
380 р.

Панна-Котта

Северо-Итальянский сливочно-ванильный
десерт с лимонным курдом.

150/35 гр
380 р.

Панна-Котта

Северо-Итальянский
сливочно-ванильный десерт
в дуэте с малиновым соусом.



Десерты

Лаймовый пирог

Нежное лакомство с лёгкой кислинкой и мягкой воздушной консистенцией.

120 гр
360 р.



Штрудель

Венский десерт с яблоками, изюмом, корицей, миндалём, маринованными в роме Бакарди, с карамельным мороженым и карамельным соусом

170/40 гр
390 р.



160 гр
390 р.



Чизкейк

Десерт на основе молодого сливочного сыра Филадельфия.
Подаётся с персиком и шоколадным соусом.

Десерты

Десерт Павлова

Хрустящая меренга, крем на основе сливок и сыра креметта, свежие ягоды малины, голубики и киви.

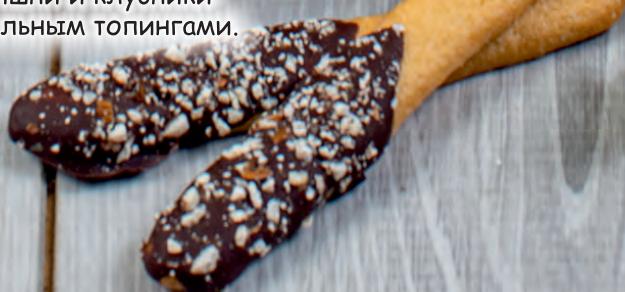
170 гр
280 р.



Мороженое Семифредо

Апеннинский десерт из домашнего мороженого с хрустящим безе, карамелизованным фундуком, ягодами малины, вишни и клубники с ягодным и карамельным топингами.

110/50/15 гр
390 р.



Мороженое



200 гр
340 р.

Итальянское мороженое "Джелато"

Три шарика мороженого на Ваш выбор:
шоколадное, ванильное, клубничное
с фруктовым соусом, хрустящей вафлей,
ягодами и меренгой.

Мороженое

70 гр
130 р.

клубничное

70 гр
130 р.

шоколадное

ванильное

70 гр
130 р.

Топпинг

15 гр
60 р.

На ваш выбор:
клубничный,
ванильный, шоколадный,
вишневый, карамельный.

Вина Кубани и Крыма

Белое вино

<u>Шардоне Алиготе Кюве, сухое (Винодельня «Мысхако»)</u>	100 мл	750 мл
<u>Высокий Берег Рислинг, сухое (Винодельня «Кубань-вино»)</u>	160 р.	1200 р.

Красное вино

<u>Каберне Совиньон Кюве, сухое (Винодельня «Мысхако»)</u>	100 мл	750 мл
<u>Сира Марселан Кюве, сухое (Винодельня «Мысхако»)</u>	160 р.	1200 р.
<u>Высокий берег Мерло, сухое (Винодельня «Кубань-вино»)</u>	190 р.	1400 р.
<u>Пино Нуар, полусладкое (Инкерманский завод марочных вин)</u>	190 р.	1400 р.

Розовое вино

<u>Высокий Берег Цвайгельт, сухое (Винодельня «Кубань-вино»)</u>	100 мл	750 мл
	190 р.	1400 р.

Вина Грузии

<u>Алазанская Долина белое/красное, полусладкое</u>	100 мл	750 мл
<u>Цинандали белое, сухое</u>	230 р.	1600 р.
<u>Саперави красное, сухое</u>		2300 р.
<u>Киндзмараули красное, полусладкое</u>		2300 р.

Вина Италии

<u>Тини Греканико Пино Гриджио белое, сухое</u>	100 мл	750 мл
<u>Гави Канти белое, сухое</u>	230 р.	1600 р.
<u>Пино Гриджио делле Венеция Чело белое, полусухое</u>		2500 р.
<u>Пино Гриджио делле Венеция Чело белое, полусухое</u>	1900 р.	
<u>Терре Аллегре Треббьяно Венето Чело белое, полусладкое</u>	1600 р.	
<u>Тини Греканико Монтипульчиано красное, сухое</u>	230 р.	1600 р.
<u>Кьянти Конти Серристори красное, сухое</u>		2000 р.
<u>Барбара Д*Асти Супериоре Канти красное, сухое</u>		2500 р.
<u>Терре Аллегре Санджовезе Апулия красное, полусладкое</u>	1600 р.	
<u>Фрескелло Розато Чело розовое, полусухое</u>		1500 р.



Вина Франции

Шабли Жан-Марк Брокар белое, сухое

4000 р.

Домен Карменер ресерва Винья Калитерра красное, сухое

3500 р.



750 мл
Киндзмараули
зеленый полусладкий
красное полусладкое
2021
атк. 11,5% об.

Вина Чили

Такун Совиньон Блан Винья Калитерра белое, сухое

2300 р.

Такун Карменер ресерва Винья Калитерра белое, сухое

2300 р.

Игристое

Ди Каспико, брюют (ДВК, Дагестан)

750 мл

900 р.

Ди Каспико, полусладкое (ДВК, Дагестан)

900 р.

Мысхако, полусладкое (Винодельня «Мысхако»)

1200 р.

Высокий Берег Рислинг, сухое (Винодельня «Мысхако»)

1250 р.

Проветто, сухое (Испания)

1400 р.

Просекко Канти, сухое (Италия)

2500 р.

Крепкий алкоголь

Водка

Россия

Зерно

Романов

Граппа, Виноградная

Балчуг XVI век, Анисовая ароматная
(по воссозданной рецептуре 16 века)

Балчуг XXI век (без метанола)

Чистые Россы
(первая органическая водка России)

Армения

Иджеван, кизиловый (чача)

Франция

Мон блан

40 мл	500 мл
100 р.	1000 р.
110 р.	1400 р.
170 р.	2100 р.
170 р.	2100 р.
170 р.	2100 р.
300 р.	3600 р.

40 мл	500 мл
170 р.	2100 р.
40 мл	500 мл
340 р.	4245 р.



Коньяк

Коктебель 3 года (Россия, Крым)

Старый Кёнигсберг 4 года (Россия)

Аракат 3 года (Армения)

Аракат 5 лет (Армения)

40 мл	500 мл
140 р.	1800 р.
180 р.	2000 р.
200 р.	2600 р.
230 р.	2900 р.

Виски

Бонкерс (Шотландия)

Баллантайс (Шотландия)

Джемиссон (Ирландия)

Райтерз Тирз Коппер Пот (Ирландия)

40 мл	500 мл
220 р.	2750 р.
380 р.	4750 р.
500 р.	6250 р.
600 р.	7500 р.

Ром

Батафого, белый (Бельгия)

40 мл	500 мл
280 р.	3500 р.

Текила

Ольмека Бланка (Мексика)

40 мл	500 мл
380 р.	4750 р.

Джин

Цитадель (Франция)

40 мл	500 мл
300 р.	3750 р.

Ликер

Бехеровка (Чехия)

Ягермастер (Германия)

40 мл	500 мл
400 р.	5000 р.
580 р.	7250 р.





Пиво



Гёссер (Россия)

Барное (Россия)



В розлив

	300 мл	500 мл
<u>Гёссер (Россия)</u>	200 р.	300 р.
<u>Барное (Россия)</u>	200 р.	300 р.

Пиво бутылочное

<u>Амстел, светлое, Россия</u>	0,5 л	250 р.
<u>Бавария, нефильтрованное, Россия</u>	0,5 л	250 р.
<u>Бавария Австрийское, светлое, Россия</u>	0,5 л	250 р.
<u>Бавария Ноль, б/алк, Россия</u>	0,5 л	250 р.
<u>Крушовица, тёмное, Россия</u>	0,5 л	300 р.
<u>Крушовица, светлое, Россия</u>	0,5 л	300 р.
<u>Эстрелла Дамм, светлое, Испания</u>	0,33 л	380 р.
<u>Штигль Голдбрау, светлое, Австрия</u>	0,5 л	450 р.

Кофейная карта

<u>Эспрессо</u>	50 мл	120 р.	<u>Раф-классический</u>	200 мл	180 р.
<u>Эспрессо-Допио</u>	150 мл	220 р.	<u>Раф-лавандовый</u>	200 мл	200 р.
<u>Эспрессо без кофеина</u>	50 мл	120 р.	<u>Раф-кокосовый</u>	200 мл	200 р.
<u>Американо</u>	150 мл	140 р.	<u>Флэт Уайт</u>	200 мл	200 р.
<u>Капучино</u>	200 мл	220 р.	<u>Кофе по-восточному</u>	50 мл	150 р.
<u>Латте</u>	200 мл	220 р.	<u>Горячий шоколад</u>	130 мл	180 р.
<u>Латте с сиропом</u>	220 мл	230 р.	<u>Какао</u>	150 мл	180 р.

Чайная карта

Черный чай

Горный

Элитный сорт черного чая ручного сбора.

400/700 мл

350/450 р.

Горные Травы

Элитный сбор черного чая с горным чабрецом.

350/450 р.

Бергамот

Элитный сорт черного чая с бергамотом.

350/450 р.

Мятный

Элитный сорт черного чая с добавлением мяты душистой.

350/450 р.

Липовый

Элитный сорт черного чая с добавлением медовой липы.

350/450 р.



Чайная карта

Зеленый чай

Горный зелёный

Элитный сорт ручного сбора.

400/700 мл

350/450 р.

Жасминовый

Элитный сорт, пропаренный с цветками и бутонами жасмина.

350/450 р.

Мятный

Элитный сорт с добавлением мяты душистой

350/450 р.

Молочный Улун

Ферментированный элитный сорт,
с нежнейшими карамельно-молочными нотками.

350/450 р.

Авторские чаи

Апельсиново-имбирный

Черный чай с добавлением апельсина, корня имбиря,
свежего лайма и меда.

400/700 мл

350/450 р.

Черносмородиновый с мятой

Черный чай с добавлением ягод
чёрной смородины и свежей мяты.

350/450 р.

Апельсиново-облепиховый

Чай с ягодами облепихи, апельсином и свежей мятою.

350/450 р.



Коктейльная карта

Молочные

<u>Классический</u>	300 мл	220 р.
<u>Шоколадный</u>	300 мл	250 р.
<u>Ванильный</u>	320 мл	250 р.
<u>Вишнёвый</u>	320 мл	270 р.
<u>Карамельный</u>	320 мл	270 р.
<u>Клубничный</u>	320 мл	270 р.
<u>Малиновый</u>	320 мл	270 р.

Фреши из

<u>Моркови</u>	200 мл	250 р.
<u>Апельсина</u>	200 мл	270 р.
<u>Лимона</u>	200 мл	270 р.
<u>Яблока</u>	200 мл	270 р.
<u>Грейпфрута</u>	200 мл	270 р.
<u>Сельдерея</u>	200 мл	270 р.
<u>Петрушек</u>	200 мл	270 р.

Лимонады

<u>Малиновый</u>	300 мл	1 л
<u>Клубничный</u>	250 р.	550 р.
<u>Мятный</u>	250 р.	550 р.
<u>Имбирный</u>	250 р.	550 р.

Напитки безалкогольные

<u>Соки в ассортименте</u>	200 мл/1 л	60/300 р.
<u>Морс (собственного производства)</u>	60/300 р.	
<u>Узвар (собственного производства)</u>	60/300 р.	

Напитки алкогольные

<u>Апероль спритец</u>	350 мл	590 р.	<u>Мохито Клубничный</u>	350 мл	490 р.
<u>Негрони</u>	90 мл	350 р.	<u>Мохито Малиновый</u>	350 мл	490 р.
<u>Кампари тоник</u>	120 мл	350 р.	<u>Дайкири</u>	150 мл	390 р.
<u>Пина колада</u>	240 мл	430 р.	<u>Маргарита Классика</u>	150 мл	390 р.
<u>Текила Санрай</u>	320 мл	430 р.	<u>Маргарита Клубника</u>	185 мл	400 р.
<u>Мохито Классика</u>	300 мл	390 р.	<u>Коктейль-Лимончелла</u>	50 мл	120 р.
			<u>Коктейль-Хреновуха</u>	50 мл	120 р.

Безалкогольные

<u>Апероль спритец</u>	350 мл	400 р.
<u>Мохито Классика (со льдом /без льда)</u>	300 мл	350 р.
<u>Мохито Клубничный (со льдом/ без льда)</u>	300 мл	350 р.
<u>Мохито Малиновый (со льдом /без льда)</u>	300 мл	350 р.
<u>Пина колада</u>	240 мл	300 р.

Напитки газированные

<u>Чай Нести</u>	500 мл	200 р.
<u>Пепси-кола с/б</u>	200 мл	200 р.
<u>Пепси-кола лайт с/б</u>	250 мл	200 р.
<u>Кока-кола с/б</u>	200 мл	200 р.
<u>Кока-кола Zero с/б</u>	330 мл	200 р.
<u>Кока-кола Черноголовка</u>	500 мл	150 р.
<u>Фанта с/б</u>	250 мл	200 р.
<u>Спрайт с/б</u>	330 мл	200 р.
<u>Швепс с/б</u>	330 мл	200 р.
<u>Ред Булл</u>	250 мл	200 р.

Вода минеральная

<u>Нарзан, газированная, с/б (Россия)</u>	500 мл	150 р.
<u>Горная вершина, негазированная, с/б (Россия)</u>	500 мл	150 р.
<u>Саирме, газированная, с/б (Грузия)5</u>	500 мл	200 р.
<u>Саирме, негазированная, с/б (Грузия)</u>	500 мл	200 р.

**Благодарим наших посетителей,
за выбор пиццерии «Пьетро»!
Для нас очень важна оценка
нашей работы,
ждём Ваших пожеланий и предложений.**

Мы рады Вам всегда!

**Часы работы:
с 08.00 до 23.00**

**Если у Вас возникнут вопросы
к обслуживанию или качеству кухни,
просим Вас сообщить об этом
по номеру 8-918-144-41-57.**

