

VIVA *la* PIZZA

НОВАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ
ПИЦЦЫ

В этом году нам исполнилось 30 лет!
Но мы до сих пор помним первое меню,
которое состояло только из итальянской пиццы.
С тех пор она стала одним из наших символов,
и в честь юбилея мы решили посвятить
ей целое меню. Встречайте: «VIVA LA PIZZA» –
коллекция ярких, смелых и неизменно вкусных пицц.
Классика или новые ощущения? Традиционное тесто
или чёрное? Мраморная говядина или лосось
с молекулярной икрой? Есть подсказка –
пробуйте все и выбирайте любимую!



28 cm
540.-
40 cm
770.-

28 cm
590.-
40 cm
790.-

26 cm
530.-

26 cm
580.-

VIVA D'AUTORE MODERNI a PIZZA



26 см
620.-

Пицца «Гамберетти»
Pizza with shrimps and zucchini

Обжаренные тигровые креветки, цукини, соус песто, яркий крем из вяленых томатов, моцарелла и свежая рукола – когда для праздника не нужен повод

28 см
690.-
40 см
980.-



Пицца «Вителло тоннато»
Pizza with veal and tuna sauce

Абсолютная гармония вкусов: пицца с моцареллой, сливочным соусом и тонкими слайсами телятины под особенным соусом из тунца с каперсами



26 см
790.-

Пицца с лососем и молекулярной икрой
Pizza with salmon and molecular caviar

Подкопчёный лосось, сливочно-сырный соус и чёрная молекулярная икра. Полное погружение в удовольствие



26 см
790.-

Пицца с мраморной говядиной
Pizza with beef and grilled vegetables

Кусочки сочного стриплайна из мраморной говядины с баклажаном, паприкой, цукини, чесноком конфи, моцареллой и соусом песто

30

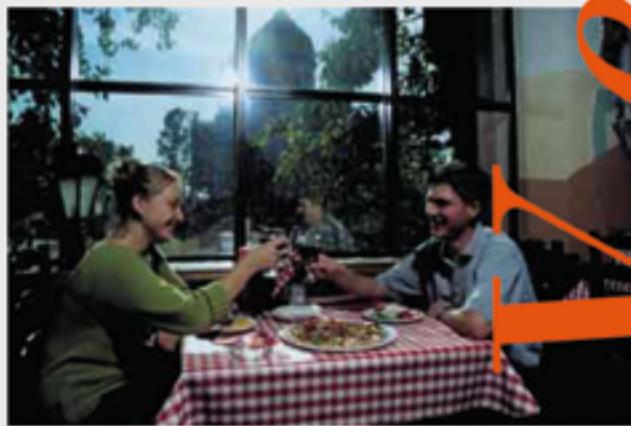
С НАС НАЧАЛАСЬ ИСТОРИЯ

1993

11 августа 1993 года на улице Волхонка, 13 открылся первый ресторан «Патио Пицца». С него и началась наша история. Меню тогда состояло только из пиццы. Тесто для неё мы раскатывали вручную прямо на глазах у гостей и тут же выпекали в дровянной печи. Пицца получалась тонкой, с хрустящей корочкой и щедрой начинкой – для Москвы это было прорывом. Поэтому к нам сразу стали выстраиваться очереди, где можно было встретить актёров, бизнесменов и просто студентов. Вдохновлённые успехом, мы продолжали экспериментировать, развиваться и знакомить гостей со вкусом настоящей Италии. При этом всегда помнили о главном – он должен быть доступен каждому. Ведь именно это было целью создателя бренда Ростислава Ордовского-Танаевского Бланко.

2023

Сегодня «IL Патио» – крупнейшая сеть итальянских ресторанов в России. За 30 лет мы прилично выросли, покорили другие города и страны, выиграли множество наград и даже получили «Пальмовую ветвь» ресторанный бизнеса. Но остались так же внимательны к каждой детали и к каждому гостю. Мы постоянно поднимаем планку и не останавливаемся на достигнутом, строим планы и мечтаем. Спасибо, что все эти годы остаётесь с нами. Ведь вы – это наша самая большая ценность!



Дата запуска настоящей информационной брошюры: август 2023. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточните информацию о подробном составе блюд у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях.

Все цены указаны в рублях.