

## Охлажденная итальянская ремесленная пицца

Настоящая итальянская пицца – гастрономический шедевр и наша гордость! Ароматная лепёшка с пышным бортиком и заманчиво хрустящей корочкой, а на нём – много-много сочной аппетитной начинки из натуральных ингредиентов.

Секрет Римской пиццы – в итальянской опаре – биге. Тесто проходит два этапа брожения: сутки готовят холодную бигу (закваска из дрожжей, воды и муки в необходимых пропорциях) и потом несколько часов ферментации теста в камерах. Итого 28 часов – только на приготовление закваски и созревание теста. Всё, как в Италии!

Но пусть пышное тесто вас не пугает: от общего веса пиццы оно занимает около 40%, а всё остальное – удивительная начинка!

Но это ещё не всё! На ароматную лепёшку из теста мы выкладываем много-много по-настоящему итальянской классической начинки: соус из протёртых томатов со смесью ароматных итальянских трав, несколько видов сыров, в том числе специальную Моцареллу для пиццы, созданную технологами Молзавода Хлевное, которая красиво и аппетитно тянется после запекания, колбасы и мясные деликатесы МясновЪ, креветки и белые грибы.

Всё это – чтобы добиться настоящего качества КуулКлевер и итальянского вкуса.

Мы гордимся нашей итальянской ремесленной пиццей собственного производства!



**Пицца Римская Четыре сыра с горгонзолой** – в начинке много тянущегося сыра четырех сортов: специальная Моцарелла для пиццы, созданная технологами Молзавода Хлевное, которая красиво тянется после запекания; Тильзитер; Пармезан; Горгонзола – голубой сыр – равномерно распределена по всей пицце, поэтому в каждом горячем кусочке вы почувствуете ее мягкую, но пикантную солоноватую нотку.



### Пицца Римская Маргарита с соусом Песто

Классическая начинка по рецептам лучших итальянских пиццайоло: соус из протёртых томатов со смесью ароматных итальянских трав, специальная Моцарелла для пиццы, созданная технологами Молзавода Хлевное, которая красиво тянется после запекания, и соус Песто. Его мы готовим сами из базилика, испанского оливкового масла, тыквенных семечек и ароматных специй. Полейте соусом приготовленную пиццу и подавайте к столу!



### Пицца Римская с цыпленком

Соус из протёртых томатов, кусочки запечённого филе цыпленка, чёрные оливки и пикантный сыр Пармезан в букете из ароматных специй – настоящее гастрономическое удовольствие!



### Пицца Римская креветки и цуккини.

#### Сезонное предложение!

Начинка из специальной Моцареллы для пиццы, варёных креветок, запеченных цуккини и соуса Песто. Кстати, его мы готовим сами из базилика, испанского оливкового масла, тыквенных семечек и ароматных специй. Полейте соусом приготовленную пиццу и подавайте к столу!



### Пицца Римская с белыми грибами и запеченной шейкой

#### Сезонное предложение!

Соус из протертых томатов, специальная Моцарелла для пиццы молзавода МясновЪ Хлевное, которая красиво тянется после запекания, нежная Старомосковская шейка, белые грибы и Пармезан.



### Пицца Римская с запеченной уткой, карамелизированной айвой и ягодным соусом

#### Сезонное предложение!

Нежная запечённая утка на хрустящем тесте в сочетании с карамелизированной айвой. В комплекте с пиццей идёт ягодный соус из брусники и клюквы. Сладковатая айва и кисло-сладкий ягодный соус подчёркивают глубокий и насыщенный вкус дикого мяса, а сыр Моцарелла нежно дополняет его.



### Пицца Римская с копчеными ребрышками в соусе Барбекю

#### Сезонное предложение!

Ароматная пицца на пышном тесте и много-много натуральной начинки! В ней копчёно-варёные рёбрышки сочетаются с кольцами маринованных огурчиков, запечёнными кабачками и баклажанами, жгучим перцем Халапеньо и маринованным красным луком. Всё это на итальянском соусе из протёртых томатов с итальянскими травами и нежной сливочной моцареллой. Получается очень аппетитно и с огоньком!



### Пицца РИМСКАЯ ВЕГЕТАРИАНСКАЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ

#### Сезонное предложение!

Ароматная пицца на пышном тесте и много-много натуральной начинки! В ней запеченные баклажаны, кабачки, болгарский перец, оливки черные сочетаются с ароматными специями орегано, базиликом, майораном, петрушкой, розмарином, тимьяном и белым перцем.



### **Пицца Четыре сыра классическая**

В начинке простые, но натуральные ингредиенты: протертые томаты, четыре вида сыра: сыр Швейцарский, Российский, Голландский, Моцарелла.



### **Пицца Карбонара классическая**

В начинке простые, но натуральные и качественные ингредиенты: шампиньоны, специи, грудинка МясновЪ, два вида сыра, в том числе моцарелла с собственного Молзавода – она идеально плавится и тянется на готовой пицце.



### **Пицца Пепперони классическая**

Классическая начинка по рецептам лучших итальянских пиццайоло: соус из протёртых томатов, пикантная колбаска Пепперони, смесь ароматных итальянских трав, сыр Моцарелла для пиццы.



### **Пицца Мясная: цыпленок-ветчина-чоризо классическая**

В начинке – хиты МясновЪ: пикантная сырокопченая колбаска Чоризо, запеченное филе цыпленка с паприкой и смесью перцев, ветчина МясновЪ По-Царски вареная.



### **Пицца Цыпленок Ранч классическая**

На предварительно запечённый краст для пиццы выкладываем два соуса – нежный натуральный сливочный и соус Ранч на основе соевого майонезного соуса с пряностями и травами – много запеченного куриного филе, ломтики ветчины МясновЪ По-Царски и специальную Моцареллу для пиццы, которая красиво тянется после запекания.



### КуулПицца: моцарелла-говядина-бекон классическая

В начинку входят: маринованные огурчики, и говяжий фарш, обжаренный с дижонской горчицей и травами, кусочки грудинки и даже вяленые томаты. Сверху кладем слайсы нежной и очень тянущейся Моцареллы. Но даже это не всё: добавляем в КуулПиццу сразу два соуса для сочности и вкуса: в ней классический томатный сочетается с соусом 1000 островов с красным печёным перцем. Не пицца, а настоящий бургер!



### Пицца с шашлыком в соусе барбекю классическая

#### Сезонное предложение!

В ней запечённый шашлык из свиного окорока в маринаде с натуральными пряностями, мёдом и соевым соусом, а также обжаренные шампиньоны. Всё это на соусе Барбекю из протёртых томатов с итальянскими травами и нежной сливочной моцареллой.



### Пицца для запекания Цыплёнок барбекю классическая

#### Сезонное предложение!

Ароматная ремесленная пицца с начинкой из пряного куриного филе, нежной моцареллы для пиццы, маринованного красного лука, свиной грудинки и оливок. В пиццу добавляем два соуса: Барбекю, слегка сладковатый с дымными нотками и соус Ранч.



### Пицца Гавайская охлажденная для запекания

#### Сезонное предложение!

Нежный натуральный сливочный соус с сыром Пармезан и орегано, много запеченного куриного филе, консервированные ананасы, пикантный сыр Пармезан и специальная Моцарелла для пиццы, созданная технологами Молзавода Хлевное, которая красиво тянется после запекания.



### Пицца Курица-ветчина-грибы охлажденная для запекания

#### Новинка!

На ароматный чуть подрумяненный краст пиццы выкладываем сливочный соус и много-много сочной начинки: запечённое с паприкой филе цыплёнка, ветчину, обжаренные шампиньоны, чёрные и зелёные оливки для солоноватой пикантной нотки, болгарский перчик и сливочную Моцареллу, которая аппетитно тя-я-янется — готовим её, кстати, тоже сами.



### Пицца с охотничьими колбасками

#### Новинка!

Классическая пицца на тонком воздушном тесте с двумя видами соуса: томатным с травами и острым горчичным. В начинку кладем колечки Охотничьих колбасок с маринованными огурцами, грудинку Барбекю и много сливочной моцареллы, которая аппетитно тя-я-янется.



### Пицца Мексиканская

А какая у неё начинка — по-настоящему мексиканская! На ароматную чуть подрумяненную лепёшку выкладываем томатный соус, запечённое филе цыплёнка с болгарским перчиком, пикантные вяленые томаты, зёрна кукурузы, перец Халапеньо для приятной остроты и сливочную Моцареллу, которая аппетитно тя-я-янется — готовим её, кстати, тоже сами. Как бы сказали в Мексике, *qué delicioso!*



### Пицца Римская с Прошутто охлажденная для запекания

Римская пицца на пышном тесте со сливочным соусом, кольцами Прошутто и обжаренными шампиньонами. Сверху пицца посыпана ароматными итальянскими травами — орегано, базилик, майоран, розмарин и тимьян. И как же без сыра! Сливочные нотки придаёт наша нежнейшая моцарелла, которая вкусно тянется при запекании.



### Пицца горячая Сырный цыпленок

Основу для пиццы покрываем сразу двумя соусами — Сливочным с орегано и чесночком и соусом Ранч на соевом молоке. В начинку добавляем кусочки запечённого филе цыплёнка с соевым соусом и травами, пикантные вяленые томаты и два сыра — терпкий Чеддер и остро-солёный Пармезан. Вот почему эта пицца получается о-о-очень сырной и сливочной: одного кусочка точно будет мало!