

PIZZA





PIZZA

disponibilă după ora 11:00

FOCACCIA CLASSICA 14 LEI

aluat, ulei de măsline, rozmarin, sare maldon (250 g, 900 kcal) (alergeni: 1)

MARGHERITA BUFFALA D.O.P. 28 LEI

aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella di Buffala D.O.P., ulei de măsline, frunze de busuioc (475 g, 1185 kcal) (alergeni: 1, 7)

DIAVOLA 34 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salam ventricina piccante, frunze de busuioc) (550 g, 1585 kcal) (alergeni: 1,7)

BIANCO 29 LEI

(aluat, mozzarella fior di latte, roșii cherry, grana padano, ulei de măsline, frunze de busuioc) (480 g, 1340 kcal) (alergeni: 1, 7)

CARBONARA 34 LEI

(aluat, mozzarella fior di latte, iaurt grecesc, ouă, pancetta affumicata, piper negru, ulei de măsline, frunze de busuioc) (550 g, 1450 kcal) (alergeni: 1, 3, 7)

TONNO 34 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, ton, ceapă roșie, roșii cherry, frunze de busuioc) (650 g, 1450 kcal) (alergeni: 1, 4, 7)

CALZONE DI NAPOLI 34 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salam Napoli, ardei capia) (400 g, 1540 kcal) (alergeni: 1, 7)

MORTADELLA&PISTACHIO 34 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, mortadella di bologna, fistic, frunze de busuioc) (550 g, 1515 kcal) (alergeni: 1, 7, 8)

MONTAGNA 35 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salam ventricina piccante, brânză Philadelphia, frunze de busuioc) (650 g, 1815 kcal) (alergeni: 1, 7)

QUATTRO FORMAGGI 36 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, grana padano, frunze de busuioc) (600 g, 1950 kcal) (alergeni: 1, 7)

VEGETARIANO 31 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, roşii cherry, anghinare, porcini condimentaţi cu usturoi şi pătrunjel, ardei capia, frunze de busuioc) (650 g, 1280 kcal) (alergeni: 1, 7)

BURRATA CON PARMA 43 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, burrata, mure, frunze de busuioc) (650 g, 1700 kcal) (alergeni: 1, 7)

CRUDO, RUCOLA&GRANA 36 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, roşii cherry, grana padano) (650 g, 1490 kcal) (alergeni: 1, 7)

BRESAOLA 39 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, rucola, bresaola, grana padano) (600 g, 1450 kcal) (alergeni: 1, 7)

PESTO POMODORO CON BURRATA 38 LEI

(aluat, mozzarella fior di latte, sos de roşii San Marzano D.O.P., burrata, pesto, seminţe de pin, frunze de busuioc) (550 g, 1510 kcal) (alergeni: 1, 7, 8)

GORGONZOLA&NOCE 32 LEI

(aluat, sos de roşii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, gorgonzola, nuci pecan, pere, frunze de busuioc) (580 g, 1580 kcal) (alergeni: 1, 7, 8)

POLLO BBQ 35 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, piept de pui, roșii cherry, sos bbq, frunze de busuioc) (650 g, 1350 kcal) (alergeni: 1, 6, 7)

NAPOLI STYLE 32 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, anșoa, capere, măsline negre, ulei de măsline, frunze de busuioc) (550 g, 1410 kcal) (alergeni: 1, 4, 7)

PORCINI, SPECK&BRIE 37 LEI


(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, brie, speck, porcini condimentați cu usturoi și pătrunjel, frunze de busuioc) (650 g, 1710 kcal) (alergeni: 1, 7)

SPECK, RUCOLA&GRANA 35 LEI

(aluat, sos de roșii San Marzano D.O.P. mozzarella fior di latte, speck, rucola, grana padano) (600 g, 1540 kcal) (alergeni: 1, 7)

* lista alergenilor este descrisă pe coperta 2

INGREDIENTE EXTRA					
Sos de roșii	100g	4 lei	Porcini	50 g	6 lei
Mozzarella fior di latte	50 g	4 lei	Prosciutto crudo	70 g	10 lei
Mozzarella di Buffalo D.O.P	125 g	16 lei	Burrata	100 g	20 lei
Salam ventricina piccante	90 g	8 lei	Mure	30 g	3 lei
Roșii cherry	80 g	4 lei	Bresaola	70 g	17 lei
Rucola	40 g	3 lei	Nuci pecan	20 g	6 lei
Pancetta affumicata	80 g	10 lei	Pere	50 g	3 lei
Ton	50 g	5 lei	Piept de pui	100 g	10 lei
Ceapă roșie	30 g	1 leu	Sos bbq	30 g	3 lei
Salam Napoli	80 g	8 lei	Anșoa	60 g	10 lei
Ardei capia	30 g	2 lei	Capere	40 g	4 lei
Mortadella di Bologna	100 g	7 lei	Măsline negre	40 g	5 lei
Brânză Philadelphia	50 g	4 lei	Speck	70 g	10 lei
Brie	50 g	6 lei	Grana Padano	30 g	6 lei
Gorgonzola	50 g	7 lei	Pesto	50 g	4 lei
Anghinare	50 g	3 lei			



O pizza după chipul și asemănarea Ristretto

Acum câțiva ani, eram pe terasă la Ristretto cu soția mea. Discutam despre cât de mult ne regăsim în acest loc și despre faptul că sunt atenți la aceleași lucruri la care ne-am fi gândiți și noi. Din senin, soția mi-a zis: „Norbi, să știi că eu aici te văd făcând pizza cum numai tu știi să faci.”

Fast forward to 2021.

Prima întâlnire cu Linda.

Am avut noroc să o „nimeresc” într-o perioadă

în care devenea tot mai entuziasmată de ideea extinderii ofertei culinare Ristretto.

Piadinile aveau deja succes, tostadele erau hit, iar lucrurile nu stăteau deloc rău nici la partea de deserturi. „Dar pizza? În viața mea nu m-am gândit că o să vând pizza.”

A fost nevoie doar de un singur test să ne dăm seama că viitoarea pizza Ristretto este altceva. Este o pizza după chipul și asemănarea Ristretto, care înseamnă pentru noi „restrâns”, „intim”, cu propria personalitate. Nu vă așteptați la formă perfectă și margini tehnologizate, pentru că nu veți primi așa ceva. Așa cum fiecare espresso Ristretto își are propria aromă, așa și pizza Ristretto va fi caracterizată de propriile-i legi. Un singur lucru vă putem spune cu certitudine: pizza va fi mereu bună. Nu doar bună, chiar extraordinară. Lucrez la această versiune din 2009, chiar dacă pe atunci habar nu aveam care va fi traiectoria mea. S-a adunat peste un deceniu de experiențe, în țară și în străinătate, iar astăzi pot să spun că am colecționat din fiecare bucătărie în care am fost suficiente ponturi și „secrete” încât să pot obține astăzi ceva foarte fin dintr-un produs care, pentru unii, poate părea banal. Blatul pizzei Ristretto are marginea ridicată, este ușor crocant și aerat. Se apropie de pizza napoletană, dar nu este. Noi folosim tehnici vechi de preparare (fermentare, dospire lungă, blat întins manual) și ingredientele din regiunea Campagna.

În speranța că citești aceste rânduri în așteptarea comenzii de pizza, îți urez să te bucuri din plin de noul nostru produs craft. Așa cum și o cafea bună adună oameni faini în jurul ei, așa îți doresc ca și pizza noastră autentică să reunească în jurul ei persoanele de care ne-a fost atât de dor.

Norbi