



River Park  
Dvořákovo nábrežie 4  
811 02 Bratislava



# PIZZA

## Regina Margherita (1, 7)..... 13€

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di tipo fiordilatte, 540 g  
parmigiano reggiano, olio di basilico, basilico fresco  
**Paradajková omáčka, mozzarella typu fiordilatte, parmezán, domáci bazalkový olej, čerstvá bazalka**  
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella type, parmesan cheese, homemade basil oil, fresh basil

## Capricciosa (1, 7)..... 16€

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di tipo fiordilatte, 630 g  
parmigiano reggiano, olio di basilico, prosciutto cotto, funghi champignon freschi cotti in padella, olive taggiasca  
**Paradajková omáčka, mozzarella typu fiordilatte, parmezán, domáci bazalkový olej, dusená šunka, čerstvé šampiňóny restované na panvici, olivy Taggiasca**  
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella type, parmesan cheese, homemade basil oil, boiled ham, fresh mushrooms roasted on the pan, Taggiasca olives

## Diavola (1, 7)..... 15€

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di tipo fiordilatte, 580 g  
olio di basilico, salame Spianata piccante  
**Paradajková omáčka, mozzarella typu fiordilatte, domáci bazalkový olej, pikantná saláma Spianata**  
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella type, homemade basil oil, spicy salami Spianata

## Sorrento – Massimo speciale (1, 7)..... 24€

Mozzarella di tipo fiordilatte, olio d'oliva, scaglie di Parmigiano 550 g  
Reggiano DOP, burrata di bufala fresca, prosciutto crudo Fiocco, rucola fresca, pomodorini freschi  
**Mozzarella typu fiordilatte, hobliny parmezánu, olivový olej, čerstvá mozzarella burrata di bufala, sušená šunka Fiocco, čerstvá rucola, čerstvé cherry paradajky**  
Fiordilatte mozzarella type, olive oil, slices of parmigiano reggiano, fresh buffalo burrata, dried ham Fiocco, fresh arugula, fresh cherry tomatoes

## \*Bufalina (1, 7)..... 17€

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di tipo fiordilatte, 540 g  
mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, pomodorini sbollentati, olio di basilico, basilico fresco  
**Paradajková omáčka, mozzarella typu fiordilatte, mozzarella z byvolieho mlieka, parmezán, blanširované cherry paradajky, domáci bazalkový olej, čerstvá bazalka**  
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella type, mozzarella from buffalo milk, parmesan cheese, blanched cherry tomatoes, homemade basil oil, fresh basil

## \*Al Tartufo (1, 7)..... 29€

Mozzarella di tipo fiordilatte, parmigiano reggiano, 540 g  
salame al tartufo nero, scaglie di tartufo nero, olio di basilico  
**Mozzarella typu fiordilatte, parmezán, saláma s čiernou hľuzovkou, hobliny čiernej hľuzovky, domáci bazalkový olej**  
Fiordilatte mozzarella type, parmesan cheese, black truffle salami, grated fresh black truffle, homemade basil oil

## Amalfí (1, 7)..... 15€

Panna, mozzarella di tipo fiordilatte, scaglie di parmigiano 625 g  
reggiano, prosciutto cotto, chili, olio di basilico, basilico fresco  
**Smotana, mozzarella typu fiordilatte, hobliny parmezánu, dusená šunka, čili, domáci bazalkový olej, čerstvá bazalka**  
Whipped cream, fiordilatte mozzarella type, parmesan cheese, boiled ham, chilli, homemade basil oil, fresh basil

\* Offerta stagionale/ Podľa sezónnej ponuky a dostupnosti/ Seasonal offer

La richiesta di ingredienti aggiuntivi è soggetta al pagamento di un sovrapprezzo che dipende dal tipo di ingrediente richiesto. Il sovrapprezzo verrà comunicato direttamente dal personale di sala al momento dell'ordine

**V prípade požiadavky ingrediencií na pizzu navyiac, vás o cene a gramáži bude informovať náš personál. Neváhajte sa opýtať.**

If you request additional ingredients on pizza, our personnel will inform you about weight and price, do not hesitate to ask.

La nostra straordinaria pizza, frutto di accurata e continua ricerca, è prodotta con farine esclusivamente italiane. Lievitata 48 ore secondo le indicazioni del sistema B.I.G.A., viene cotta in un forno elettrico che è costruito con i mattoni provenienti dalla famosissima costiera sorrentina.

Gli ingredienti, in ultimo, provengono tutti dai migliori produttori della Campania, come il pomodoro San Marzano, il fior di latte di Agerola e l'olio extravergine di oliva dalle campagne casertane.

**Naše cesto na pizzu je pripravované špeciálnou metódou pomalého 48-hodinového zrenia/fermentácie, s použitím prefermentovanej talianskej bigy, predkvaseného cesta, čo výrazne zlepšuje štruktúru, chuť, ale i stráviteľnosť cesta, nakoľko sa výrazne znižuje množstvo použitia droždia. Pizza je nadýchaná, pružná a mäkká. Všetky suroviny pochádzajú z talianskeho regiónu Kampánia, majú označenie CHOP/ Chránené označenie pôvodu/ alebo CHZO/ Chránené zemepisné označenie/, čo garantuje ich autenticitu a vysokú kvalitu.**

Taktiež pizzu pečieme v unikátnej elektrickej peci Izzo Forni Napoletani pri teplote 480 °C, na hlinených platniach „Biscotto Sorrento“, špeciálne vyrábaných na prípravu neapolskej pizze v tradičných peciach na drevo.

Our pizza dough is prepared by a special method of slow 48-hour maturation/fermentation, using prefermented Italian biga, pre-leavened dough, which significantly improves the structure, taste, and digestibility of the dough, as the amount of yeast used is significantly reduced. The pizza is fluffy, flexible and soft. All our ingredients come from the Italian region of Campania, have a PDO/ Protected Designation of Origin/ or PGI/ Protected Geographical Indication/, which guarantees their authenticity and high quality.

We also bake pizza in the unique electric oven Izzo Forni Napoletani at a temperature of 480 °C, on clay plates „Biscotto Sorrento“, specially made for the preparation of Neapolitan pizza in traditional wood-fired ovens.

