

# La Pinsa Romana

Sieht aus wie eine Pizza ist aber keine. Sie ist eine Neuinterpretation eines alten Rezeptes, das auf die Zeit des alten Roms zurückgeht. Sie wird aus Zutaten wie Reismehl, Weizen und Sojamehl zubereitet. Dadurch ist sie sehr bekömmlich und kalorienarm.

## Pinsa Brusschetta

9.90

mit in Olivenöl marinierten Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum  
(Diese Pinsa wird nach dem Backvorgang mit den Zutaten belegt)

## Pinsa Bresaola

14.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetem Rinderschinken, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Grana Padano

## Pinsa Valentino

14.50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prager Schinken, Burrata, Kirschtomaten und Rucola

## Pinsa Vegetariana

11.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, getrockneten Tomaten und Ei

## Pinsa Bolognese

13.50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch, Champignons, Paprika, Knoblauch und Grana Padano

## Pinsa Spinata Romana

12.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Spinata Romana, Pepperoni und Schafskäse

## Pinsa Bianca Bomba

14.90

mit Mozzarella, Gorgonzola, roher Schinken „Parma Art“, getrockneten Feigen, Nüssen und Honig

## Pinsa Pestuccio

13.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Kalamon-Oliven, Büffelmozzarella, Pesto und Grana Padano

