

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.

Pinse Rosse

Pinse Valentino

14.50

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

Pinse Pescatore

16.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Lachsfilet, Kapern, roten Zwiebeln, Paprika und Zucchini raspeln

Pinse Pestuccio

13.90

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

Pinse Bianche

Pinse Brusschetta

9.90

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

Pinse Spinata Romana

14.90

mit Mozzarella, Taleggio, pikanter Spinata Romana, Kirschtomaten und Zupfsalat

Pinse Bomba

14.90

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

Pinse Vittore

16.90

mit Mozzarella, Zitronenmelissen-Schmand, dünnen Scheiben vom Rinderfilet, Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano

Pinse Vegetariana

13.90

mit Mozzarella, Knoblauchcrème, Blattspinat, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Ei

