

# 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**

14.50

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

### **Pinse Parmigiana di Melanzane** (vegetarisch)

14.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginentaler, Knoblauch, Eischeiben, Grana Padano und Basilikum

## **Pinse Bianche**

### **Pinse Brusschetta** (vegetarisch)

9.90

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

### **Pinse Quatro forte e Spianata Romana**

15.90

mit Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola, Grana Padano, pikanter Spianata Romana, Datteln und Apfel raspeln

### **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

