

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

15.50

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

Pinse Pescatore

17.90

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

Pinse Pestuccio

15.50

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

Pinse Parmigiana di Melanzane (vegetarisch)

15.90

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

Pinse Bianche

Pinse Brusschetta (vegetarisch)

10.90

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

16.90

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

Pinse Bomba

15.90

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

Pinse Vittore

17.90

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

