

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

16.90

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

Pinse Pescatore

19.90

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

Pinse Pestuccio

17.90

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

Pinse Parmigiana di Melanzane **Vegetarisch**

16.90

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

Pinse Bianche

Pinse Brusschetta

13.90 **Vegan**

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

18.50

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

Pinse Bomba

17.50

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

Pinse Vittore

19.90

mit Mozzarella, Zitronenmelissen-Schmand, Bresaola, Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Grana Padano und Limettenöl beträufelt

