

## Pinsa Romana Karte

### **Pinsa - Der neue Trend**

Aussen knusprig, innen weich und fluffig! Besonders bekömmlich und leicht verdaulich! Mit einem einzigartigen Geschmack! Das ist unsere Pinsa!

Für die Herstellung von Pinsa werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest macht, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Die Pinsa eignet sich sowohl aus Hauptgang, aber auch als Apérosnack zum Teilen.

### Unsere Pinsa

<b>Alla Italia</b>	17.50
Tomaten, Rucola, frischer Parmesanhobel, schwarze Oliven	
<b>Calabrese</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Olivenöl, Aceto Balsamico, schwarze Oliven	
<b>Graved Lachs</b>	23.50
Graved Lachs, mariniertes Fenchel, Zitronen-Sauerrahm-Dipp	
<b>Diavolo</b>	19.50
Scharfes Oliven-Thymian Öl, pikante Salami, Rucola	
<b>Burrata</b>	24.50
Rohschinken, Burrata, mariniertes Rucola	
<b>Herzhaft</b>	23.50
Frische Tomaten, Schinken, Käse, Champignons	
<b>Alles nur Käse</b>	22.00
Gruyère, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola	