

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 als Hauptgang, aber auch als Apérosnack zum Teilen.

Unsere Pinsa

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