

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Pinsa Romana Karte

Pinsa

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	19.50
Tomaten Würfel, Rucola, frische Parmesanhobel, schwarze Oliven	
Calabrese	21.50
Tomaten Würfel, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Aceto Balsamico, schwarze Oliven	
Graved Lachs	24.50
Graved Lachs, marinierte Tomaten, Zitronen-Sauerrahm-Dipp	
Salami	22.50
Tomatensauce, Salamischeiben, Schlossbergkäse, Schnittlauch	
Rohschinken	23.50
Tomaten Würfel, Rucola, frischer Parmesanhobel, Rohschinken,	
Herzhaft	23.50
Tomaten Würfel, Schinkenstreifen, Schlossbergkäse, Champignons	
Alles nur Käse	22.00
Schlossberg Käse, Parmesan, Bergkäse	
Speck	23.00
Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Champignons, Parmesan	