

PINSA ROMANA

Aus der Römischen Traditionsküche

Die Pinsa ist eine Art Fladenbrot und hat ihren Ursprung im antiken Rom sie ist eigentlich keine Alternative zur Pizza, sondern eher ihr Vorfahre. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort "pinsère" ab, was so viel bedeutet wie "zerdrücken". Durch die lange Reifezeit bis zu 72 Stunden ist der Teig zugleich locker-luftig von Innen und herrlich knusprig von außen. Als Zutaten für diese Mischung werden hauptsächlich Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl verwendet. Sei es scharf, leicht, oder herzhaft – probiere Dich durch unsere Pinsa-Variationen.

ROMULUS [a,f,g] 14,90

Salsiccia (italienische Bratwurst), rote Zwiebeln, Mozzarella, Broccoli, Peperoni mit Tomatensoße

AUGUSTUS [a,f,g] 16,90

Parmesanschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße

MAXIMUS [a,f,g] 16,90

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße

SPARTACUS [a,f,g] 14,90

Spinata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße

QUINTUS [a,b,f,g] 16,90

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße

TIBERIUS [a,f,g] 14,90

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße

GAIUS IULIUS CAESAR [a,f,g] 14,90

Mozzarella, Prosciutto, Artischocken, Oliven Champignons mit Tomatensoße

PONTIUS PILATUS [a,d,f,g] 14,90

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße

REMUS [a,b,f,g] 15,90

Garnelen, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch, Mozzarella mit Olivenöl

CLAUDIUS [a,f,g,h] 14,90

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl

NERO [a,d,f,g,l] 16,90

Lachs, Zucchini, schwarzer Sesam, Creme Fraiche mit Olivenöl

TITUS [a,f,g] 14,90

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl

Unsere Pinsas werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von 19x30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt. und Bedienung.

Zeichenerklärung Allergen- und Zusatzstoffe siehe letzte Seite in der Speisekarte

