

“NEU”

LA PINSA ROMANA



	Kl.	Gr.
MOZZARELLA, POMODORINI E BASILICO <i>Mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum</i>	Fr.14.50	Fr. 18.50
FUNGHI E PROSCIUTTO <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Pilzen und Schinken</i>	Fr.15.50	Fr. 19.50
ZUCCHINI, MELANZANE E PARMIGIANO <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen und Parmesan</i>	Fr.15.50	Fr. 19.50
MORTADELLA E PISTACCHIO <i>Mit Mozzarella, Mascarponekäse, Mortadella und Pistazie</i>	Fr.15.50	Fr. 19.50
SALAME E NDUJA <i>Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Nduja (Nduja ist eine sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)</i>	Fr.16. --	Fr. 20. --
SALSICCIA E CIME DI RAPA <i>Mit Mozzarella, scharfer Schweinswürsten und Cime di Rapa (Cime di Rapa sind italienische Gemüse ähnlich wie Spinat leicht bitter)</i>	Fr.17. --	Fr. 21. --
SALSICCIA E PORCINI <i>Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Schweinwürsten und Steinpilzen</i>	Fr.17. --	Fr. 21. --
CRUDO E MASCARPONE <i>Mit Rohschinken, Mascarponekäse und Parmesan</i>	Fr.17 --	Fr. 21. --
RUCOLA E BRESAOLA <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan</i>	Fr.17. –	Fr. 21. --
PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan</i>	Fr.17.50	Fr. 21.50
BUFALA, RUCOLA E POMODORINI <i>Mit Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Mozzarella von Büffelmilch und Parmesan</i>	Fr.17.50	Fr.21.50

Was ist die Pinsa Romana?

Entstanden ist die Pinsa aus einem antiken römischen Rezept und dies bereits vor der uns heute bekannten Pizza. Eine Mischung aus Reismehl, Sojamehl, hochwertigem Weizenmehl und Naturhefe. Das sehr schwer nachzuahmende Rezept, hat eine Verarbeitungsdauer von 72 Stunden und ist durch seine Kalorien und fettarme Herstellung sehr bekömmlich.