

Pinsa Romana



Mamma mia	① ⑦	V	klein / maxi
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte und Basilikum			16Chf /21Chf
Bufalina	① ⑦	V	
Tomatensugo, Mozzarella fio di latte, Büffelmozzarella und Basilikum			18Chf/23Chf
Diavola	① ② ⑫		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, rote Zwiebeln und Basilikumpesto			21Chf/26Chf
Vegana	① ⑧	V+	
Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Spinat und Mandeln			19Chf/24Chf
Vegetariana	① ⑦ ⑧	V	
Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Burratakäse, Spinat und Mandeln			21Chf/26Chf
Napoli	① ⑦		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, Büffelmozzarella, Sardellen und Oregan			19Chf/24Chf
Dello chef	① ⑦		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, Artischockencreme, Rindscarpaccio und Trüffelöl			28Chf/33Chf
Pescatore	① ⑦		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, rote Zwiebeln, Thunfisch und Oregan			21Chf/26Chf
Norma	① ⑦	V	
Tomatensugo, Auberginen, Mozzarella fior di latte, Basilikum und sizilianischer Schafskäse			20Chf/25Chf
Prosciutto & funghi	① ⑦		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, Kochschinken und Champignons			19Chf/24Chf
Parma	① ⑦ ⑫		
Tomatensugo, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesan Splittern			26Chf/31Chf
Delicata	① ⑦		
Mozzarella fior di latte, Mortadella, Burattakäse, Pistaziencreme und Rucola			25Chf/30Chf

Die traditionelle Leibspeise

Die Pinsa ist eine traditionelle Teigspeise aus dem antiken Rom und ein optischer Doppelgänger der herkömmlichen Pizza.

Jede Zutat der Pinsa lässt sich leicht verdauen und kann zugleich hervorragend mit deftigeren Beilagen kombiniert werden. Der Trick: Den Teig 48 bis 72 Stunden lang aufgehen lassen, damit er „den Magen nicht aufbläht“ und damit jenes für Pizzas typische Trägheitsgefühl auslöst.

Nicht umsonst steigen immer mehr Genießer auf den gesunden Sattmacher um – und das mit guten Argumenten: weniger Zucker | weniger Kalorien | weniger Gluten

Allergene

- 1 Glutenhaltige Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (einschliesslich Laktose)
- 8 Hartschalenobst (Nüsse)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere
- 15 Hausgrillenpulver

V = Vegetarisch

V+ = Vegan