

PINSA

Im Gegensatz zur Pizza ist die Pinsa leichter & bekömmlicher, sowie außen knuspriger
Sie ist hergestellt aus einer Mischung von Weizen, Reis & Sojamehl
Im Gegensatz zur Pizza wird die Pinsa überwiegend erst nach dem Backen belegt

PINSA TRICOLORE **14,00 €**

Mit Burrata, Rucola, Stracchino, Parmaschinken,
Kirschtomaten & Basilikumpesto
1, A, B

PINSA BOLOGNA **13,00 €**

Mortadella, Stracciatella, Pistazienstreusel
Stracciatella ähnelt dem Mozzarella, ist jedoch weicher und sahniger.
1, A, B, X

PINSA GOLOSA **15,00 €**

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Acciughe del Cantabrico,
frisches Basilikum
1, A, B

PINSA VEGAN **14,00 €**

Mit Tomatensoße, gegrilltem Gemüse und Basilikum
1, A

PINSA TARTUFO MIT TRÜFFEL **18,50 €**

Mit Stracciatella di Burrata Käse & geriebenem schwarzem Trüffel
1, A, B

PINSA FIRENZE **13,00 €**

Finocchiona, Schafskäse-creme, getrockneten Tomaten,
Finocchiona ist eine Salami aus der Toskana, die ihren Namen von „finocchio“,
also vom Fenchel hat, dessen Samen für die Zubereitung verwendet werden
1, A, B, I

PINSA FAVOLOSA **14,00 €**

Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochter Schinken), Gorgonzola, Walnüsse
1, B, H

PINSA MARGHERITA **10,00 €**

Mozzarella, Tomatensoße, Basilikum
1, A, B

Allergene/Zutatenverzeichnis:

- 1) Konservierungsstoffe,
 - 2) Antioxidationsmittel,
 - 3) geschwärzt, 7) Alkohol,
 - 10) Geschmacksverstärker,
- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen),
B) Laktose, C) Eier, H) Schalenobst (Nüsse),
X) Pistazien, I) Sellerie, Sellerieerzeugnisse