



## PINSA ROMANA

Die Pinsa Romana besteht aus unterschiedlichen Mehlen wie Weichweizen-, Soja- und Reismehl die miteinander kombiniert werden. Satte 72 Stunden braucht die Naturhefe, bis sie die Wirkung entfalten kann. Die lange Gehzeit des Teigs macht die Pinsa sensationell bekömmlich. Nach dem Belegen des fertig gebackenen fluffig-krossen Fladen mit frischen Zutaten verschwindet die Pinsa noch kurz in der Glut des Ofens. Unsere Verdauung befindet sich auf Wolke sieben.

### PINSA BIANCA

#### Classica

Mozzarella/Kartoffeln/Guanciale/Rosmarin

#### Salmone

Mozzarella/Zucchini/Lachs/Crème Fraîche/Rosa Pfeffer

#### Genovese

Basilikum Pesto/Bufala/halbgetrocknete Kirschtomaten/Pinienkerne/Parmesan

#### Bresaola

Bufala/halbgetrocknete Kirschtomaten/Bresaola/Rucola/Walnüsse

### PINSA ROSSA

#### Piccante

Mozzarella/Ventricella/Geräucherter Scamorza/halbgetrocknete Kirschtomaten

#### Verdure

Tomaten/Bufala/Auberginen/Zucchini/Paprika/halbgetrocknete Kirschtomaten

#### Salsiccia

Tomaten/Spinat/frische Tomaten/Bufala

#### Italia

Mozzarella/halbgetrocknete Kirschtomaten/Burrata/Rucola/Basilikum

je € 16,90