



La Pinsa Romana

Lass dich von der Urform der Pizza aus Soja, Reismehl und einer alten Hartweizensorte überraschen. Der spezielle Teig ruht bis zu 72 Stunden lang und wird dann mit unseren hausgemachten Spezialitäten belegt. Der Teig ist leichter als der einer normalen Pizza und wegen seiner luftigen Textur sehr leicht verträglich.

Pinsa Margherita ✓ <i>Mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	18.00
Pinsa Tricolore ✓ <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Pesto</i>	23.00
Pinsa Napoli <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern</i>	23.00
Pinsa Salami <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfem oder mildem Salami</i>	24.00
Pinsa Melanzane ✓ <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, grillierten Auberginen</i>	24.50
Pinsa Bufala o Burrata ✓ <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella oder Burrata, Cherrytomaten und Rucola</i>	26.50
Pinsa Capriccio di Parma <i>Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Basilikum</i>	27.50
Pinsa Ana Nerina <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (getrockneter Rindsschinken) Cherrytomaten, Rucola und Parmesanblättern</i>	28.00

Dessert

Tiramisù della casa	9.50
Dello Chef	ab 9.50

Die Basis aller unsere Gerichte, wie zum Beispiel das Olivenöl, die Tomatensauce, die Sott'olio und mehr, sind unsere eigenen Produkte, welche nach alten Familienrezepten in kleinen Manufakturen hergestellt wurden.

Herkunftsdeklaration

Wurstwaren: Schinken, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken und weitere: IT

Käse und Mozzarella: IT

Fleisch: Rind: CH, Kalb: IT/CH, Schwein: CH, Poulet: CH, Truthahn: IT

Fisch, Garnelen, Crevetten: IT, Pazifischer Ozean / SP

Eier: CH

✓ vegetarisch

Allergiker melden sich bitte beim Personal