



## La Pinsa Romana



---

<b>Pinsa Margherita</b> ♡ Mit Genova's Passata und Mozzarella fior di latte	<b>18.00</b>
<b>Pinsa Napoli</b> Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, Sardellen und Kapern	<b>22.00</b>
<b>Pinsa Venticina artigianale dolce o piccante</b> Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte und scharfe oder milde Salami aus Italien	<b>22.50</b>
<b>Pinsa Tricolore</b> ♡ Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, Rucola, Datteltomaten und Genova's Pesto	<b>22.50</b>
<b>Pinsa Melanzane</b> ♡ Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, grillierten Auberginen, Parmesan	<b>23.50</b>
<b>Pinsa Bufala o Burrata artigianale</b> ♡ Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, Büffelmozzarella oder Burrata aus kleinen Produktionen, Datteltomaten und Rucola	<b>25.50</b>
<b>Pinsa Capriccio di Parma artigianale</b> Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, Büffelmozzarella aus kleiner Produktion, Rohschinken aus Italien und Basilikum	<b>26.50</b>
<b>Pinsa Ana Nerina</b> Mit Genova's Passata, Mozzarella fior di latte, Bresaola aus Molise (getrockneter Rindsschinken), Datteltomaten, Rucola und Parmesanblättern	<b>27.50</b>
<b>Pinsa Vegana di stagione</b> ♡ Mit Genova's Passata, veganem Mozzarella auf Mandelbasis	<b>ab 22.00</b>

## Klassiker

---

<b>Parmigiana di melanzane</b> ♡ Im Ofen gebackene Auberginen, geschichtet mit würziger Genova's Passata und Parmesan, überbacken mit Mozzarella	<b>23.00</b>
<b>Lasagne di carne al forno</b> Lasagne (Rinds- und Schweinefleisch CH) mit frischen Lasagneblätter, Béchamelsauce und Genova's Passata, überbacken mit Parmesan und Mozzarella	<b>24.00</b>

♡ vegetarisch/ Allergiker melden sich bitte beim Personal

**Herkunftsdeklaration:** Wurstwaren: Schinken, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken und weitere: IT, Molise/Käse und Mozzarella: IT, Molise und Tra i Monti del Matese  
Fleisch: Rind: CH, Kalb: IT/CH, Schwein: CH, Poulet: CH, Truthahn: IT/Fisch, Garnelen, Crevetten: IT, Pazifischer Ozean / SP/Eier: CH