



PINSÄ

JETZT NEU!

Der Hauptunterschied zwischen einer Pizza und einer Pinsa, ist die sehr aufwändige Zubereitung des Teiges mit mehreren verschiedenen Mehlsorten sowie die bis zu 120 Stunden lange Gehzeit und die sehr hohe Hydratation. Und die verschiedene Mehlsorte wie Dinkelmehl Pizzamehl 00 Vollkornmehl Reismehl Kichererbsenmehl. Nur so wird sie einfach unverwechselbar lecker, luftig-leicht, und knusprig sowie herrlich bekömmlich!

Pinsa Bianca con Cipolla e Pancetta | Pinsa mit Crème fraîche, Speck, Zwiebel und Mozzarella Fior di Latte

16,90

Pinsa Verdure | mit gegrillter Zucchini, Kirschtomaten, Speck und Provolone

16,90

Pinsa Burrata | mit geschmortem Gemüse an Kräutern Burrata und Kirschtomaten

16,90

| Natürlich können Sie sich auch Ihre eigene Pinsa zusammenstellen!