



PINSÀ

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 Burrata | mit geschmortem Gemüse an Kräutern Burrata und Kirschtomaten

17,90

Pinsa Salame Piccante | mit scharfer Salami, 'Nduja und roten Zwiebeln

17,90

Pinsa Parma | mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

17,90

Pinsa Tartufo e Burrata | mit feinem Trüffelpesto, cremiger Burrata, Rucola und gehobeltem Parmesan

18,90

Natürlich können Sie sich auch Ihre eigene Pinsa zusammenstellen!