

Pinsa Romana

Die Pinsa Romana ist ein Teig aus Weizen-, Soja- und Reismehl welcher mittels Sauerteig und Hefe hergestellt wird. Die Zubereitung des Bodens erfolgt in Handarbeit und ohne Zugabe von Hilfs- und Zusatzstoffen. Durch die lange Gärungszeit ist der Pinsaboden luftig, knusprig und leichtverdaulich.

Pinsa Bufala-Basilico <i>Mit Tomatensauce, Mozzarella di Bufala und frischem Basilikum</i>	24.00
Pinsa nach Elsässer Art <i>Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln (Typ Flammkuchen)</i>	26.00
Pinsa Parma <i>Mit Tomatensauce und wenig Mozzarella gebacken, belegt mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	28.00
Pinsa Modena <i>Mit Tomatensauce, wenig Mozzarella und getrockneten Tomaten gebacken, belegt mit Rucola und Mortadella</i>	27.00

Sie können alle unsere Pizza Variationen auch in der Variante Pinsa bestellen. Erhältlich in der normalen Grösse mit einem Aufpreis von Fr. 2.00.

