



Pinsa per te

Zur Herstellung des Pinsateiges werden drei verschiedene Mehlsorten verwendet. Der Teig hat einen enorm hohen Wassergehalt - das spart Kalorien.

Aufwendig ist v.a. die sog. Teigführung, denn die Gärzeit beträgt bei der Pinsa 48 bis 72 Stunden, bis der Teig vollständig entfaltet ist. Damit ist er aber auch besonders bekömmlich und leicht verdaulich...

..und wird beim Backen innen locker-fluffig und außen schön kross.

Buon appetito!

Mozzarella

15 €

Mutti Soße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl

Prosciutto

17,50 €

Mutti Soße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella, Prosciutto cotto, Rosmarin, kalt gepresstes Olivenöl

Salame

18,50 €

Mutti Soße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella, Salame Piccante, Pimientos de Padrón, Chiliöl

Verdure

19,50 €

Mutti Soße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella, buntes Grillgemüse, grüner Spargel, Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl

San Daniele

19,90 €

Mutti Soße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella, San Daniele Edelschinken, Rucola, Datterini Tomaten, kalt gepresstes Olivenöl

Tonno

19,50 €

Mutti Soße aus San Marzano, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, kalt gepresstes Olivenöl

Gemischter Salat dazu

4,50 €

