

PINSA ROMANA

Pane	8,00
<i>Tomaten · Oregano · Knoblauch</i>	
Margherita	10,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Basilikum</i>	
Funghi	13,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Egerlinge</i>	
Regina	14,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Schinken · Egerlinge</i>	
Prosciutto	14,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Schinken</i>	
Tonno	15,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Thunfisch · rote Zwiebeln</i>	
Parma	17,00
<i>Kirschtomaten · Rucola · Büffelmozzarella · Parmaschinken · Grana Padano</i>	
Vitello Tonnato	17,00
<i>Kalbfleisch · Thunfischsoße · Kapern</i>	
Bufala	15,00
<i>Kirschtomaten · Büffelmozzarella · Basilikum · Balsamico</i>	
Salami	14,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Mailänder Salami oder Piccante Salami</i>	
Hinterbrühl	17,00
<i>Tomaten · Mozzarella · Spinata Piccante · Schinken · Egerlinge · rote Zwiebeln</i>	
Vegetariana	17,00
<i>Tomaten Mozzarella · Zucchini · Paprika · Egerlinge · Knoblauch</i>	

GESCHICHTE ZUR PINSA

Die Pinsa Romana Pizza wurde bereits im antiken Rom gebacken. Pinsa kommt von dem Wort pinsere, was im Lateinischen zerquetschen bedeutet. Früher wurde das Getreide für diese Art Pizza noch zerquetscht oder zerdrückt und mit Kräutern zusammen zu einem Teig verarbeitet. Im Prinzip ist Pinsa eine Mischung aus Pizza und Focaccia, eine Art Edelpizza. Sie kann sehr unterschiedlich belegt werden. Traditionell wird sie nur mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Aber auch viele andere Zutaten, vor allem Schinken und Gemüse, passen gut dazu.