

PINSA ROMANA

(jeden Dienstag)

...wie Pizza nur besser...

Der Teig besteht aus verschiedenen Mehllarten (Weizen, Soja und Reis), Sauerteig und Hefe sowie Salz, Kräutern, Öl und kaltem Wasser. Pinsa hat mit 80 % einen hohen Wassergehalt (Pizza ca. 60%) und enthält weniger Salz als die Pizza, weswegen die Pinsa nicht ausgerollt sondern durch Ausdrücken ihre Form erhält. Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn außen leicht und knusprig und innen weich werden lässt. Durch die lange Gehzeit, über 70 Stunden, ist die Pinsa leicht verdaulich, weil im Magen keine weiteren Gärprozesse stattfinden. Sie enthält zudem weniger Kalorien als die herkömmliche Pizza.

Focaccia - Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch (a1,f) 	8,00 €
Margherita - Tomatensauce, Cocktailtomaten, Mozzarella (a1,f,g,2) 	9,50 €
Salami – Tomatensauce, Salami, Mozzarella (a1,f,g,2)	10,00 €
Napoli – Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern, Mozzarella (a1,f,g,2)	10,50 €
Prosciutto e Funghi – Tomatensauce, Hinterschinken, Champignons, Mozzarella (a1,f,g,2)	10,50 €
Bianca – Crème Fraiche, Allgäuer Bergkäse, Speck, Frühlingszwiebeln (a1,f,g,2,3)	10,50 €
Vegetaria – Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons, Mozzarella (a1,f,g,2) 	10,50 €
Quattro Formaggi – Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Bergkäse (a1,f,g,2) 	11,00 €
Dazu empfehlen wir einen Beilagen Salat (j 2 3)	4,90 €



Allergene: **Gluten:** a1 Weizen - a2 Dinkel - a3 Roggen - b Krebstiere - c Eier - d Fisch - e Erdnüsse - f Soja - g Laktose **Schalenfrüchte:** h1 Mandeln - h2 Haselnüsse - h3 Walnüsse - h4 Pistazie - i Sellerie - j Senf - k Sesam - l Schwefeldioxid - m Lupinen - n Weichtiere // Zusatzstoffe: 1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidationsstoff - 4 geschwefelt - 5 Phosphat - 6 Geschmacksverstärker