

## **Pinsa alla Romana**

Fragen Sie doch einmal nach PINSA – einer italienischen Spezialität, die unserem Bedürfnis nach einer gesunden Ernährung gerecht wird. Die charakteristischen Eigenschaften dieses Produktes ergeben sich sowohl aus den verwendeten Lebensmittelrohstoffen, als auch aus dem angewandten Herstellungsprozess. Unsere Pinsa, ein „Romana Teig“ wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren, ganz wie zu seinen römischen Ursprungszeiten produziert. Die schonend-lange und natürliche Sauerteiggärung, liebevolle Handarbeit und die ausschließlich natürlichen, magenschonenden Zutaten verleihen unserem Pinsa Teig seinen unverwechselbaren Geschmack, und seine besonders magenfreundlichen, leichten Eigenschaften. Die fein abgestimmte Mischung aus original italienischem Weizen-, Soja- und Reismehl, Olivenöl, Salz, Wasser und 15 Jahre altes **LIEVITO MADRE** zusammen mit dem aufwendigen, 72-stündigen Gärprozess und der ausschließlich händischen Bearbeitung der Teigkugeln und Fladen, lassen einen Teig entstehen, der nach dem Backen seine typisch locker-fluffige und aussen knusprig-krosse Konsistenz erhält, und zudem leicht verdaulich, fettarm und proteinreich ist. Im direkten Vergleich zu einer Pizza hat die PINSA deutlich weniger Kohlenhydrate und weniger Fett und durch den speziellen Herstellungsprozess eine knusprige Kruste und eine besondere Weichheit der Brotkrume. Ihre Beschaffenheit ähnelt dem Brot aus früheren Zeiten. Lecker, leicht verdaulich, ein einzigartiges handwerkliches Lebensmittel – 100% italienisch.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>701 – Bianca</b> (A, F)<br><i>Mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl extra Vergine</i>  | <b>€ 13,90</b> |
| <b>702 – Basilicata</b> (A, F, 1,2,3,4)<br><i>Mit Kirschtomaten, frischem Mozzarella und Taggiasche Oliven</i>                    | <b>€ 14,90</b> |
| <b>703 – Vegana</b> (A, F, 1,2,3,4)<br><i>Mit Tomaten, frischen Kirschtomaten, fr. Zucchini, fr. Aubergine und fr. Paprika</i>    | <b>€ 14,90</b> |
| <b>704 – Cacio e pepe</b> (A, F, 1,2,3)<br><i>Mit Käsecreme, Pecorino Romano und schwarzen Pfeffer</i>                            | <b>€ 15,90</b> |
| <b>705 – Quattro Formaggi</b> (A, F, 1,2,3,4)<br><i>Mit 4 Käsecreme Sorte</i>   | <b>€ 15,90</b> |
| <b>706 – Gricia</b> (A, F, 1,2,3,4)<br><i>Mit Käsecreme, Pecorino Romano, schw. Pfeffer und luftgetrockneten Nackenspeck</i>      | <b>€ 16,90</b> |
| <b>707 – Viterbo</b> (A, F, 1,2,3,4)<br><i>Mit Mortadella, Mozzarella und getrockneten Tomaten</i>                                | <b>€ 16,90</b> |
| <b>708 – Frosinone</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, scharfer Salami und frischem Mozzarella</i>   | <b>€ 16,90</b> |
| <b>709 – Latina</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischen Auberginen, frischem Mozzarella und geräucherten Ricotta Käse</i>       | <b>€ 16,90</b> |
| <b>710 – Calabria</b> (A,F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischem Mozzarella, Nduja und roten Zwiebeln</i>                               | <b>€ 16,90</b> |
| <b>711 – Carbonara</b> (A, F, G, 1,2,3),4<br><i>Mit frischem Mozzarella, Pecorino Romano, luftgetrockneten Nackenspeck und Ei</i> | <b>€ 17,90</b> |
| <b>712 – Rieti</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit Bresaola, Käsecreme und Pistazienstückchen</i>                                    | <b>€ 17,90</b> |
| <b>713 – Parmotta</b> (A,F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischem Mozzarella, Parma Schinken, getrockneten Tomaten und Rucola</i>        | <b>€ 17,90</b> |
| <b>714 – Porcina</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischem Mozzarella, scharfer Salami, Oliven und Steinpilzen</i>                | <b>€ 17,90</b> |
| <b>715 – Trastevere</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischem Mozzarella, frischem Salsiccia und Tomaten</i>                      | <b>€ 17,90</b> |
| <b>716 – Fiumicino</b> (A, F, G, 1,2,3,4)<br><i>Mit frischem Mozzarella, Zucchini und Lachs</i>                                   | <b>€ 17,90</b> |