

Pinsa Romana

Ursprung im antiken Rom

Probieren , genießen Sie die beste Pinsa der Stadt !

Die Pinsa-Herstellung reicht bis ins alte Rom zurück. Der Name stammt vom lateinischen Wort "pinsere" ab, das "zerdrücken" oder "zerquetschen" bedeutet. Auch heute noch lehnt sich die Herstellung an das Originalrezept und die ursprünglichen Zutaten wie Sauerteig Soja, Reis- und Weizenmehl an. Ein entscheidender Unterschied zur Pizza liegt in der Teig-Herstellung. Die Mischung aus Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Das Reismehl soll den Teig leicht machen, Soja hingegen für die nötige Festigkeit sorgen. Dank dem Sauerteig ist der Pinsa-Teig so locker. Er ist außerdem besonders leicht und bekömmlich, da er vor dem Backen 48 bis 72 Stunden lang im Kühlschrank aufgeht. Dadurch laufen im Magen keine Gärungsprozesse mehr ab.

Jede Pinsa wird mit Tomatesauce und Fiore di latte Mozzarella belegt!

Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet !

Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella cheese!

Margherita	Tomatensauce , Mozzarella und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil	11,90 €
Napoli	Sardellen ,Oliven und Kapern 2 , 13 , d with anchovies, olives and capers	13,00 €
Regina	Schinken und frischen Champignon * 1 , 2 , 7 with ham and mushrooms	12,50 €
Vesuvio	Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter g with tomatoes, rocket salad , parmesan	13,00 €
Caprese	Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil	12,90 €
Diavola	scharfer Salami, Parmesan 2 , 14 with spicy salami , parmesan	12,50 €
Siciliana	Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven 2 , 13 , d , f with tuna, anchovies, olives, tomatoes and capers, and garlic	14,00 €
Pulcinella	Wildwasser Garnelen, Steinpilze, Saison Trüffel g with triggered wild scampi, porcini mushrooms, fresh saison truffle	17,50 €
4-Formaggi	vier verschiedene Käse Sorten g with 4 - cheeses	13,50 €
Romeo	Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan, g with gorgonzola cheese, parma ham, parmesan	13,90 €
Giulia	gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Büffelmozzarella g with grilled eggplant, tomatoes, buffalo mozzarella	13,90 €
Cupido	Ital.Salsiccia, Steinpilze, Parmesansplitter 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	13,90 €
Golfo di Napoli	Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan 14, g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan	14,90 €
Rusticana	Gorgonzola, Salame Piccante, Schinken ,Champignon, 2 , f with gorgonzola cheese, spicy salami, ham, mushrooms	13,90 €
Tartufata	Salsiccia und frischer Saison Trüffel 2 , 4 , 8 , a , f , h , k , c , g with ital.salsiccia and fresh saison truffle	16,90 €
Extra:	Rucola, Gorgonzola, Parmesan, Schinken, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern,	1,50 €
Extra:	Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame Piccante, Thunfisch	2,50 €
Extra:	Saison Trüffel	4,00 €

Classici

Antipasti / Vorspeisen

Caprese 8, g	12,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Saison Tomaten mit Basilikum Ital. buffalo mozzarella with tomatoes and basil	
Rucola e Parmigiano 8, g	10,90 €
Rucola mit Kirschtomaten ,Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan	
Vitello Tonnato 8, g	14,00 €
Kalbsbraten dünn, getrüffelt geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern Veal roast with tuna cream and capers	
Vitello Cupido 8, g	15,50 €
Kalbsbraten getrüffelt geschnitten mit Steinpilze Grill, Parmesan Veal roast with porcini mushrooms and parmesan	
Carpaccio di Manzo 8, g	14,50 €
Beef carpaccio and parmesan Argentinisches Black Angus Rinderfilet, dünn geschnitten, Parmesansplitter	

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro 8, g	6,90 €
Cream of tomato soup with olive oil , basil Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum	

Insalata / Salate

Gemischter Salat Mixed salad E 150 D	5,90 €
Insalata di Pomodori E 150 D	5,90 €
Tomato salad with onions and basil Tomatensalat Saisontomaten mit Zwiebeln und Basilikum	
Insalata Cupido 2, 4, 8 ,a, f, k, g E 150 D	12,90 €
Großer gem. Saisonsalat mit gebr. Salsiccia ,Steinpilze Grill und Parmesansplitter Mixed salad with grilled ital. salsiccia , porcini mushrooms and parmesan	
Insalata Italiana 2, 8 ,a, f, d, k ,g E 150 D	12,00 €
Großer gem. Saisonsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern Mixed salad with tuna, capers and olives	

Pasta / Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio alla 'Contadina' a, i	12,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pinienkerne ,Peperoncino ,Olivenöl Spaghetti with garlic, fresh tomatoes, spicy peperoncino, pine nuts, olives oil	
Spaghetti Carbonara a, i, g, 14	11,50 €
Spaghetti Pancetta ,gestocktes Ei, Pecorinokäse ohne Sahne nach' ital. Alt-Originalrezept' Spaghetti with pancetta ham ,jacked egg, pecorino cheese	
Penne Arrabbiata a, i	11,50 €
Penne in frischer Cocktaillomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und frische Kräuter Penne in fresh tomatoes sauce, garlic and peperoncino	
Penne Cupido 2, 4, 8 ,a, f, h, k, c, g, i	14,90 €
Penne mit ital. Salsiccia ,Steinpilze ,Cocktaillomatensauce und Parmesan Penne with ital. Salsiccia ,porcini mushrooms and parmesan	

Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !

Gnocchi Bufala 2, 8 ,a ,e, i, g, h	13,00 €
Hausge. Kartoffel Gnocchi in Cocktaillomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potato gnocchi in fresh tomatoes sauce with buffalo mozzarella and basil	
Gnocchi Deliziose 2, 8 ,a ,e, i, g, h	14,90 €
Hausge. Kartoffel Gnocchi Gorgonzolasauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Potato gnocchi in gorgonzola cheese, green pepper, parma ham	
Ravioli Ricotta e Spinaci 4, 8, a, c, g, i	15,00 €
Hausge. Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Cocktaillomatensauce, Basilikum, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese-spinach, in fresh tomato sauce, basil and parmesan	
Tagliatelle Scampi 2, 8 ,a, b, d, i	16,90 €
Hausge. Eier-Tagliatelle mit ausgelöste Wildwasser Garnelen, Cocktaillomaten, Knoblauch Tagliatelle with triggered wild scampi, fresh tomato and garlic	
Tagliatelle Bolognese a, i, g, 14	13,90 €
Hausge. Eier-Tagliatelle mit Hackfleischsauce Original wie in Bologna Tagliatelle with meatsauce	
Tagliolini al Tartufo 8, a, c, i, g	19,50 €
Hausge. Eier-Tagliolini in Buttersauce mit frischer Alba Saison Trüffel Tagliolini in butter sauce with season truffle	