

La
Pin
se
ria



zum Schluckspecht



Antipasti (dazu Pinsabrot)

Antipasto Misto 17,90 €
Gemischte Antipasti Platte mit italienischem Käse, Wurstspezialitäten und Gemüse

Insalata di Mare 16,90 €
Meeresfrüchtesalat mit verschiedenen Fischarten

Pasta (Nudeln)

Wählen sie Ihre Lieblingsnudeln:
Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle

Napoli 10,50 €
mit würziger Tomatensoße

Arrabbiata 11,00 €
mit würziger Tomatensoße, scharf

Bolognese 12,50 €
mit Hackfleischsoße

alla Panna 12,50 €
mit Schinken und Sahnesoße

Broccoli und Lachs 15,50 €
mit Broccoli, geräuchertem Lachs und Sahnesoße

Frutti di Mare 22,00 €
mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten auf Weißweinsauce

Käsespätzle mit Salat 13,50 €



Insalate (Salate)

Großer gemischter Salat	9,90 €
Thunfischsalat Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mais, schwarzen Oliven und Zwiebeln	13,90 €
Salat Caprese mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Origano und Olivenöl	14,90 €
Lachssalat mit Shrimps Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Shrimps, Parmesansplitter, gebratenem geräuchertem Lachs	16,90 €

Carne (Fleischgerichte)

Rumpsteak mit Salat Saftig gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	25,50 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ Saftig gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Spätzle und Rahmsoße (mit Käsespätzle +3,50 €)	27,50 €
Zwiebelrostbraten ca. 250 Gramm saftiges Rumpsteak mit Spätzle (mit Käsespätzle + 3,50 €)	27,50 €
Schweinefilet mit gemischtem Salat oder Spätzle und Rahmsoße (mit Käsespätzle +3,50 €)	18,50 €

Pesce (Fischgerichte)

Seppia alla Griglia Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse	25,90 €
---	---------

Contorni (Beilagen)

Halbes Pinsabrot	4,50 €
Kleiner Beilagensalat	5,50 €
Patatine fritte (Pommes)	5,90 €
Wilde Kartoffeln	5,90 €
Kroketten	5,90 €

Dolci (Dessert)

Kugel Eis (verschiedene Sorten) mit Sahne +0,50 €	2,50 €
Eiskaffe / Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €

Hausgemachtes Tiramisú

Unsere
Empfehlung!

7,00 €

Pinsa Romana



Pinsa Pane	7,00 €
Pinsabrot mit Olivenöl, Oregano und Vegeta	
Pinsa Bruschetta	10,50 €
mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	
Pinsa Margherita	10,50 €
mit Tomatensoße und Mozzarella	
Pinsa Prosciutto	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Kochschinken	
Pinsa Salame	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	
Pinsa Marinara	13,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano und Knoblauch	
Pinsa Prosciutto e Funghi	13,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken und frischen Champignons	
Pinsa Diavolo	14,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni	
Pinsa Vegetariana	13,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, verschiedenen Gemüse	
Pinsa 4 Formaggi	13,50 €
mit Tomatensoße, 4 verschiedenen Käsesorten	
Pinsa Regina	14,00 €
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	
Pinsa Genovese	13,50 €
mit Mozzarella, grünem Pesto, Kirschtomaten, Grana Padano	
Pinsa Romana	14,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Pilzen	
Pinsa 4 Stagioni	14,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Salami, frischen Champignons und Artischocken	
Pinsa Tonno e Cipolla	15,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pinsa Raffaello (süß)	15,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Apfel, Walnüssen und Honig	
Pinsa Salmone	17,50 €
mit Mozzarella, Rucola, Lachs und Balsamico	
Pinsa Parma	18,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Grana Padano	
Pinsa Caprese Bresaola	18,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella Kirschtomate, Büffelmozzarella, Origano und Bresaola (ital. Rinderschinken)	
Pinsa Frutti di Mare	20,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte	

Wenn Sie Allergien haben, sprechen Sie uns gerne an.

Süße Pinsa

Pinsa Nutella mit Nutella	12,50 €
Pinsa M & M's mit Nutella und M & M's	13,00 €
Pinsa wilde Preiselbeeren mit wilden Preiselbeeren, Apfel, Walnüssen, Honig	13,50 €

Extra Zutaten

Apfelscheiben / Honig / Oliven / Zwiebeln	je 3,00 €
Artischocken / Kirschtomaten / Champignons Kochschinken / Salami / Gorgonzola / Grana Padano / Mozzarella / Rucola	je 3,50 €
Sardellen / Thunfisch / Walnüsse / Parmaschinken / scharfe Salami / Peperoni Lombardi	je 4,00 €
Büffelmozzarella	4,50 €
Bresaola / Lachs	je 5,00 €

Wenn Sie Allergien haben, sprechen Sie uns gerne an.



Pinsa Salmone

Heiße Getränke

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Espresso Doppio	4,10 €
Kaffe Crema	3,90 €
Kaffe Grande	4,10 €
Cappuccino	4,00 €
Cappuccino Grande	4,40 €
Milchkaffe	4,10 €
Latte Macchiato	4,30 €
Latte Nutella	4,60 €
Latte Baily's	4,70 €
Heiße Schokolade Dunkel / Weiß	4,10 €
Tee (Grün / Schwarz / Kamille / Orange / Ingwer / Minze)	3,30 €
Tee mit Rum	4,80 €

Kalte Getränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser (spritzig)	2,50 €	3,50 €
Coca Cola / Coca Cola zero	3,50 €	4,50 €
Fanta / Spezi / Pfirsich-Eistee	3,50 €	4,50 €
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	3,50 €	4,50 €
Flasche Mineralwasser (medium / still) - 0,25 l	3,40 €	
Flasche Mineralwasser (medium / still) - 0,75 l	6,00 €	
Karaffe Tafelwasser (spritzig / still) - 0,5 l	4,00 €	

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfel / Orange / Banane / Kirsch	4,00 €	5,00 €
Maracuja / Johannesbeere / Kiba	4,00 €	5,00 €
Ananas / Cranberry	4,00 €	5,00 €
Saftschorle	3,50 €	4,50 €

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Export (Löwenbräu)	3,80 €	4,80 €
Hefeweizen (Franziskaner)	3,80 €	4,80 €
Radler / Russe / Diesel / Cola-Bananaweizen	3,80 €	4,80 €

Flaschenbier

Kristallweizen / Weizen alkoholfrei - 0,5 l	4,80 €
Bitburger - 0,5 l	4,80 €
Pils alkoholfrei - 0,33 l	3,80 €

Sekt

	0,1 l	Flasche
Prosecco Rosé	4,30 €	25,00 €
Prosecco Extra Dry	4,30 €	25,00 €

Spritz

Aperol / Hugo / Campari	7,40 €
Holunder / Himbeere	7,40 €
Mimosa (Sekt mit Orangensaft)	4,30 €

Longdrinks

Wodka Lemon	8,50 €
Whisky Cola	8,50 €
Cuba Libre	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €

Cocktails

Caipirinha Cachaca, Limette, Lime Juice, Brauner Zucker	9,00 €
Mojito Havana Club 3J., Limette, Brauner Zucker, Minze, Soda	9,00 €
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	9,00 €
Aperol Sour Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	9,00 €
Whisky Sour Jack Daniels, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	9,00 €
Sex on the Beach Vodka, Peachtree, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft	9,00 €
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	9,00 €
Pina Colada Havana Club 3 J., Sahne, Kokossirup, Ananassaft	9,00 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Grappa Barrique	3,20 €	4,50 €
Limoncello	2,80 €	3,80 €
Vodka Gorbatschow	2,80 €	3,80 €
Botugal Rum	5,20 €	7,00 €
Cointreau	2,80 €	3,80 €
Tequilla Gold / Weiß	2,80 €	3,80 €
Gordon's Gin	3,60 €	4,90 €
Handrick's Gin	5,20 €	6,00 €
Jägermeister	3,20 €	4,20 €
Ramazotti	3,20 €	4,20 €
Fernet Branca	3,20 €	4,20 €
Averna	3,20 €	4,20 €
Jack Daniels	3,20 €	4,20 €
Jim Beam	3,20 €	4,20 €
Frangelico	3,20 €	4,20 €
Apricot Brandy	3,20 €	4,20 €
Campari	3,20 €	4,20 €
Baileys	3,20 €	4,20 €
Williams	3,20 €	4,20 €
Obstler	2,80 €	3,80 €

Die Pinsa Romana – die Urform der Pizza aus der Römerzeit

„Pinsa“ kommt von „pinsere“, was im Lateinischen zerquetschen, pressen bedeutet. Darauf ist auch die ovale Form zurückzuführen.

Die antiken Fladenbrote der Pinsa Romana wurden aus Getreidesorten wie Hirse, Gerste oder Dinkel sowie mit Salz und Kräutern zubereitet. Die Pinsa, die wir Ihnen servieren, ist inspiriert von dieser Tradition.

Die Mehltrezeptur unserer Pinsa besteht aus Bio-Weizen, Soja- und Reismehl, Wasser und Sauerteig. Diese Mischung benötigt eine natürliche Sauerteiggärung, die zwischen 48 und 72 Stunden dauern kann. Sobald der Teig vollständig aufgegangen ist, wird er zu seiner charakteristischen ovalen Form geknetet. Dieser Vorgang lässt den Teig besonders locker werden. Gebacken wird sie dann im speziellen Pinsa-Ofen.

Nach dem Backen werden die Teiglinge sofort tiefgefroren. Das Ergebnis: ein natürliches Produkt mit einmaligem Geschmack – und, ähnlich dem antiken Brot, mit besonders leichter Verdaulichkeit.

Traditionell wird die Pinsa mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Heute gibt es dazu viele Variationen, sodass jeder Gast mit Zutaten nach Wahl die Pinsa Romana nach seinem Geschmack genießen kann.



La Pineria

Michele Nardiello

www.schluckspecht-heumaden.de

Info und Reservierung

0711/50 43 6620

