

## APERITIVI

<b>Prosecco spumante</b> aus Venetien	0,1L	<b>6,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Sodawasser	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Maracuja Spritz</b> Prosecco, Maracujasaft, Sodawasser	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Zitronenlikör, Sodawasser	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Sarti Spritz</b> Vodkalikör mit Blutorange, Passionsfrucht, Prosecco, Soda	0,2L	<b>8,50</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup, Sodawasser	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Black Hugo</b> Prosecco, Johannisbeersaft, Holundersirup, Minze, Sodawasser	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc, Schweppes Wild Berry	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Negroni</b> Gin, Martini Rosso, Campari	0,2L	<b>9,90</b>
<b>Campari Soda</b>	0,2L	<b>7,90</b>
<b>Campari Amalfi</b> Campari mit Lemonsoda	0,2L	<b>8,50</b>

## APERITIVI ALKOHOLFREI

<b>Sanbitter</b>	0,1L	<b>4,50</b>
<b>Sanbitter Amalfi</b> Sanbitter mit Lemonsoda	0,2L	<b>8,50</b>

# ANTIPASTI

<b>Beilagensalat</b> verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Balsamicodressing	5,90
<b>Olive marinate</b> marinierte Oliven & hausgemachte Focaccia	6,90
<b>Crema di tonno</b> Thunfischcreme & hausgemachte Focaccia	7,50
<b>Crema all`aglio</b> Knoblauchcreme & hausgemachte Focaccia	7,50
<b>Focaccia</b> unsere hausgemachte Focaccia mit Salz, Rosmarin & Olio evo	4,00
<b>Bruschetta pomodoro</b> die klassische Variante mit Kirschtomaten, Oregano und Olio evo	7,50
<b>Bruschetta pecorino, noci e miele</b> italienischer Schafskäse, Walnüsse und Honig	8,50
<b>Burrata e Parma</b> Burrata mit Parmaschinken auf einem Rucolabett mit Balsamico & Olio evo, dazu hausgemachte Focaccia	15,90
<b>Bufaline e pomodorini</b> Büffelmozzarellaperlen mit Kirschtomaten auf einem Rucolabett mit Balsamico & Olio evo, dazu hausgemachte Focaccia	14,90
<b>Vitello tonnato</b> dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischcreme mit Kapern, dazu hausgemachte Focaccia	17,90
<b>Millefoglie di parmigiana</b> hausgemachter Auberginenaufbau mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	13,90
<b>Carpaccio di Manzo</b> mit Parmesan und Rucola, Balsamico & Olio evo, dazu hausgemachte Focaccia	17,90

## I TAGLIERI verschiedene Köstlichkeiten aus Italien auf einem Holzbrett serviert.

### **Piccolo - ideal für eine Person**

**23,90**

Aufschnitt & Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, Gemüse im Teigmantel, Trauben, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

### **Grande - ideal für zwei Personen**

**41,00**

Aufschnitt & Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, Gemüse im Teigmantel, Trauben, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

### **Grandissimo - ideal für vier bis sechs Personen**

**79,00**

Aufschnitt & Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, Gemüse im Teigmantel, Trauben, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

### **Salumi**

**22,00**

Kosten Sie verschiedene italienische Aufschnitte, marinierte Oliven, Knoblauchcreme, Trauben, Thunfischcreme, dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

### **Formaggi**

**23,50**

Kosten Sie unsere italienischen Käsefavoriten, marinierte Oliven, Trauben, Feigensenf, Knoblauchcreme, dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

## LE INSALATE alle Salate werden mit hausgemachten Dressings & Focaccia serviert

### **Cesare**

**17,50**

Romanasalat, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Parmesanchips, Croutons, Kirschtomaten, Cesardressing

### **Terra e mare**

**18,50**

verschiedene Blattsalate, gebratene Garnelen, Avocado, Kirschtomaten, Honig-Senfdressing

### **Delizie**

**17,50**

verschiedene Blattsalate, karamellierter Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Kirschtomaten, Honig-Senfdressing

# LA NOSTRA PASTA FRESCA

<b>Fusilli con pomodorini</b> Fusilli mit Kirschtomaten, Tomatensoße, Basilikum, Olio evo und Parmesan	<b>14,90</b>
<b>Fusilli all`arrabbiata</b> Fusilli mit Kirschtomaten, Tomatensoße, Chilli, Petersilie, Basilikum, Olio evo und Parmesan	<b>15,50</b>
<b>Orecchiette con salsiccia e cime di rape</b> Orecchiette mit Salsiccia, wildem Broccoli, Tomatensoße und Parmesan , leicht pikant	<b>18,90</b>
<b>Strigoli con gamberi e zafferano</b> Strigoli mit Black Tiger Garnelen in einer Safransahnesoße	<b>19,90</b>
<b>Scialatielli Amalfi</b> Scialatielli in einem Tomatensugo mit Cherrytomaten, Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Petersilie und Olio evo, leicht pikant	<b>19,90</b>
<b>Lasagne</b> hausgemacht mit Bolognese, Bechamelssoße, Parmesan und Mozzarella	<b>15,90</b>
<b>Rigatoni saltati</b> Bolognese, frische Champignons, gekochter Schinken, Sahnesoße und Parmesan	<b>14,90</b>

# DIE ORIGINALE PINSA ROMANA



100% Handmade



3 verschiedene Mehlsorten



Beste italienische Zutaten



Sauerteig



72 Stunden gereift



80% Hydratation

Die Pinsa Romana ist eine traditionsreiche Spezialität aus der römischen Küche - außen knusprig, innen locker und sie ist besonders bekömmlich.

Der Teig besteht aus einer sorgfältig abgestimmten Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl und reift bis zu 72 Stunden. Diese lange Teigführung verleiht der Pinsa ihre unverwechselbare Textur und Leichtigkeit.

Gianluca hat eine renommierte Schule in Rom besucht, um die Kunst der originalen Pinsa Romana zu erlernen und dafür eine Zertifizierung zu erlangen.

Wir sind stolz darauf, eines von nur fünf Restaurants in Deutschland zu sein, das ein solches Zertifikat besitzen darf!



Wir verwenden ausschließlich frische, hochwertige Zutaten und legen großen Wert auf kreative Vielfalt beim Belegen - jede Pinsa ist ein liebevoll zubereitetes Unikat.

Wir freuen uns, Ihnen dieses Geschmackserlebnis näherbringen zu dürfen.

# PINSE CLASSICHE

<b>Pinsa bianca</b> Rosmarin, Meersalz und Olio evo	<b>8,90</b>
<b>Marinara</b> Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Olio evo	<b>9,90</b>
<b>Margherita</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum, Olio evo	<b>10,90</b>
<b>La Regina Margherita</b> Tomatensoße, Mozzarella di bufala, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum, Olio evo	<b>14,90</b>
<b>Pantheon</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salame, frische Champignons	<b>13,90</b>
<b>Trevi</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, italienischer gekochter Schinken, schwarze Oliven, frische Champignons	<b>14,90</b>
<b>Funghi</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Champignons	<b>11,90</b>
<b>Salame</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salame	<b>12,90</b>
<b>Salamino piccante</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, pikante italienische Salami	<b>13,50</b>
<b>Tonno e cipolla</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	<b>13,90</b>
<b>Rucola</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten	<b>14,50</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken, frische Champignons	<b>13,90</b>

# PINSE GOURMET

<b>Tevere</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, gegrillte Aubergine & Zucchini, Paprikacreme, schwarze Oliven	<b>16,50</b>
<b>Deliziosa</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olio evo	<b>17,90</b>
<b>Nerone</b> Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Spianata calabrese (pikante italienische Salami), Ndujacreme, rote Zwiebeln, Chilifäden, Burrata	<b>18,90</b>
<b>Navona</b> Mozzarella fior di latte, geräucherter Lachs, karamellisierte Kirschtomaten, schwarze Oliven, Ricottacreme, Basilikumpesto	<b>17,90</b>
<b>San Pietro</b> Mortadella al pistacchio, Ricottacreme, Pistazien	<b>17,90</b>
<b>Carbonara</b> Mozzarella fior di latte, Guanciale, Pecorino romano, schwarzer Pfeffer, Ei	<b>15,90</b>
<b>Gourmet</b> Mozzarella fior di latte, Black Tiger Garnelen, Zucchini, Safrancreme, Chilifäden, Burrata	<b>19,50</b>
<b>Gorgonzola</b> Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, geröstete Walnüsse, Trauben, Honig	<b>18,50</b>

## DESSERT

<b>Tartufo nero oder bianco</b>	<b>8,90</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>8,50</b>
<b>Schoko-Souffle</b>	<b>8,90</b>

Weitere Desserts finden Sie auf unserer aktuellen Tageskarte

# VINI

## BIANCHI

**Pinot Grigio** 0,2L 6,90  
aus Venetien, fruchtig frisch, trocken

**Riesling QbA** 0,2L 6,50  
aus Rheinhessen, trocken

**Weißer Burgunder QbA** 0,2L 6,90  
aus Rheinhessen, trocken

## ROSÉ

**Chiaretto Rosato** 0,2L 6,90  
Cucée aus Venetien, fruchtig, trocken

**Cuveé Rosé QbA** 0,2L 6,90  
Weingut Posthof Doll & Göth, trocken

## ROSSO

**Nero d`Avola** 0,2L 6,90  
aus Sizilien, trocken

**Primitivo Salento** 0,2L 6,90  
aus Apulien, kräftig, würzig, trocken

**Weinschorle rot oder weiß** 0,4L 5,90

Weitere Weine, auch Flaschenweine und Empfehlungen, erfahren Sie gerne von unserem Service.

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

## BIER VOM FASS

<b>Veltins Pilsener</b>	0,3L	3,90		0,5L	5,00
<b>Veltins Pilsener</b> Radler	0,3L	3,90		0,5L	5,00
<b>Veltins Pilsener</b> Cola-Bier Mix	0,3L	3,90		0,5L	5,00

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Veltins Pilsener</b> 0,0% alkoholfrei	0,33L	3,90		0,5L	5,00
<b>Maisel`s Weisse Hell</b>				0,5L	5,00
<b>Maisel`s Weisse Kristall</b>				0,5L	5,00
<b>Maisel`s Weisse</b> alkoholfrei				0,5L	5,00
<b>Birra Moretti</b>				0,33L	5,00

## SPIRITUOSEN

<b>Gin tonic</b> Bombay Gin & Tonic Water				0,2L	9,90
<b>Ramazotti</b>				0,2cl	3,80
<b>Averna</b>				0,2cl	3,80
<b>Sambucca</b>				0,2cl	3,80
<b>Grappa</b>				0,2cl	3,80
<b>Limoncello</b>				0,2cl	3,80
<b>San Marzano</b>				0,2cl	3,80

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Staatl. Fachingen</b> naturell oder medium	0,25L 3,00   0,75L 6,90
<b>Coca-Cola</b> original taste oder zero sugar	0,2L 3,00
<b>Mezzo Mix</b>	0,2L 3,00
<b>Orangina</b> original	0,25L 4,00
<b>Lemon Soda</b>	0,33L 4,90
<b>Bitter Lemon   Tonic Water</b>	0,2L 4,00

# HAUSGEMACHTE LIMONADE & EISTEE

<b>Limonade</b> Pfirsich   Zitrone   Granatapfel   Mango   Maracuja Wassermelone   Johannisbeere	0,5L 5,90
<b>Eistee</b> Pfirsich   Zitrone   Granatapfel   Mango   Maracuja Wassermelone   Johannisbeere	0,5L 5,90

# SÄFTE

<b>Apfelsaft</b>	0,2L 3,00
<b>Maracujanektar</b>	0,2L 3,00
<b>Schwarzer Johannisbeersaft</b>	0,2L 3,00
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	0,4L 5,90

## BEVANDE CALDE Kaffee & Co

Espresso	3,20
Espresso doppio	4,90
Espresso macchiato	3,20
Caffè crema	3,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	4,20
Milchkaffee	3,90

---

Wir hoffen, Sie haben sich bei uns wohlfühlt und freuen uns,  
wenn wir Sie bald wieder begrüßen dürfen! Ihr Team von

PINSA ROMANA  
**DELIZIE**  
*l'originale*