

Pinsam^{ore}

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

FOOD MENU

*“Jeden Tag Spezialitäten des Küchenchefs mit passenden Weinen und Getränken.
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.”*

BOWL SALAT

Insalata mista (Mix Salat ,Rucola, Gurken, Tomaten, Karotten ,Mais)	3,50
Rucola e Grana (Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken) - G	4,50
Caprese (Kirschtomaten, Mozzarella Baby, Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer) - G	5,90



LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

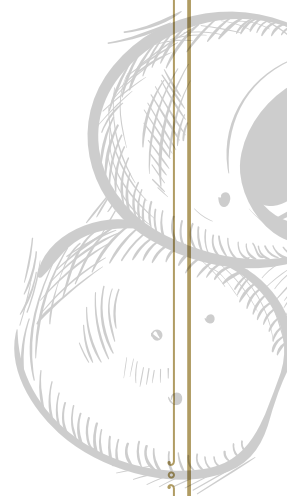
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere



SPECIALITÀ ITALIANE FRITTI

FRITTIERT ITALIENISCHE SPEZIALITÄT

Grande Misto Fritto - (für 2 Personen) (2 Suppli, 2 Fiori di Zucca, 4 Olive Ascolane, 4 Mozzarelline, 4 Arrosticini) - AGOLC	24,90
Suppli alla Romana (Reis, Fleisch, Tomatensauce, Mozzarella) - AGOLC	3,00/1Stk
Olive Ascolane (Olive, Fleisch) - AGOLC	5,90/5stk
Mozzarelline (Baby mozzarella) - ACG	3,50/5stk
Fiori di Zucca pastellati (Zucchini, Sardellen, Mozzarella) - ACGD	4,50/1stk
Fritto Misto Fiumicino (Tintenfisch, Garnelen, Gemüse) - AGBR	13,90 kleine / 22,90 groß
Arrosticini (Gegrillte Lammspießchen) - A	7,90/5stk oder 14,90/12 stk



LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

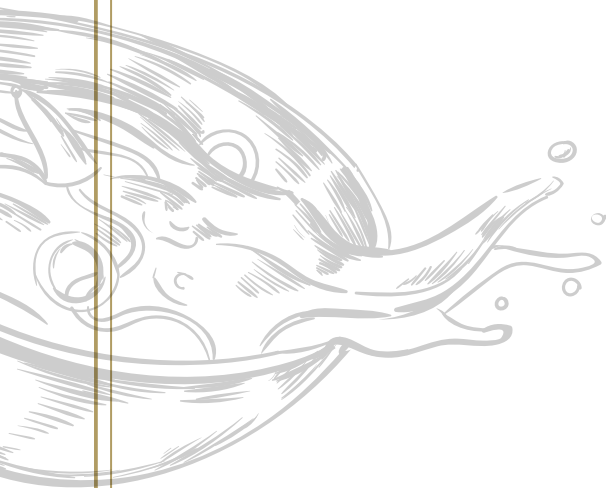
A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

ANTIPASTI

Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe)	3,90
Faggioli e Cozze (Fischbrühe, Fasole, Miesmuscheln, Olivenöl, Knoblauch) - AROG	9,90
Bruschetta Pinsamore (Hausgemacht Brot, Kirschtomaten, Kapern, Sardellen, Rot Zwiebel, Oliven Taggiasche, Büffelmozzarella) - AGD	10,50
Provola e Porcini (Geräucherte Provola Käse und Steinpilz, Roh Schinken) - GA	12,90
Tartar di Manzo (Rind Tartar, Paprika, Senf, Schnittlauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer) - MAG	13,90



LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

PASTA

Carbonara

14,50

(Hausgemachte Nudeln ,Knuspriger Speck,
Ei, Pecorino Käse , Pfeffer) - **ACG**

+ Trüffelcreme 2,90

Cacio e Pepe co le Pere

14,50

(Hausgemachte Nudeln, Pfeffer,
Pecorino Käse, Parmesan Käse, Birne) - **AC**

+ Trüffelcreme 2,90

Amatriciana

15,90

(Hausgemachte Nudeln, Tomatensoße,
Zwiebel, knuspriger Speck , Pecorino Käse) - **AGCL**

Fettuccine Nonna Rosa

15,90

(Hausgemachte Nudeln, Wildschwein,
Parmesan, Sahne, Pilze) - **AGC**

Gnocchi della Casa

16,90

(Gnocchi mit Kürbiscrème,
Parmesan Käse, Gorgonzola) - **AGC**



LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

PINSA ROMANA

Haben Sie schon einmal von Pinsa gehört?

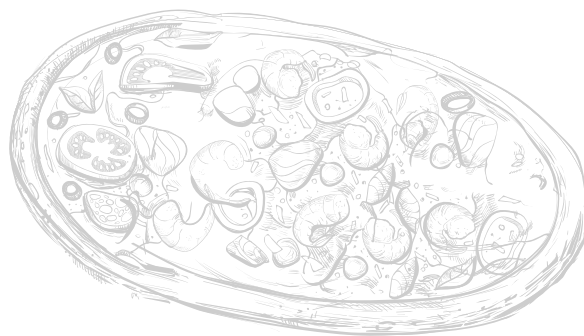
*Schon die alten Römer schätzten das zarte und leichte oval
gericht.*

*Der Teig der Pinsa Romana wird aus verschiedenen Mehlsorten,
Weizen, Soja und Reis, hergestellt und hat einen überdurchschnittl-
ich hohen Wassergehalt.*

*Das macht sie für uns besonders leicht verdaulich und kalorie-
narm.*

*Die Pinsa braucht vor allem Zeit: Der Teig muss 72 Stunden ruhen,
bevor er sich voll entfalten kann.*

*Nur so werden die Pinsa innen weich und außen knusprig und sind
schön anzusehen.*



LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

PINSA ROMANA

Pinsa brot	4,90	Pinsa Cotto	13,50
		(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon) - AG	
Trasteverina	14,90	Capricciosa	14,50
(Tomatensauce, Mozzarella, knusprigere Speck, Parmesancreme, Pecorino Flocken, Salami scharf, Zwiebel) - AG		(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven) - AG	
Mortazza	14,50	4 Formaggi	13,90
(Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazienkerne, Zitronencreme) - AGE		(Büffelmozzarella , Gorgonzola, Mascarpone ,Parmesancreme) - AG	
Ostia Antica	15,90	Vegetariana	13,50
(Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Basilikum, Kirschtomaten) - AGBR		(Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Champignon, Season Gemüse) - AG	
La Zozzona	15,50	Pinsa Aio e Oio	12,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilz, Trüffelcreme, Salsiccia Italiana, Wild Fenchel, Kartoffel) - AG		(Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Basilikum) - AG	
San Daniele	14,90	Patate e Salsiccia	14,50
(Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan Flocken) - AG		(Mozzarella ,Kartoffeln Chips, Salsiccia-Italienische Wurst) - AG	
Caprese	13,50	Contadina	13,90
(Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum) - AG		(Tomatensauce, Mozzarella, Salami Mild, Mix Salat, Oregano, Parmesan) - AG	
Carbonara	14,90		
(Mozzarella, Parmesan, knuspriger Speck, Ei, Pfeffer) - ACG			

LEGENDE ZUR ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere