

### Was ist die Pinsa

La Pinsa Romana – der Römische Geheimtipp –

Die traditionelle römische Teigspeise, der optische Doppelgänger der Pizza, schmeckt so herrlich leicht wie die italienische Lebenslust. Genauso leicht wie sie schmeckt, liegt sie auch im Magen. Die Erfolgsmischung: Mais- und Reismehl, Sauerteig & Soja. Der fertige Teig kühlt zwischen 48 und 72 Stunden im Kühlschrank aus – so lange bis er sich vollständig entfaltet hat. Da im Magen dann keine Gärungsprozesse mehr stattfinden, bekommt uns die Pinsa ausgesprochen gut.

Nicht umsonst steigen viele Genießer auf den gesunden Sattmacher um.

Mit guten Argumenten:

**Weniger Zucker - weniger Kalorien - weniger Gluten**



<b>Pinsa Bufala</b> - Tomatensauce, Frischen Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum.....	14,00 €
<b>Pinsa Veggie</b> - Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse der Saison .....	12,00 €
<b>Pinsa San Daniele</b> - Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola & Parmesanspäne <sup>(3)</sup> .....	15,00 €
<b>Pinsa alla Wild</b> - Tomatensauce, Wildbratwurst, Mozzarella, Rosmarin & Knoblauch <sup>(7)</sup> .....	14,00 €
<b>Pinsa Brot</b> - Olivenöl, Rosmarin & Knoblauch (auch scharf möglich) .....	7,00 €

1 mit Farbstoff  
6 geschwärzt  
11 mit Süßungsmittel

2 mit Konservierungsstoffen  
7 Phosphat  
12 enthält Phenylalaninquelle

3 mit Antioxidanzmittel  
8 mit Milcheiweiß  
13 Nitritpökelsalz

4 mit Geschmacksverstärker  
9 koffeinhaltig

5 geschwefelt  
10 chininhaltig

Informationen zu Allergenen erhalten Sie in unserer Dokumentation. Bitte fragen Sie unser Team.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer