

PINSA ROMANA

DELIZIE

l'Originale

GLI STUZZICHINI

Olive marinate marinierte Oliven ⁶ , dazu selbstgemachtes Focacciabrot	6,50
Crema di tonno Thunfischcreme, dazu selbstgemachtes Focacciabrot	6,90
Crema all'aglio Knoblauchcreme, dazu selbstgemachtes Focacciabrot	6,90
Verdure in pastella Gemüse im Teigmantel	8,90
Focacciabrot Portion hausgemachtes Focacciabrot	4,00

LE BRUSCHETTE getoastete Weizenbratscheiben mit versch. Toppings

Pomodoro die klassische Variante mit Kirschtomaten, Basilikum und Olio extra Vergine	6,90
Nduja e scamorza pikante kalabresische Creme aus Salsiccia und geräuchertem italienischen Käse ^{2,10} , dazu empfehlen wir einen kräftigen Rotwein aus Süditalien	7,90
Pecorino, noci e miele italienischer Schafskäse, Walnüsse und Honig, dazu empfehlen wir einen fruchtigen Weißwein	7,90
Pesto pomodori secchi e bufalina hausgemachtes Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten und Mini-Büffelmozzarella	7,90

GLI SPUNTINI

Burrata e Parma Burrata mit Parmaschinken ¹⁰ auf Rucolabett	15,90
Bufaline e pomodorini Büffelmozzarellaperlen, Kirschtomaten, auf Rucolabett	14,90
Vitello tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	16,50
Millefoglie di parmigiana hausgemachter Auberginenaufbau mit Tomatensoße, Mozzarella fior di latte und Basilikum	13,50
Verdure grigliate miste gegrilltes mediterranes Gemüse	14,50



I TAGLIERI verschiedene Köstlichkeiten aus Italien auf einem Holzbrett serviert.
Ideal mit Freunden und einem Wein oder einem Aperitif zu genießen!

Grandissimo Ideal ab vier Personen! 70,00

Aufschnitt^{2,9,10} und Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Gemüse im Teigmantel, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, Honig, Taralli, Grissini, dazu hausgemachtes Foccaciabrot

Grande Ideal für 2 Personen! 36,00

Aufschnitt^{2,9,10} und Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Gemüse im Teigmantel, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, Honig, Taralli, Grissini, dazu hausgemachtes Foccaciabrot

Piccolo Ideal für eine Person! 21,60

Aufschnitt^{2,9,10} und Käsespezialitäten aus Italien, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Gemüse im Teigmantel, Thunfischcreme, Knoblauchcreme, Feigensenf, Honig, Taralli, Grissini, dazu hausgemachtes Foccaciabrot

Salumi 19,60

Kosten Sie verschiedene italienische Aufschnitte^{2,9,10}, marinierten Oliven, Taralli, Grissini, getrocknete Tomaten, Knoblauchcreme, dazu servieren wir hausgemachtes Focacciabrot

Formaggi 19,50

Kosten Sie unsere italienischen Käsefavoriten^{2,10}, marinierte Oliven, Trauben, Honig, Feigensenf, getrocknete Tomaten, Taralli, Grissini, dazu servieren wir hausgemachtes Focacciabrot

LE INSALATE

alle Salate werden mit unseren hausgemachten Dressings & Focacciabrot serviert.

Cesare 17,00

Romanasalat, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Parmesanchips, Crôutons, Kirschtomaten, Cesardressing

Terra e mare 18,50

Versch. Blattsalate der Saison, gebratene Garnelen², Avocado, Kirschtomaten, Honig-Senf-Dressing

Delizie 17,50

verschiedene Blattsalate der Saison, karamellisierter Ziegenkäse, Walnüssen, Kirschtomaten, Honig-Senf-Dressing

Contadina 15,60

verschiedene Blattsalate der Saison, italienischer gekochter Schinken^{9,10,12}, Schweizer Käse^{2,10}, Thunfisch, Ei, Kirschtomaten, Balsamicodressing

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Fusilli con pomodorini e basilico o all'arrabbiata

Fusilli mit Kirschtomaten und Basilikum oder in einer pikanten Tomatensoße

13,50

Orecchiette con salsiccia, cime di rapa e pangrattato

Orecchiette mit Salsiccia, wilder Broccoli, geröstete Semmelbrösel und Parmesan

17,90

Strigoli con granchi di fiume e zafferano

Strigoli mit Flusskrebse in Safransahnesoße

19,90

Scialatielli con gamberi e pomodorini

Scialatielli mit Garnelen² und Kirschtomaten

19,90



PINSA ROMANA

Pizza und Pinsa- so ähnlich und doch so viele Unterschiede!

Das Rezept der Pinsa Romana welches im Antiken Rom erfunden wurde, geriet in Vergessenheit und wurde im letzten Jahrzehnt erst wiederentdeckt obwohl das ursprüngliche Rezept schon länger existiert als das der traditionellen Pizza. Hinter der Pinsa steckt eine wahre Wissenschaft, ganze 72 Stunden und viele Schritte sind nötig, bis die Köstlichkeit auf dem Teller landet. Anders als bei der Pizza ist die Pinsa länglich und durch die lange Gehzeit sehr fluffig. Die Luftblasen sind ein Qualitätsmerkmal und dadurch ist der Teig sehr verträglich. Der Teig besteht aus einem hohen Wassergehalt und drei verschiedenen Mehlsorten: Soja-, Reis- und Weizenmehl. Das Reismehl sorgt dafür, dass der Teig locker und luftig ist. Das Sojamehl hat viele Proteine und sorgt für eine gute Bindung des Teigs. Beim Belegen der Pinsa ist Kreativität willkommen und kann sowohl herzhaft als auch süß oder in Kombination belegt werden. Wir freuen uns Ihnen dieses Geschmackserlebnis mit unseren italienischen Produkten näher zu bringen.

PINSA ROMANA
DELIZIE
L'Originale

PINSA

Pinsa bianca

Rosmarin, Meersalz und Olio extra vergine

8,90

Margherita

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum, Olio extra vergine

10,90

La Regina Margherita

Tomatensoße, Mozzarella di bufala, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum, Olio extra vergine

14,90

Pantheon

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salame, frische Champignons

13,90

Tevere

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, Paprikacreme und Oliven⁶

15,90

Deliziosa

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken¹⁰, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Olio extra vergine

17,50

Nerone

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Spianata calabrese (italienische pikante Salami), Ndujacreme, rote Zwiebeln, Chilifäden und Burrata

18,50

Navona

Mozzarella fior di latte, geräucherter Lachs, karamellisierte Kirschtomaten, Oliven⁶, Ricotta creme, rosa Pfeffer, Basilikumpesto

17,90

San Pietro

Mortadella al pistacchio, Ricotta creme, Pistazien

17,90

Trevi

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, italienischer gekochter Schinken^{9,10,12}, frische Champignons, Oliven⁶

14,90

Carbonara

Mozzarella fior di latte, Guanciale, Pecorino romano, Schwarzer Pfeffer, Ei

15,90

Gourmet

Mozzarella fior di latte, Garnelen², Zucchini, Safrancreme, Chilifäden und Burrata

18,90

PER I BAMBINI

Pasta al pomodoro

8,50

Mini pinsa

8,50

Salami^{2,9,10} **oder** Schinken^{9,10,12} **oder** Margherita

DESSERT

Tiramisu

7,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Staatl. Fachingen Naturell	0,25l	3,00
Staatl. Fachingen Naturell	0,75l	6,90
Staatl. Fachingen Medium	0,25l	3,00
Staatl. Fachingen Medium	0,75l	6,90
Coca-Cola original taste^{1,2}	0,2l	3,00
Coca-Cola zero sugar^{1,2,8,11} Mezzo Mix^{1,2}	0,2l	3,00
Orangina original	0,2l	3,00
Lemon Soda	0,33l	4,90
Bitter Lemon^{3,9} Tonic Water^{3,9}	0,2l	3,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

Limonaden	0,5l	5,90
Pfirsich Zitrone Granatapfel Mango Maracuja Wassermelone Johannisbeere		
Eistee	0,5l	5,90
Pfirsich Zitrone Granatapfel Mango Maracuja Wassermelone Johannisbeere		

SÄFTE

Orangensaft	0,2l	2,80
Apfelsaft	0,2l	2,80
Maracujanektar	0,2l	2,80
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	2,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,4l	4,90

BIER VOM FASS

Veltins Pilsener	0,3l	3,30
Veltins Pilsener	0,5l	4,70
Veltins Pilsener Radler	0,3l	3,30
Veltins Pilsener Radler	0,5l	4,70
Veltins Pilsener Cola-Bier Mix	0,3l	3,30
Veltins Pilsener Cola-Bier Mix	0,5l	4,70

BIER AUS DER FLASCHE

Veltins Pilsener 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,70
Veltins Radler 0,0% alkoholfrei	0,5l	4,90
Maisel's Weisse Hell	0,5l	4,80
Maisel's Weisse Kristall	0,5l	4,80
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	4,80
Birra Moretti	0,33l	4,50

APFELWEIN

Apfelwein Possmann pur	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Apfelwein Possmann süß gespritzt	0,25l	2,90	0,5l	4,90
Apfelwein Possmann sauer gespritzt	0,25l	2,90	0,5l	4,90





WEINE

WINI ROSSI

Nero d'Avola

Terre Siciliane

0,2l 6,50

Primitivo Salento

0,2l 6,50

WINI BIANCHI

Pinot Grigio

Delle Venezie

0,2l 6,50

Riesling QbA trocken Rheinhessen

0,2l 5,90

Weißer Burgunder QbA trocken Rheinhessen

0,2l 6,90

ROSÉ

Chiarretto Rosato

0,2 6,50

Cuveé Rosé QbA trocken Rheinhessen

Weingut Posthof Doll & Göth

0,2l 6,90

Weitere Weine, auch Flaschenweine und Empfehlungen
gern beim Service erfragen!



APERITIVI

Prosecco spumante	0,1l	6,50
Aperol Spritz	2,3	7,50
Maracuja Spritz	2,3	7,50
Limoncello Spritz	2,3	7,50
Hugo		7,50
Black Hugo		7,50
Lillet Wild Berry	9,5	7,50
Campari Orange	2	7,50
Campari Amalfi	2	7,50
Campari Soda	2	7,50

ALKOHOLFREIE APERITIVI

Sanbitter	2	0,1l	3,80
Sanbitter Amalfi	2		7,50

DIGESTIF

Ramazotti	4cl	3,90
Averna	4cl	4,50
Sambuca	2cl	3,80
Grappa Nardini riserva	2cl	5,90
Grappa Nardini alla mandorla	2cl	5,90
Prinz Williams Birne	2cl	4,50
Prinz Alte Marille	2cl	4,50

LIKÖRE

Limoncello	2	2cl	3,80
San Marzano		2cl	3,80
Baileys	2	4cl	4,90
Frangelico		2cl	3,80

BEVANDE CALDE Kaffeespezialitäten

Espresso	2,80	Cappuccino	3,50
Espresso doppio	4,90	Latte macchiato	4,20
Espresso macchiato	2,90	Milchkaffee	3,90
Caffè Crema	2,80	Babyccino	für die kleinen Gäste cremiger Milchschaum serviert in Espressotasse



SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

COGNAC

Vecchia Romagna²

4cl 5,90

WHISKY

Jack Daniel's

4cl 4,50

LONGDRINKS

Gin Tonic Bombay Gin & Tonic Water³

0,2l 7,50

Gin Tonic Gin Mare & Tonic Water³

0,2l 9,90

Jack Daniel's Cola^{1,2}

0,2l 7,20



PINSA ROMANA

DELIZIE

l'Originale

Grazie per la visita



delizie_bistro



BistroDelizie

www.delizie-bistro-bischofsheim.de

06144 4080815 | bistro-delizie@outlook.de | Schulstraße 32, 65474 Bischhofsheim

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Alle Preise sind in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.