

Pinse „Romana“ (Pizza)

Pomodoro e mozzarella ^(v)	19
„Marinara“ - pomodoro e aglio ^(v)	18
Salame	24
Prosciutto	24
Parma e rucola ^(v)	27
Vegetariana ^(v)	25

La Pinsa Romana - kulinarische Tradition neu definiert!

Unser Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren, ganz wie zu seinen römischen Ursprungszeiten produziert. Die schonend-lange und natürliche Sauerteiggärung, liebevolle Handarbeit und die ausschließlich natürlichen, magenschonenden Zutaten verleihen unserem Pinsa Teig seinen unverwechselbaren Geschmack, und seine besonders magenfreundlichen, leichten Eigenschaften. Die fein abgestimmte Mischung aus original italienischem "00"-Weizen-, Soja- und Reismehl, verschiedenen Kräutern, Salz und Wasser, zusammen mit dem aufwendigen, fast 72-stündigen Gärprozess und der ausschließlich händischen Bearbeitung der Teigkugeln und Fladen, lassen einen Teig entstehen, der nach dem Backen seine typisch locker-fluffige und aussen knusprig-krosse Konsistenz erhält, und zudem leicht verdaulich, fettarm und proteinreich ist. Testen Sie den unverwechselbaren Geschmack Italiens!

v = vegetarisch
v* = vegan

Der „Pinsa“ Teig ist zu 100% vegan!

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.