



RISTORANTE PINSERIA

*da Vinci*

La Pinsa Romana ist ein traditionelles Gericht, das bereits im 1. Jahrhundert n. Ch. in der Umgebung von Rom entstanden ist. Die meisten Zutaten des Belags ähneln denen der Pizza, aber es gibt wesentliche Unterschiede.

So wird der Pinsateig aus vier verschiedenen Mehlsorten und einem sogenannten Mutterteig (pasta madre) hergestellt und muss 48 – 72 Stunden kühl ruhen. Dadurch wird dieser Teig beim Backen außen wunderbar kross, innen jedoch sehr luftig und locker. Er ist zudem sehr bekömmlich.

Bei der Pinsa wird der Teig meistens separat gebacken und danach mit frischen Zutaten belegt. Man kann sie auch wie eine Pizza zubereiten.

## PINSE „LE SPECIALI”

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>49.</b> | <b>Da Vinci</b> <sup>(a,g,8)*</sup>  | <b>14,80</b> |
|            | Kirschtomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Parmesan mit einer Balsamicocreme-Glasur                  |              |
| <b>50.</b> | <b>Regina Margherita</b> <sup>(a,g)*</sup>   | <b>12,50</b> |
|            | Kirschtomaten, Büffelmozzarella  |              |
| <b>51.</b> | <b>Via dei Gelsi</b> <sup>(a,d,g)*</sup>   | <b>13,90</b> |
|            | Kirschtomaten, Mozzarella, gesalzene Sardellen, Kapern, scharfe Peperoncino und gegrillte Artischocken |              |
| <b>52.</b> | <b>Tonnata</b> <sup>(a,d,g)*</sup>   | <b>12,50</b> |
|            | Mozzarella, Thunfisch, gekochte Kartoffeln, schwarze Oliven und Rosmarin                               |              |
| <b>53.</b> | <b>Scilla (Chianalea)</b> <sup>(a,b,d,g)*</sup>  | <b>15,50</b> |
|            | Mozzarella, Frischkäse, Lachs, Krabben und Zucchini  |              |
| <b>54.</b> | <b>Vegetariana</b> <sup>(a,g)*</sup>   | <b>12,80</b> |
|            | Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten und Zwiebeln aus Tropea                                   |              |
| <b>55.</b> | <b>Montanara</b> <sup>(a,g,8)*</sup>   | <b>14,50</b> |
|            | Mozzarella, gekochte Kartoffeln, geräucherter Käse, gemischte Pilze und Salciccia (italienische Wurst) |              |
| <b>56.</b> | <b>N'drine da Chiana</b> <sup>(a,g,8)*</sup>   | <b>13,90</b> |
|            | Mozzarella, Kirschtomaten, Caciocavallo (Käse),Artischocken und kalabresischer Speck                   |              |

- 57. Fumet** <sup>(a,g,8)\*</sup> **14,50**  
Mozzarella, Scamorza (Käse), Trüffelöl, Speck und gebratene  
Champignons

## PINSE „I 7 PECCATI CAPITALI“

- 60. Accidia** <sup>(a,g,8)\*</sup> **14,90**  
Kirschtomaten, Mozzarella, gemischte Pilze und Bresaola  
(luftgetrockneter Schinken)
- 61. IRA** <sup>(a,g,8)\*</sup> **11,90**  
Mozzarella, Champignons, Schinkenspeck und Zwiebeln
- 62. Gola** <sup>(a,g)\*</sup> **13,90**  
Schafscremekäse, Mozzarella, Scamorza, sonnengereifte Tomaten,  
Rucola und Basilikum
- 63. Superbia** <sup>(a,g,8)\*</sup> **14,90**  
Mozzarella, Frischkäse, Bresaola, Rucola und Parmesan
- 64. Avarizia** <sup>(a,g)\*</sup> **13,90**  
Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Ricottakäse
- 65. Invidia** <sup>(a,g,8)\*</sup> **13,90**  
Mozzarella, grüner Spargel, Salciccia (italienische Wurst)  
und scharfe Peperoncino
- 66. Lussuria** <sup>(a,g,h,8)\*</sup> **14,90**  
Mozzarella, italienische Mortadella und Pistazien

## PINSE „LE CREMOSE“

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>67.</b> | <b>Casalina</b> (a,g,8)*   | <b>14,90</b> |
|            | Radicchiocreme, Büffelmozzarella, Ricotta und Schinken                                     |              |
| <b>68.</b> | <b>Nomentana</b> (a,g,8)*  | <b>14,90</b> |
|            | Spargelcreme, Mozzarella, Speck und Scamorza (Käse)  |              |
| <b>69.</b> | <b>Flaminia</b> (a,g,h,8)*   | <b>15,90</b> |
|            | Pistaziencreme, Mozzarella, Mortadella und Caciocavallo (Käse)                             |              |
| <b>70.</b> | <b>Appia</b> (a,g,8)*  | <b>14,90</b> |
|            | Kürbiscreme, Spinat, Salciccia (italienische Wurst) und Mozzarella                         |              |
| <b>71.</b> | <b>Tuscolana</b> (a,b,g)*  | <b>16,90</b> |
|            | Zitruscreme, Flusskrebsschwänze, Mozzarella und rote Zwiebeln<br>aus Tropea                |              |
| <b>72.</b> | <b>Tiburtina</b> (a,g,8)*  | <b>14,90</b> |
|            | Käsecreme, Mozzarella, sonnengereifte Tomaten und Capocollo<br>(Wurst aus Schweinefleisch) |              |
| <b>73.</b> | <b>Cassia</b> (a,g,h,8)*   | <b>15,90</b> |
|            | Mandelcreme, Mozzarella, Parmaschinken und Champignons                                     |              |

\*Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage vom Personal.