

## PINSA AUS DEM HOLZOFEN

Standardbelag aller **Pinsa Margherita: 10,00€**  
Fior di Latte Mozzarella und Tomatensauce

### PINSA

<b>Della Casa</b> <small>A,G</small>	€ 18,00
Gorgonzola, Birne, schwarzem Trüffel, ohne Tomatensoße	
<b>Bari</b> <small>A,G</small>	€ 18,00
Gorgonzola, Salsiccia (scharfe Salami), schwarzem Trüffel, ohne Tomatensoße	
<b>Burrata</b> <small>A,G</small>	€ 15,00
Kirschtomaten, Basilikum, Burrata	
<b>Vincenzo</b> <small>A,G</small>	€ 15,00
Parmaschinken, Rucola, Grana, Tomaten	
<b>Capricciosa</b> <small>2,3,4,7,A,G</small>	€ 13,00
Schinken, Funghi, Artischocken	
<b>Vegetarisch</b> <small>A,G</small>	€ 15,00
Marktgemüse	
<b>Meeresfrüchte</b> <small>A,G,B,D,M</small>	€ 15,00

Pinsa, auch genannt Pinsa romana, ist eine herzhaftere italienische Focaccia mit Ursprung in der Region Latium. Der größte Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt aber darin, dass der Pinsa-Teig sehr lang geht: Mindestens bis zu 24 Stunden ruht der Teig im Kühlschrank. So geht die vollständig auf, und die Pinsa wird besonders bekömmlich und leicht verdaulich. Die Pinsa wird als länglicher Fladen geformt.