

# PINSA

## KLASSISCH

### ORIGINAL HOLZOFEN-PINSA

STANDARDBELAG UNSERER PINSA  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA & TOMATENSOSSE

ALLE GERICHTE KOSTEN **1 € WENIGER** ZUR MITNAHME  
ODER LIEFERUNG.

MARGHERITA (A,G) MOZZARELLA   TOMATENSOSSE	10 €	HAWAII (A,G,2). SCHINKEN   ANANAS	13 €
CHAMPIGNONS (A,G) FRISCHE CHAMPIGNONS	12 €	SALAMI (A,G,1,2,3) SALAMI	12 €
THUNFISCH ZWIEBEL (A,G,D) THUNFISCH   ZWIEBEL	13 €	SCHINKEN (A,G,2) SCHINKEN	12 €
DIABOLO (A,G) SCHARFE SALAMI   PEPPERONI	16 €	ZWIEBEL (A,G) ZWIEBEL	12 €
VEGETARISCH (A,G). MARKTGEMÜSE	16 €	SPECIALE (A,G,2) SCHINKEN   SARDELLEN   PILZE   SALAMI	14 €
PUGLIA (A,G,C,2) SCHINKEN   EI   SALAMI	13 €	CAPRICCIOSA (A,G,2) SCHINKEN   PILZE   ARTISCHOCKEN	14 €
SCHINKEN & PILZE (A,G,2) SCHINKEN   FRISCHE CHAMPIGNONS	13 €	4JAHRESZEITEN (A,G,2) SCHINKEN   SALAMI   ARTISCHOCKEN   PILZE	14 €

## WAS IST PINSA ?

PINSA HAT MIT 80 % EINEN (IM VERGLEICH ZUR PIZZA MIT MEIST 60 %) HOHEN WASSERGEHALT UND ENTHÄLT WENIGER SALZ ALS DIE PIZZA, WESWEGEN DIE PINSA NICHT AUSGEROLLT ODER IN DER LUFT GEFORMT WIRD. SONDERN DURCH AUSDRÜCKEN IHRE FORM ERHALT.

CIRCA 72 STUNDEN GEHT DER PINSA-SAUER TEIG. DURCH DIE LANGE GEHZEIT IST DIE PINSA LEICHTER VERDAULICH ALS DIE KLASSISCHE PIZZA