

Hausgemachte Pinsa

Die Pinsa ist ein traditionelles, italienisches Fladenbrot mit Wurzeln im antiken Rom – außen knusprig, innen luftig und leicht. Der Teig besteht aus einer Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, reift bis zu 72 Stunden und ist dadurch besonders bekömmlich. Belegt wird die Pinsa nach Art des Hauses – frisch, kreativ und immer mit viel Liebe

Pinsa „Jaura „  **Fr. 14.50**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Pinsa „Lai da Rims „  **Fr. 17.50**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Spinat, Mais, Peperoni, Cherrytomaten, Grana Padano

Pinsa „Piz Daint „ **Fr. 16.50**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Schinken, Champignons

Pinsa „Liun „ **Fr. 18.00**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Speck, Zwiebeln

Pinsa „La Picanta „ **Fr. 17.50**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Salami scharf

Pinsa „Val Mora „ **Fr. 21.00**

Tomaten, Mozzarella, Origano

Rohschinken, Mascarpone, Rucola, Grana Padano Spähne

Mit Fr. 2.00 berechnen wir jedes Extra auf der Pinsa

Vegetarisch = 

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiter.