

PINSA

knusprig & leicht!

Warum Pinsa statt Pizza?

Dieses von Hand hergestellte italienische Produkt ist viel bekömmlicher und besser verdaulich als die Pizza und zeichnet sich durch eine schnelle Zubereitung, eine lange Gärzeit von mind. 48 Stunden sowie auch durch 75% weniger Kalorien aus. Außerdem werden die zusätzlichen Zutaten erst nach dem Backen auf die PINSA frisch gelegt.

PINSA MARGARITHA Tomatensauce /Mozzarella € 9

PINSA CARDINALE zusätzlich Beinschinken € 11

PINSA SALAMI zusätzlich Mailänder Salami € 12

EXTRAS AUF ANFRAGE

Tomatenscheiben, Jungzwiebel oder Pfefferoni mild / scharf € 1

Extra viel Käse, Mais, Rucola, Oliven oder Grana € 2

BIO-Tofu oder BIO-Schafskäse € 3

Prosciutto crudo, Thunfisch oder Räucherlachs € 4

Bruttopreise inklusive Steuern und Abgaben, Allergene bitte beim Personal erfragen!