

Neuheit

La Pinsa Romana



Büffelmozzarella und Cherry Tomaten

Fr. 24.50

mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Cherry Tomaten

Salciccia und Broccoli

Fr. 22.50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salciccia* und Broccoli

Bresaola, Rucola und Cherry Tomaten

Fr. 24.50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Cherry Tomaten

Mortadella und Mascarpone

Fr. 22.50

mit Mozzarella, Mascarponecreme, Mortadella und Pistazie

Die Geschichte der *Pinsa Romana*

Die *Pinsa Romana* ist eine moderne Neuinterpretation eines antiken Rezepts aus der Zeit des Antiken Roms. Das Originalrezept stammt aus bäuerlichen Völkern, welche durch das Mahlen von damals bekannten Getreidesorten wie Gerste, Gerste und später auch Dinkel eine Art focaccia mit aromatisierten Kräuter zubereiteten.

Der Ausdruck *Pinsa* kommt aus dem Lateinischen und bedeutet verlängern/zerdrücken und gerade diese charakteristische ovale Form der *Pinsa* ist einer der Unterschiede zur herkömmlichen Pizza.

Das klassische Rezept hat sich durch die Jahrhunderte verändert bis zum heutigen Rezept welches nebst dem Weizenmehl auch noch Soja- und Reismehl enthält.

Was macht die *Pinsa* speziell?

- die charakteristische ovale Form
- durch die Hinzufügung von Soja- und Reismehl enthält der Teig viel Wasser und wenig Olivenöl was die *Pinsa* kalorien- und fettärmer macht als eine normale Pizza
- sie ist sehr gut verdaulich dadurch dass man den Teig für 72 bis 96 gehen lässt