

# Pinsa Romana Gourmet

## Die neue, feine Köstlichkeit bei Pizzeria da Luigi!

In Italien ist die Pinsa bereits sehr bekannt und ist keine Pizza - sondern eher ein knusprig, belegtes Fladenbrot. Die Pinsa Romana wird mit Reis, Soja, Weizenmehl und Trockenhefe hergestellt.

Der Teig lässt sich leichter verdauen und hat weniger Kalorien als der normale Pizzateig. Das Geheimnis ihres leichten, knusprigen Teigs besteht darin, dass er bis zu 72 Stunden lang im Kühlschrank aufgehen muss.

### **Pinsa Norvegese** **24.50**

*Mozzarella, Pomodoro, Salmone Selvatico, Perle di Balsamico*  
Mozzarella, Tomaten, Wildlachs, Balsamico Perlen

### **Pinsa Tropeana** **22.50**

*Mozzarella, Pomodoro, Cipolla di Tropea, Schiacciata Calabra, Rucola*  
Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln aus Tropea, scharfe Salami aus Calabrien, Rucola

### **Pinsa Emiliana** **21.50**

*Mozzarella, Pomodoro, Mortadella Bolognese, Granella di Pistacchio di Bronte*  
Mozzarella, Tomaten, Mortadella aus Bologna, gehackte Pistazien aus Bronte

### **Pinsa Vesuviana** **26.00**

*Mozzarella, Pomodori gialli del Vesuvio, Bocconcini di Buffala, Tartufo nero, Ruccola*  
Mozzarella, gelbe Tomaten, kleine Büffelmozzarella, schwarzer Trüffel, Ruccola

### **Pinsa Vanessa** **22.50**

*Mozzarella, Pommodorini, Cotto, Mascarpone*  
Mozzarellla, Cherrytomaten, Hinterschinken, Mascarpone