

ANTIPASTI – PŘEDKRMY

ANTIPASTI MISTI ITALIANI Mix italských předkrmů (cca pro 2 osoby)	849,-
BRUSCHETTA AL POMODORO Domácí opečený chléb se směsí rajčátek, bazalky a extra virgin olivového oleje	299,-
BURRATTA SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO	399,-
SALSA VERDE E BASILICO FRESCO Mozzarella Burrata plněná smetanou s rukolou a polopečenými cherry rajčátky, sušenou šunkou, čerstvým bazalkovým pestem a bazalkou	
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio z hovězí svíčkové s parmazánem a rukolou	389,-
INSALATA CAPRESE DI BUFALA Buvolí mozzarella podávaná na rucolce s cherry rajčátky a čerstvou bazalkou	339,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE Miska italských oliv	129,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA Domácí italský chléb a česneková pomazánka	179,-
VITELLO TONNATO Do růžova upečená telecí kýta na kořenové zelenině, podávaná za studena na tenké plátky s tuňákově-kaparovou salsou s domácí majonézou a smaženými kapary	359,-

INSALATE – SALÁTY

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mix listových salátů s cherry rajčátky	249,-
INSALATA CESARE DI POLLO Salát Caesar s pečeným kuřecím prsíčkem a domácími krutony	399,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA	389,-
Smažené tygří krevety s domácí citrónovou majonézou a servírované na mixu listových salátků	
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	289,-
Salát z rukoly a cherry rajčátek s parmazánovými hoblinami	

ZUPPE – POLÉVKY

PAPPA AL POMODORO Domácí tomatová polévka s čerstvou bazalkou zahuštěná ciabatou	189,-
---	-------

PRIMI PIATTI – TĚSTOVINY

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	289,-
Špagety s česnekem, extra panenským olivovým olejem a chilli	
LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE	499,-
Linguine s krevetami na česneku, cherry rajčátky, cuketou a chilli	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Špagety po uhlířsku - vejíčko, pančeta, parmezán a pepř	339,-
SPAGHETTI BOLOGNESE Boloňské špagety	339,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCA) Čerstvé domácí lasaně s boloňským ragů, zapečené mozzarellou	369,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	479,-
Italské rizoto s pravými hříbkami a parmazánovými hoblinami	
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO	499,-
E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO Domácí ravioly plněné hříbkami a námi vyráběnou ricottou s hříbkovým ragů, lanýžovým žloutkem a hoblinami z ovčího sýra	

SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLA

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	Kuřecí prsíčko na grilu (možnost výběru omáčky uvedené v sekci „OMÁČKY“)	349,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA	Vepřová panenka na grilu (možnost výběru omáčky uvedené v sekci „OMÁČKY“)	399,-
STRACETTI DI MANZO	Trhané plátky hovězí entrecoty s rukolou, cherry rajčátky a parmazánovými hoblinami	479,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – Ryby a mořské plody –

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO	Pečené filátka z lososa s citronovou omáčkou s čerstvým tymiánem	499,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI	Zprudka orestované krevety na extra virgine olivovém oleji s česnekem, chilli a cherry rajčátky servírované v rozpálené terakotové misce	599,-
COZZE ALLA MARINARA	Mořské slávky na bílém víně a rajčatech s česnekem, 500g	599,-

SALSE – OMÁČKY

SALSA AL PEPE VERDE	Smetanová omáčka z demi glace a zeleného pepře	89,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI	Hříbové ragù na smetaně	119,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO	Domácí „demi glace“ s redukováným červeným vínem	89,-
MAIONESE – KETCHUP	Majonéza / kečup 1ks	50,-

CONTORNI – PŘÍLOHY

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO	Opečený brambor s cibulkou, pančetou a česnekem	139,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	Pečené brambory na rozmarýnu	119,-
PATATINE FRITE	Smažené hranolky	119,-
VERDURA ALLA GRIGLIA	Grilovaná středozevní zelenina	169,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO	Listový špenát na másle s česnekem	159,-
PANE DELLA CASA, CESTINO	Domácí chléb, ošatka	99,-

DOLCE – DEZERTY

TIRAMISU DELLA CASA	Domácí tiramisu	199,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA	Domácí fondán z lískooříškového nugátu s malinovou salsou, vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou	219,-

GELATO – ZMRZLINA

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY	Citronový sorbet s proseccem	199,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI	Mix krémových zmrzlin s ořechy, karamellem, čokoládou a šlehačkou	199,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI	Vanilková zmrzlina s horkými malinami a domácí šlehačkou	199,-

////////////////////////////////////
NAŠE DOMÁCÍ VÝROBA: DOMÁCÍ CHLÉB, RICOTTA, AIOLI, SALSICCIA, TĚSTOVINY, TĚSTO NA PINSU, DEZERTY,
MOŽNOST BEZLEPKOVÉ PASTY – INFORMACE U OBSLUHY

PIZZA – PINSA ROMANA

PINSA Romana – Už jste někdy snili o zdravější, lehčí a stravitelnější verzi pizzy? Máme pro vás dobrou zprávu. Tato římská pizza nebo-li Pinsa Romana je starodávná, zdravější a lehčí verze klasické pizzy. Původní receptura sahá až do dob Římské říše. Slovo pinsa pochází z latiny „pinsère“, což znamená protáhnout se, přitlačit a prodloužit – což je technika používaná také k tvarování pizzy a focaccie. Způsob úpravy těsta je při přípravě pinsy zcela zásadní – těsto musí být tenké a oválné.

Pinsa byla tak oblíbená, že byla nabízena i jako oběť Bohům pro získání jejich náklonnosti.

Pinsa Romana, v moderní verzi, kterou dnes známe, je vyrobena ze 3 druhů mouky: pšeničná (hladká), sójová a rýžová mouka, má vysoké procento hydratace, podlouhlý oválný tvar s lehkým vzdušným vnitřkem a lahodnou krustou.

Pinsa Romana je jedinečný produkt, který se vyznačuje přesnými kroky zpracování, které zahrnují jiný typ těsta, kynutí a pečení ve srovnání s klasickou pizzou. Prvním viditelným rozdílem je oválný tvar, elipsa, která umožňuje rovnoměrné propečení bez rozdílů mezi středem a okraji. Druhý rozdíl poznáte při ochutnání. Od prvního kousnutí Pinsa Romana ucítíte křupavost vnějšího těsta a měkkost jeho střídky. Tento kontrast nabízí jedinečný zážitek. Díky své lehkosti a stravitelnosti si Pinsa podmanila zákazníky a nadšence nejen v Itálii, ale po celém světě. Dodnes existují jen necelé dvě stovky certifikovaných restaurací, které svým zákazníkům nabízejí Originale Pinsa Romana se všemi jejími vlastnostmi a zvláštnostmi.

JSME PRVNÍ PINSERIA ORIGINALE – PIZZERIA TOHOTO TYPU V CELÉM NAŠEM REGIONU

PINSA CON PARMIGIANO	Pinsa s parmazánem, extrapanenským olivovým olejem a čerstvou bazalkou	289,-
MARINARA	Tomaty, česnek, bazalka a černé olivy	289,-
MARGHERITA	Tomaty, mozzarella, čerstvá bazalka	299,-
PROSCIUTTO COTTO	Tomaty, mozzarella, šunka	319,-
SALAMI	Tomaty, mozzarella, milánský salám	319,-
VEGETARIANA	Tomaty, mozzarella, lilek, cuketa, cherry rajčátka, pečená paprika a rucola	329,-
QUATTRO FORMAGGI	Tomaty, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	389,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Tomaty, mozzarella, sušená šunka a parmazánové hobliny	419,-
TONNO E CIPOLLA	Tomaty, mozzarella, tuňák a cibule	379,-
HAWAI	Tomaty, mozzarella, ananas a šunka	379,-
QUATTRO STAGIONI	Tomaty, mozzarella, pečená paprika, ančovičky, prosciutto cotto	399,-
RICOTTA E SPINACI	Tomaty, mozzarella, ricotta a listový špenát	399,-
MESSICANA	Tomaty, mozzarella, salamino picante „SPIANATA“, chilli	399,-
CARBONARA BIANCA	Mozzarella, panceta, vaječný žloutek s lanýžovým olivovým olejem, mascarpone krém s pecorinem	409,-
SALAMATA	Tomaty, mozzarella, milánský salám, panceta, spianata (italský pikantní salám)	389,-
CAPRICIOSA	Tomaty, mozzarella, dušená šunka, žampiony, artyčoky, olivy	399,-
MILANESE BIANCA	Mozzarella, milánský salám, panceta, cibule	399,-

////////////////////////////////////
SEZNAM ALERGENŮ PŘEDLOŽÍ OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ, **COPERTO : 45,- NÁKLAD NA STOLOVÁNÍ (DOMÁCÍ CHLÉB S AIOLI, DOCHUCOVACÍ PROSTŘEDKY, PROSTÍRÁNÍ), POLOVIČNÍ PORCE ÚČTUJEME 70 % Z CENY CELÉHO JÍDLA,**
DORTOVNÉ: DONOS VLASTNÍHO DORTU 80,-KČ/OSOBA, **KORKOVNÉ: DONOS VLASTNÍHO VÍNA 499,-/LAHEV**

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA	Mozzarella panna, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Smetanový základ, mozzarella, uzený losos, červená cibulka a čerstvý tymián	459,-
PINSA CAPRESE	Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco Tomaty, rucola, trhaná mozzarella fior di late, cherry rajčátka a čerstvá bazalka	499,-
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO	Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco Tomaty, rucola, sušená šunka, cherry rajčátka, straciatella (trhaná mozzarella se smetanou) a čerstvá bazalka	499,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO	Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano Tomaty, hovězí carpaccio, rukola, sušená rajčata a hobliny parmazánu	499,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO	Románská pinsa s bůvolí mozzarellou, polosušenými cherry rajčátky rukolou a čerstvou bazalkou	499,-
PINSA BOSCAIOLA BIANCA	Mozzarella affumicata fior di late, porcini e patate a fette Bílá pinsa s uzenou mozzarellou fior di late, hřiby a tenkými bramborovými chipsy	499,-
PINSA AGRO DOLCE	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di accetto balsamico Tomaty, mozzarella, gorgonzola, spianata (pikantní italský salámeček) karamelizované cibulky a balzamikový krém	429,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA	Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, pečená hruška, gorgonzola, ricotta, dušená šunka a vlašské ořechy	419,-
PINSA PEPERONI BIANCA	Mozzarella, pečené papriky, domácí ricotta, rucola a krém z balzamikového octa	399,-
PINSA GAMBERONI	Tomaty, mozzarella, tygří krevety, česnek, petržel	599,-
PINSA FRUTTI DI MARE	Tomaty, mozzarella, mořské plody, česnek a petržel	599,-

PŘÍDAVKY NA PINSU

AGLIO-ČESNEK	59,-	KREVETY	439,-
CIPOLLA ROSSA-ČERVENÁ CIBILE	59,-	COZZE-SLÁVKY	339,-
PEPERONCINO-CHILLI PAPRIČKY	59,-	PROSCIUTTO COTTO-DUŠENÁ ŠUNKA	99,-
POMODORINI-CHERRY RAJČÁTKA	89,-	PROSCIUTTO CRUDO-SUŠENÁ ŠUNKA	139,-
ZUCCHINA-CUKETA	79,-	SALMI MILANO-MILÁNSKÝ SALÁM	99,-
MELANZANE-LILEK	69,-	SPIANATA- PIKANTNÍ SALÁM	99,-
PEPERONI-PAPRIKA	89,-	SPECK TIROLESE-TYROLSKÝ ŠPEK	119,-
RUCOLA-RUKOLA	99,-	CARPACCIO	299,-
FUNGI-ŽAMPIONY	79,-	PETTO DI POLLO-KUŘECÍ PRSÍČKO	179,-
PORCINI-HŘIBY	159,-	PANNA-SMETANA	99,-
PATATE A FETE-BRAMBOROVÝ CHIPS	49,-	CAPERI- KAPARY	59,-
BASILICO-BAZALKA	79,-	UOVO-VEJCE	59,-
ROSMARINO-ROZMARÝN	79,-	ANANAS	89,-
TIMO-TYMIÁN	79,-	PANCETA	109,-
SPINACI-LISTOVÝ ŠPENÁT	99,-	POMODORI SECCHI-SUŠENÁ RAJČATA	99,-
OLIVE-OLIVY	89,-	FRUTTI DI MARE-MOŘSKÉ PLODY	439,-
TALEGIO	119,-	GORGONZOLA	119,-
RICOTTA	119,-	STRACCIATELLA	119,-
ACCIUGHE-ANČOVIČKY	129,-	TONNO-TUŇÁK	139,-
MOZZARELLA	109,-	PARMIGIANO-PARMAZÁN	119,-

ANTIPASTI – VORSPEISEN

ANTIPASTI MISTI ITALIANI	Mix aus italienischen Vorspeisen (ca. für 2 Personen)	849,-
BRUSCHETTA AL POMODORO	Hausgemachtes geröstetes Brot mit einer Mischung aus Tomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra	299,-
BURRATTA SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO		399,-
SALSA VERDE E BASILICO FRESCO	Mozzarella Burrata gefüllt mit Sahne, serviert mit Rucola und halbgebackenen Kirschtomaten, getrocknetem Schinken, frischem Basilikumpesto und Basilikum	
CARPACCIO DI MANZO	Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan und Rucola	389,-
INSALATA CAPRESE DI BUFALA	Büffelmozzarella serviert auf Rucola mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	339,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE	Eine Schüssel mit italienischen Oliven	129,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA	Hausgemachtes italienisches Brot und Knoblauchaufstrich	179,-
VITELLO TONNATO	Rosafarbene Kalbskeule auf Wurzelgemüse gebacken, kalt in dünnen Scheiben serviert mit Thunfisch-Kapern-Salsa mit hausgemachter Mayonnaise und frittierten Kapern	359,-

INSALATE – SALATE

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI	Mix aus Blattsalaten mit Kirschtomaten	249,-
INSALATA CESARE DI POLLO	Caesar Salad mit gebackener Hähnchenbrust und hausgemachten Croutons	399,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA		389,-
	Gebratene Tigergarnelen mit hausgemachter Zitronenmayonnaise und serviert auf einer Mischung aus Blattsalaten	
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO		289,-
	Rucola-Kirsch-Tomaten-Salat mit gehobeltem Parmesan	

ZUPPE – SUPPEN

PAPPA AL POMODORO	Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum konzentriert mit Ciabatta	189,-
--------------------------	--	--------------

PRIMI PIATTI – PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO		289,-
	Spaghetti mit Knoblauch, extra nativem Olivenöl und Chili	
LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE		499,-
	Linguine mit Knoblauchgarnelen, Kirschtomaten, Zucchini und Chili	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Spaghetti CARBONARA - Ei, Pancetta, Parmesan und Pfeffer	339,-
SPAGHETTI BOLOGNESE	Spaghetti Bolognese	339,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA)	Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout, überbacken mit Mozzarella	369,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO		479,-
	Italienisches Risotto mit echten Steinpilzen und Parmesanraspeln	
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO		499,-
E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO	Hausgemachte Nudelkaramellen(RAVIOLI) gefüllt mit Steinpilzen und von uns hergestelltem Ricotta mit Pilzragout und gehobeltem Schafskäse	

SECONDI PIATTI – HAUPTGÄNGE

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	Gegrillte Hühnerbrust (Sauce nach Wahl im Abschnitt „SAUCES“ aufgeführt)	349,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA	Gegrilltes Schweinefilet (Sauce nach Wahl im Abschnitt „SAUCES“ aufgeführt)	399,-
STRACETTI DI MANZO	Geschnetzeltes Rinderentrecota mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspäne	479,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – Fisch und Meeresfrüchte

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO	Gebackenes Lachsfilet mit Zitronensauce und frischem Thymian	499,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI	Geschmorte Garnelen in nativem Olivenöl extra mit Knoblauch, Chilli und Kirschtomaten serviert in einer heißen Terrakottaschale	599,-
COZZE ALLA MARINARA	Meeresmuscheln in Weißwein und Tomaten mit Knoblauch, 500g	599,-

SALSE – SOSSEN

SALSA AL PEPE VERDE	Demi Glace und Sahneseauce mit grünem Pfeffer	89,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI	Steinpilzragout auf Sahne	119,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO	Hausgemachte „Demi Glace“ mit reduziertem Rotwein	89,-
MAIONESE – KETCHUP	MAYONNAISE - KETCHUP	50,-

CONTORNI – BEILAGEN

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO	Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Pancetta und Knoblauch	139,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	Ofenkartoffeln auf Rosmarin	119,-
PATATINE FRITE	Pommes frites	119,-
VERDURA ALLA GRIGLIA	Gegrilltes mediterranes Gemüse	169,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO	Blattspinat auf Butter und Knoblauch	159,-
PANE DELLA CASA, CESTINO	Hausgemachtes Brot, kleiner Korb	99,-

DOLCE – NACHSPEISEN

TIRAMISU DELLA CASA	Hausgemachtes Tiramisu	199,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA	Hausgemachter Haselnuss-Nougat-Fondant mit Himbeersalsa, Vanilleeis und hausgemachter Schlagsahne	219,-

GELATO – EISBECHER

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY	Zitronensorbet mit Prosecco	199,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI	Eismischung mit Nüssen, Karamell, Schokolade und Schlagsahn	199,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und hausgemachter Schlagsahne	199,-

////////////////////////////////////

UNSERE INLANDSPRODUKTION: HAUSGEMACHTES BROT, RICOTTA, AIOLI, SALSICCIA, PASTA, PINSU-TEIG, DESSERTS

Glutenfreie Pasta-Option – Informationen beim Service erhältlich

PIZZA - PINSA ROMANA

PINSA Romana – Haben Sie jemals von einer gesünderen, leichteren und bekömmlicheren Version von Pizza geträumt? Wir haben gute Nachrichten für Sie. Diese römische Pizza oder Pinsa Romana ist eine alte, gesündere und leichtere Version der klassischen Pizza. Das Originalrezept stammt aus der Zeit des Römischen Reiches. Das Wort Pinsa kommt vom lateinischen „pinsère“, was dehnen, drücken und dehnen bedeutet – eine Technik, die auch zum Formen von Pizza und Focaccia verwendet wird. Die Art der Teigzubereitung ist bei der Zubereitung von Pinsa unbedingt erforderlich - der Teig muss dünn und oval sein.

Pinsa Romana, in der modernen Version, die wir heute kennen, besteht aus 3 Mehlsorten: Weizen- (normales), Soja- und Reismehl, hat einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, eine längliche ovale Form mit einem leichten, luftigen Inneren und einer köstlichen Kruste.

Pinsa Romana ist ein einzigartiges Produkt, das sich durch präzise Verarbeitungsschritte auszeichnet, die eine andere Art von Teig, Aufgehen und Backen im Vergleich zu einer klassischen Pizza umfassen. Der erste sichtbare Unterschied ist die ovale Form, eine Ellipse, die ein gleichmäßiges Backen ohne Unterschiede zwischen der Mitte und den Rändern ermöglicht. Den zweiten Unterschied merkt man beim Schmecken. Schon beim ersten Bissen von Pinsa Romano spüren Sie die Knusprigkeit des äußeren Teigs und die Weichheit seiner Krume. Dieser Kontrast bietet ein einzigartiges Erlebnis. Dank seiner Leichtigkeit und Verdaulichkeit hat Pinsa Kunden und Liebhaber nicht nur in Italien, sondern auf der ganzen Welt erobert. Bis heute gibt es nur weniger als zweihundert zertifizierte Restaurants, die ihren Kunden Originale Pinsa Romana mit all ihren Eigenschaften und Besonderheiten anbieten.

WIR SIND DIE ERSTE PINSERIA ORIGINALE - PIZZERIA DIESER ART IN UNSERER GESAMTEN REGION

PINSA CON PARMIGIANO	Pinsa mit Parmesan, nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum	289,-
MARINARA	Tomaten, Knoblauch, Basilikum und schwarze Oliven	289,-
MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum	299,-
PROSCIUTTO COTTO	Tomaten, Mozzarella, Schinken	319,-
SALAMI	Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	319,-
VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, geröstete Paprika und Rucola	329,-
QUATTRO FORMAGGI	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano	389,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Tomaten, Mozzarella, getrockneter Schinken und Parmesan	419,-
TONNO E CIPOLLA	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	379,-
HAWAI	Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken	379,-
QUATTRO STAGIONI	Tomaten, Mozzarella, geröstete Paprika, Sardellen, Prosciutto Cotto	399,-
RICOTTA E SPINACI	Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Blattspinat	399,-
MESSICANA	Tomaten, Mozzarella, Salamino piccante „SPIANATA“, Chili	399,-
CARBONARA BIANCA	Mozzarella, Pancetta, Eigelb mit Trüffel-Olivenöl, Mascarpone-Creme mit Pecorino-Käse	409,-
SALAMATA	Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Spianata (italienische scharfe Salami)	389,-
CAPRICIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Pilze	399,-
MILANESE BIANCA	Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Zwiebeln	399,-

////////////////////////////////////
LISTE DER ALLERGENE, DIE VOM BETREIBER AUF ANFRAGE VORZULEGEN SINDA.
Wir berechnen 70 % des Preises einer halben Portion. / **Coperto – Essenskosten (Gedeck, Öle, Aceto, Brot, Aioli) 45,- / 1 Person**
Kuchenpauschale (Kuchen selber liefern) 80,-/ 1 Person / Korkgebühr (eigene Weinspende) 499,- für 1 Flasche

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA	Mozzarella panna, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Mozzarella, Cremebasis, Räucherlachs, rote Zwiebel und frischer Thymian	459,-
PINSA CAPRESE	Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco Tomaten, Rucola, zerkleinerter Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten und frisches Basilikum	499,-
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO	Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco Tomaten, Rucola, Trockenschinken, Kirschtomaten, Stracciatella (zerkleinerter Mozzarella mit Sahne) und frischem Basilikum	499,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO	Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano Tomaten, Carpaccio vom Rind, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten und gehobelter Parmesan	499,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO	Römische Pinsa mit Büffelmozzarella, halbdgetrockneten Kirschtomaten, Rucola und frischem Basilikum	499,-
PINSA BOSCAIOLA E BIANCA	Mozzarella affumicata fior di late, porcini e patate a fette Weiße Pinsa mit geräuchertem Mozzarella Fior di Latte, Champignons und dünnen Kartoffelchips	499,-
PINSA AGRO DOLCE	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di accetto balsamico Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spianata (würzige italienische Salami), karamellisierte Zwiebeln und Balsamico-Creme	429,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA	Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, geröstete Birne, Gorgonzola, Ricotta, gedämpfter Schinken und Walnüsse	419,-
PINSA PEPERONI BIANCA	Mozzarella, geröstete Paprika, hausgemachter Ricotta, Rucola und Balsamico-Creme	399,-
PINSA GAMBERONI	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	599,-
PINSA FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie	599,-

PINS ALLOWANCES

AGLIO-KNOBLAUCH	59,-	GARNELEN	439,-
CIPOLLA ROSSA-ROTE ZWIEB	59,-	COZZE-MUSHELN	339,-
PEPERONCINO-CHILISCHOTEN	59,-	PROSCIUTTO COTTO	99,-
POMODORINI-KIRSCHTOMATEN	89,-	PROSCIUTTO CRUDO	139,-
ZUCCHINA- ZUCCHIN	79,-	SALMI MILANO-MILANO SALAMI	99,-
MELANZANE-AUBERGINE	69,-	SPIANATA- SPICY SALAMI	99,-
PEPERONI-PFEFFER	89,-	SPECK TIROLESE-TIROLER SPEC	119,-
RUCOLA	99,-	CARPACCIO	299,-
FUNGI-CHAMPIGNON	79,-	PETTO DI POLLO-HÜHNERBRUST	179,-
PORCINI-STEINPILZEN	159,-	PANNA-CREME	99,-
PATATE A FETE-KARTOFFELCHIPS	49,-	CAPERI- KAPARY	59,-
BASILICO-BASILIKUM	79,-	UOVO-EI	59,-
ROSMARINO-ROSEMARIN	79,-	ANANAS-PINEAPPLE	89,-
TIMO-THYMIAN	79,-	PANCETA	109,-
SPINACI-SPINAT	99,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	99,-
OLIVE-OLIVEN	89,-	FRUTTI DI MARE-MEERESFRÜCHTE	439,-
TALEGIO	119,-	GORGONZOLA	119,-
RICOTTA	119,-	STRACCIATELLA	119,-
ACCIUGHE-SARDELLEN	129,-	TONNO-TUNA	139,-
MOZZARELLA	109,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	119,-

ANTIPASTI – APPETIZERS

ANTIPASTI MISTI ITALIANI	Mix of Italian appetizers (approx. for 2 people)	849,-
BRUSCHETTA AL POMODORO	homemade toasted bread with a mixture of tomatoes, basil and extra virgin olive oil	299,-
BURRATA SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO	Mozzarella Burrata filled with cream, served with arugula, semi-roasted cherry tomatoes, dried ham, fresh basil pesto, and basil	399,-
CARPACCIO DI MANZO	Beef sirloin carpaccio with parmesan cheese and arugula	389,-
INSALATA CAPRESE DI BUFALA	Buffalo mozzarella served on arugula with cherry tomatoes and fresh basil	339,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE	Bowl of Italian olives	129,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA	Homemade bread with garlic salsa	179,-
VITELLO TONNATO	Veal leg baked until pink on root vegetables, served cold in thin slices with tuna-caper salsa with homemade mayonnaise and fried capers	359,-

INSALATE – SALADS

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI	Mixed green salad with cherry tomatoes	249,-
INSALATA CESARE DI POLLO	Caesar salad with roasted chicken breast and homemade croutons	399,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA	Fried tiger prawns with homemade lemon mayonnaise and served on a mix of leafy salads	389,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	Arugula and cherry tomato salad with parmesan shavings	289,-

ZUPPE – SOUPS

PAPPA AL POMODORO	Homemade tomato soup with fresh basil concentrated with ciabatta	189,-
--------------------------	--	--------------

PRIMI PIATTI – PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, and chili	289,-
LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE	Handmade linguine with shrimp on garlic, cherry tomatoes, zucchini and chilli	499,-
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Spaghetti with egg, panceta, parmesan and pepper	339,-
SPAGHETTI BOLOGNESE	Spaghetti Bolognese	339,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA)	Lasagna with bolognese ragout, baked with mozzarella	369,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	Italian risotto with porcini mushrooms and Parmesan shavings	479,-
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO	Homemade pasta RAVIOLI filled with porcini mushrooms and ricotta made by us with mushroom ragu and shavings of sheep's chees	499,-

----- OPTION GLUTEN-FREE PASTE - INFORMATION FROM THE OPERATOR-----

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	Grilled chicken breast (choice of sauce listed in the „SAUCES“ section)	349,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA	Grilled pork tenderloin (choice of sauce listed in the „SAUCES“ section)	399,-
STRACETTI DI MANZO	Shredded slices of beef entrecota with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings	479,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – FISH AND SEAFOOD –

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO	Baked salmon fillet with lemon sauce and fresh thyme	499,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI	Stewed shrimp in extra virgin olive oil with garlic, chilli	599,-
COZZE ALLA MARINARA	Sea mussels in white wine and tomatoes with garlic, 500g	599,-

SALSA – SAUCES

SALSA AL PEPE VERDE	Cream sauce of demi glace and green pepper	89,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI	Mushroom ragout on cream	119,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO	Homemade „demi glace“ with reduced red wine	89,-
MAIONESE – KETCHUP	Mayonnaise / ketchup 1 pc	50,-

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO	Roasted potatoes with onion, pancetta and garlic	139,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	Baked potatoes on rosemary	119,-
PATATINE FRITE	French fries	119,-
VERDURA ALLA GRIGLIA	Grilled Mediterranean vegetables	169,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO	Leaf spinach on butter and garlic	159,-
PANE DELLA CASA, CESTINO	Homemade bread, waffles	99,-

DOLCE – DESSERTS -----

TIRAMISU DELLA CASA Homemade tiramisu	199,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA Homemade hazelnut nougat fondant with raspberry salsa, vanilla ice cream and homemade whipped cream	219,-

GELATO – ICE CREAM

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY	Lemon sorbet with prosecco	199,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI	Mix of ice cream with nuts, caramel, chocolate and whipped cream	199,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI	Vanilla ice cream with hot raspberries and homemade whipped cream	199,-

////////////////////////////////////

OUR DOMESTIC PRODUCTION: HOMEMADE BREAD, RICOTTA, AIOLI, SALSICCIA, PASTA, PINSA, DESSERTS

PIZZA - PINSA ROMANA

PINSA Romana – Have you ever dreamed of a healthier, lighter and more digestible version of pizza? We have good news for you. This Roman pizza or Pinsa Romana is an ancient, healthier and lighter version of the classic pizza. The original recipe dates back to the times of the Roman Empire. The word pinsa comes from the Latin “pinsère” which means to stretch, press and extend – a technique also used to shape pizza and focaccia. The way the dough is prepared is absolutely essential when preparing pinsa - the dough must be thin and oval.

Pinsa was so popular that it was even offered as an offering to the Gods to gain their affection.

Pinsa Romana, in the modern version we know today, is made of 3 types of flour: wheat (plain), soy and rice flour, has a high percentage of hydration, an elongated oval shape with a light airy interior and a delicious crust.

Pinsa Romana is a unique product characterized by precise processing steps that include a different type of dough, rising and baking compared to a classic pizza. The first visible difference is the oval shape, an ellipse that allows for even baking without differences between the center and the edges. You can tell the second difference when you taste it. From the first bite of Pinsa Romano, you will feel the crunchiness of the outer dough and the softness of its crumb. This contrast offers a unique experience. Thanks to its lightness and digestibility, Pinsa has conquered customers and enthusiasts not only in Italy, but all over the world. To this day, there are only less than two hundred certified restaurants that offer their customers Originale Pinsa Romana with all its characteristics and peculiarities.

WE ARE THE FIRST PINSERIA ORIGINALE – PIZZERIA OF THIS TYPE IN OUR ENTIRE REGION

PINSA CON PARMIGIANO	Pinsa with Parmesan cheese, extra virgin olive oil and fresh basil	289,-
MARINARA	Tomatoes, garlic, basil and black olives	289,-
MARGHERITA	Tomatoes, mozzarella, fresh basil	299,-
PROSCIUTTO COTTO	Tomatoes, mozzarella, ham	319,-
SALAMI	Tomatoes, mozzarella, Milanese salami	319,-
VEGETARIANA	Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, roasted peppers and arugula	329,-
QUATTRO FORMAGGI	Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	389,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Tomatoes, mozzarella, dried ham and parmesan shavings	419,-
TONNO E CIPOLLA	Tomatoes, mozzarella, tuna and onions	379,-
HAWAI	Tomatoes, mozzarella, pineapple and ham	379,-
QUATTRO STAGIONI	Tomatoes, mozzarella, roasted peppers, anchovies, prosciutto cotto	399,-
RICOTTA E SPINACI	Tomatoes, mozzarella, ricotta and leafy spinach	399,-
MESSICANA	Tomatoes, mozzarella, salamino piccante „SPIANATA“, chili	399,-
CARBONARA BIANCA	Mozzarella, pancetta, egg yolk with truffle olive oil, mascarpone cream with pecorino cheese	409,-
SALAMATA	Tomatoes, mozzarella, Milanese salami, pancetta, spianata (Italian spicy salami)	389,-
CAPRICIOSA	Tomatoes, mozzarella, steamed ham, mushrooms, artichokes, olives	399,-
MILANESE BIANCA	Mozzarella, Milanese salami, pancetta, onion	399,-

////////////////////////////////////
LIST OF ALLERGENS TO BE SUBMITTED BY THE SERVICE ON REQUESTA.

We charge 70% of the price of a half portion. **Coperto – cost of dining (place setting, oils, acetto, bread, aioli) 45,- / 1 person,**
Cake fee (deliver your own cake) 80,-/ 1 person, Cork fee (own wine donation) 499,- for 1 bottle

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA	Mozzarella panna, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Cream baseMozzarella, smoked salmon, red onion and fresh thyme	459,-
PINSA CAPRESE	Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco Tomatoes, arugula, shredded mozzarella fior di latte, cherry tomatoes and fresh basil	499,-
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO	Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco Tomatoes, arugula, dried ham, cherry tomatoes, stracciatella (shredded mozzarella with cream) and fresh basil	499,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO	Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano Tomatoes, beef carpaccio, arugula, sun-dried tomatoes and parmesan shavings	499,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO	Roman Pinsa with buffalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, arugula, and fresh basil	499,-
PINSA BOSCAIOLA E BIANCA	Mozzarella affumicata fior di late, porcini e patate a fette White pinsa with smoked mozzarella fior di latte, mushrooms and thin potato chips	499,-
PINSA AGRO DOLCE	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di accetto balsamico Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spianata (spicy Italian salami), caramelized onions and balsamic cream	429,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA	Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, roasted pear, gorgonzola, ricotta, steamed ham and walnuts	419,-
PINSA PEPERONI BIANCA	Mozzarella, roasted peppers, homemade ricotta, rocket and balsamic vinegar cream	399,-
PINSA GAMBERONI	Tomatoes, mozzarella, tiger prawns, garlic, parsley	599,-
PINSA FRUTTI DI MARE	Tomatoes, mozzarella, seafood, garlic and parsley	599,-

PINS ALLOWANCES

AGLIO-GARLIC	59,-	PRAWNS	439,-
CIPOLLA ROSSA-RED ONION	59,-	COZZE-MUSSELS	339,-
PEPERONCINO-CHILI PEPPERS	59,-	PROSCIUTTO COTTO-STEWED HAM.	99,-
POMODORINI-CHERRY TOMATOES	89,-	PROSCIUTTO CRUDO-DRIED HAM	139,-
ZUCCHINA- ZUCCHIN	79,-	SALMI MILANO-MILANO SALAMI	99,-
MELANZANE-EGGPLANT	69,-	SPIANATA- SPICY SALAMI	99,-
PEPERONI-PEPPER	89,-	SPECK TIROLESE-TYROLIAN BACON	119,-
RUCOLA-ARUGULA	99,-	CARPACCIO	299,-
FUNGHI-CHAMPIONS	79,-	PETTO DI POLLO-CHICKEN BREAST	179,-
PORCINI-MUSHROOMS	159,-	PANNA-CREAM	99,-
PATATE A FETE-POTATO CHIPS	49,-	CAPERI- CAPERS	59,-
BASILICO-BASIL	79,-	UOVO-EGG	59,-
ROSMARINO-ROSEMARY	79,-	ANANAS-PINEAPPLE	89,-
TIMO-THYME	79,-	PANCETA	109,-
SPINACI-SPINACH	99,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	99,-
OLIVE-OLIVES	89,-	FRUTTI DI MARE-SEAFOOD	439,-
TALEGIO	119,-	GORGONZOLA	119,-
RICOTTA	119,-	STRACCIATELLA	119,-
ACCIUGHE-ANCHOVIES	129,-	TONNO-TUNA	139,-
MOZZARELLA	109,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	119,-

ANTIPASTI – ЗАКУСКА

ANTIPASTI MISTI ITALIANI	Смесь итальянских закусок (примерно на 2 персоны)	849,-
BRUSCHETTA AL POMODORO	домашний тост со смесью помидоров, базилика и оливкового масла первого отжима	299,-
BURRATTA SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSА VERDE E BASILICO FRESCO	Моцарелла Буррата, начинённая сливками, с руколой и полусушёнными черри-помидорами, вяленым хамоном, свежим базиликовым песто и базиликом	399,-
CARPACCIO DI MANZO	Карпачо из говяжьей вырезки с пармезаном и руколой	389,-
INSALATA CAPRESE DI BUFALA	Моцарелла из молока буйвола, подаваемая на руколе с черри-помидорами и свежим базиликом	339,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE	Чаша итальянских оливок	129,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA	Домашний итальянский хлеб и чесночная сальса	179,-
VITELLO TONNATO	Телячья ножка, запеченная до розового цвета на корнеплодах, подается в холодном виде тонкими ломтиками с сальсой из тунца и каперсов с домашним майонезом и жареными каперсами	359,-

INSALATE – САЛАТЫ

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI	Микс листовых салатов с помидорами черри	249,-
INSALATA CESARE DI POLLO	Салат Цезарь с обжаренной куриной грудкой и домашними гренками	399,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA	Жареные тигровые креветки с домашним лимонным майонезом и подаются с миксом листовых салатов	389,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	Салат из рукколы и помидоров черри с тертым пармезаном	289,-

ZUPPE – Супы

PAPPA AL POMODORO	Домашний томатный суп со свежим базиликом, концентрированный с чабаттой	189,-
--------------------------	---	--------------

PRIMI PIATTI – МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	Спагетти с чесноком, оливковым маслом первого отжима и чили	289,-
LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE	Лингвини с креветками, чесноком, черри-помидорами, кабачками и чили	499,-
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Букатини карбонара- яйцо, панчетта, пармезан и перец	339,-
SPAGHETTI BOLOGNESE	Спагетти по-болонски	339,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA)	Свежая домашняя лазанья с рагу болоньезе, запеченная с моцареллой	369,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	Итальянское ризотто с настоящими белыми грибами и домашней сальсиччей со стружкой пармезана	479,-
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO	Домашняя паста-карамель(РАВИОЛИ) с начинкой из белых грибов и приготовленной нами рикотты с грибным рагу и стружкой овечьего сыра	499,-

SECONDI PIATTI – OCHOBHOE MENIU -----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	Куриная грудка на гриле (выбор соуса указан в разделе «СОУСЫ»)	349,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA	Свиная вырезка на гриле (выбор соуса указан в разделе «СОУСЫ»)	399,-
STRACETTI DI MANZO	Нарезанные ломтики антрекоты из говядины с рукколой, помидорами черри и стружкой пармезана	479,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – Рыба и морепродукты -----

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO	Запеченное филе лосося с лимонным соусом и свежим тимьяном	499,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI	Тушеные креветки в оливковом масле первого холодного отжима с чесноком, чили и помидорами черри подается в горячей terracotta миске	599,-
COZZE ALLA MARINARA	Мидии в белом вине и помидорах с чесноком 500г	599,-

SALSE – СОУСЫ -----

SALSA AL PEPE VERDE	Сливочный соус из демигласа и зеленого перца	89,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI	Грибное рагу на сливках	119,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO	Домашний „demi glace“ с пониженным содержанием красного вина	89,-
MAIONESE – KETCHUP	Майонез / кетчуп, 1 шт.	50,-

CONTORNI – ГАРНИР -----

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO	Жареный картофель с луком, с панчеттой и чесноком	139,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	Запеченный картофель на розмарине	119,-
PATATINE FRITE	картофель фри	119,-
VERDURA ALLA GRIGLIA	Средиземноморские овощи на гриле	169,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO	Листовой шпинат на сливочном масле и чесноке	159,-
PANE DELLA CASA, CESTINO	Домашний итальянский хлеб, ошатка	99,-

DOLCE – Десерты -----

TIRAMISU DELLA CASA	Домашний тирамису	199,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA	Домашний фондан из лесного орехового нугата с малиновым соусом, ванильным мороженым и домашним взбитым сливками.	219,-

GELATO – МОРОЖЕНОЕ -----

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY	Цитроновый сорбет с просекцем	199,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI	Мороженое из смеси сливок с шоколадом, карамелью, орехами и взбитыми сливками	199,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI	Ванильное мороженое с горячей малиной и домашними взбитыми сливками	199,-

////////////////////////////////////
НАША ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ: ДОМАШНИЙ ХЛЕБ, РИКОТТА, АЙОЛИ, САЛЬСИЧКА, ПАСТА, ТЕСТО ПИНСУ,
ДЕСЕРТЫ ВОЗМОЖНОСТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ ПАСТЫ – УТОЧНИТЕ У ПЕРСОНАЛА.

PIZZA - PINSA ROMANA

Pinsa Romana – Вы когда-нибудь мечтали о более здоровой, легкой и легкоусвояемой версии пиццы? У нас есть хорошие новости для вас. Эта римская пицца или Pinsa Romana — древняя, более здоровая и легкая версия классической пиццы. Оригинальный рецепт восходит к временам Римской империи. Слово «pinsa» происходит от латинского «pinsere», что означает «растягивать, сжимать и расширять» — техника, также используемая для придания формы пицце и фокачче. Способ приготовления теста абсолютно важен при приготовлении пинсы — тесто должно быть тонким и овальным. Пинса была настолько популярна, что ее даже предлагали в качестве подношения богам, чтобы завоевать их расположение.

Pinsa Romana, в современном известном нам сегодня варианте, изготавливается из 3 видов муки: пшеничной (обычной), соевой и рисовой муки, имеет высокий процент гидратации, удлинненно-овальную форму с легкой воздушной внутренней частью и вкусной корочкой.
Pinsa Romana — это уникальный продукт, характеризующийся точными этапами обработки, которые включают в себя другой тип теста, подъем и выпечку по сравнению с классической пиццей. Первое видимое отличие — овальная форма, эллипс, который позволяет равномерно выпекать без различий между центром и краями. Вы можете сказать второе отличие, когда попробуете его. С первого кусочка Пинса Романо вы почувствуете хрустящую корочку теста и мягкость его мякиша. Этот контраст предлагает уникальный опыт.

МЫ ПЕРВАЯ PINSERIA ORIGINALE - ПИЦЦЕРИЯ ТАКОГО ТИПА ВО ВСЕМ НАШЕМ РЕГИОНЕ

PINSA CON PARMIGIANO	Пинса с сыром пармезан, оливковым маслом первого холодного отжима и свежим базиликом	289,-
MARINARA	Помидоры, чеснок, базилик и маслины	289,-
MARGHERITA	Помидоры, моцарелла, свежий базилик	299,-
PROSCIUTTO COTTO	Помидоры, моцарелла, ветчина	319,-
SALAMI	Помидоры, моцарелла, салями по-милански	319,-
VEGETARIANA	Помидоры, моцарелла, баклажаны, цукини, помидоры черри, жареный перец и руккола	329,-
QUATTRO FORMAGGI	Помидоры, моцарелла, горгонзола, таледжио, пармезан	389,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Помидоры, моцарелла, вяленая ветчина и стружка пармезана	419,-
TONNO E CIPOLLA	Помидоры, моцарелла, тунец и лук	379,-
HAWAI	Помидоры, моцарелла, ананас и ветчина	379,-
QUATTRO STAGIONI	Помидоры, моцарелла, жареный перец, анчоусы, прошутто котто	399,-
RICOTTA E SPINACI	Помидоры, моцарелла, рикотта и листовой шпинат	399,-
MESSICANA	Помидоры, моцарелла, пикканте салямино „СПИАНАТА“, перец чили	399,-
CARBONARA BIANCA	Моцарелла, панчетта, яичный желток с трюфельным оливковым маслом, крем маскарпоне с сыром пекорино	409,-
SALAMATA	Помидоры, моцарелла, салями по-милански, панчетта, спанната (итальянская острая салями)	389,-
CAPRICIOSA	Помидоры, моцарелла, ветчина на пару, грибы, артишоки, оливки	399,-
MILANESE BIANCA	Моцарелла, салями по-милански, панчетта, лук	399,-

////////////////////////////////////
ВАРИАНТ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ ПАСТЫ – ИНФОРМАЦИЯ У ОПЕРАТОРА СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ОПЕРАТОРОМ ПО ЗАПРОСУ // Мы берем 70% от стоимости половины порции //
Coperto – стоимость обеда (сервировка, масло, ацетто, хлеб, айоли) 45,- / 1 чел.
Стоимость торта (доставка собственного торта) 80,- / 1 персона //
Пробковый сбор (пожертвование собственного вина) 499,- за 1 бутылку

PINSA ROMANA GOURMET -----

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA	Mozzarella panna, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Моцарелла, копченый лосось, красный лук и свежий тимьян	459,-
PINSA CAPRESE	Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco Помидоры, руккола, тертая моцарелла фиор ди латте, помидоры черри и свежий базилик	499,-
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO	Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco Помидоры, руккола, вяленая ветчина, помидоры черри, страчателла (тертая моцарелла со сливками) и свежий базилик	499,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO	Помидоры, карпаччо из говядины, руккола, вяленые помидоры и стружка пармезана	499,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO	Римская пинса с моцареллой из молока буйвола, полусушеными черри-помидорами, руколой и свежим базиликом	499,-
PINSA BOSCAIOLA E BIANCA	Белая пинса с копченой моцареллой фиор ди латте, грибами и тонкими картофельными чипсами.	499,-
PINSA AGRO DOLCE	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramellate e crema di accetto balsamico Помидоры, моцарелла, горгонзола, спланата (острая итальянская салями), карамелизированный лук и бальзамический крем	429,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA	Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Моцарелла, жареная груша, горгонзола, рикотта, ветчина на пару и грецкие орехи	419,-
PINSA PEPPERONI BIANCA	Моцарелла, жареный перец, домашняя рикотта, руккола и крем с бальзамическим уксусом	399,-
PINSA GAMBERONI	Помидоры, моцарелла, тигровые креветки, чеснок, петрушка	599,-
PINSA FRUTTI DI MARE	Помидоры, моцарелла, морепродукты, чеснок и петрушка	599,-

РАЗРЕШЕНИЯ НА ПИНЫ -----

AGLIO - ЧЕСНОК	59,-	PRAWNS - КРЕВЕТКИ	439,-
CIPOLLA ROSSA - КРАСНЫЙ ЛУК	59,-	COZZE - МИДИИ	339,-
PEPERONCINO - ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ	59,-	PROSCIUTTO COTTO-STEWED HAM.	99,-
POMODORINI - ВЕТЧИНА	89,-	PROSCIUTTO CRUDO-DRIED HAM	139,-
ZUCCHINA - ЦУККИНИ	79,-	SALMI MILANO-MILANO SALAMI	99,-
MELANZANE - БАКЛАЖАН	69,-	SPIANATA- SPICY SALAMI	99,-
PEPERONI - ПЕРЕЦ	89,-	SPECK TIROLESE-TYROLIAN BACON	119,-
RUCOLA - Руккола	99,-	CARPACCIO	299,-
FUNGHI - ЧЕМПИОНЫ	79,-	PETTO DI POLLO-CHICKEN BREAST	179,-
PORCINI - ГРИБЫ	159,-	PANNA - ЧЕСНОК	99,-
PATATE A FETE- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ	49,-	CAPERI- CAPERS	59,-
BASILICO - БЭЗИЛ	79,-	UOVO-EGG	59,-
ROSMARINO - РОЗМАРИ	79,-	ANANAS - АНАНАС	89,-
TIMO - ТИМЬЯН	79,-	PANCETA	109,-
SPINACI - ШПИНАТ	99,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	99,-
OLIVE - ОЛИВКИ	89,-	FRUTTI DI MARE-SEAFOOD	439,-
TALEGIO	119,-	GORGONZOLA	119,-
RICOTTA	119,-	STRACCIATELLA	119,-
ACCIUGHE - КРАСНЫЙ ЛУК	129,-	TONNO- ТУНЕЦ	139,-
MOZZARELLA	109,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	119,-