

LOCALE PIZZERIA MENU

CZ

ANTIPASTI – PŘEDKRMY

ANTIPASTI MISTI ITALIANI Mix italských předkrmů (cca pro 2 osoby)	599,-
BRUSCHETTA AL POMODORO Domácí opečený chléb se směsí rajčátek, bazalky a extra virgin olivového oleje	239,-
BURRATA SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO ARROSTO, PROSCIUTTO, CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO Mozzarella plněná smetanou na rukole s polopečenými cherry rajčátky, sušenou šunkou, čerstvým bazalkovým pestem a čerstvou bazalkou	369,-
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio z hovězí svíčkové s parmazánem a rukolou	279,-
INSALATA DI CAPRESE „mozzarella figliata“ Naše domácí námi vyráběná! mateřská mozzarella plněná smetanou a třešničkami bůvolí mozzarely podávaná na rucole s cherry rajčátky a čerstvou bazalkou	279,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE Miska italských oliv	89,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA Domácí italský chléb a česneková pomazánka	109,-
VITELLO TONNATO Do růžova upečená telecí kýta na kořenové zelenině, podávaná za studena na tenké plátky s tuňákovo-kaparovou salsou s domácí majonézou a smaženými kapary	299,-

INSALATE – SALÁTY

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mix listových salátů s cherry rajčátky	189,-
INSALATA CESARE DI POLLO Salát Caesar s pečeným kuřecím prsíčkem a domácími krutony	289,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA Smažené tygří krevety s domácí citrónovou majonézou a servírované na mixu listových salátků	299,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Salát z rukoly a cherry rajčátek s parmazánovými hoblinami	219,-

ZUPPE – POLÉVKY

PAPPA AL POMODORO Domácí tomatová polévka s čerstvou bazalkou zahuštěná ciabatou	129,-
---	-------

PRIMI PIATTI – TĚSTOVINY

LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE Ručně vyrobené linguine s krevetami na česneku, cherry rajčátky, cuketou a chilli	399,-
BUCATINI ALLA CARBONARA „Duté špagety“ po uhlířsku - vajíčko, pančeta, parmezán a pepř	279,-
TAGLIATELLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO Dlouhé čerstvé domácí těstoviny s cherry rajčátky, stracciatellou, čerstvou bazalkou a drcenými pistáciiovými oříšky	329,-
TAGLIATELLE DELLA CASA BOLOGNESE Domácí TAGLIATELLE s boloňským ragů	289,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA) Čerstvé domácí lasaně s boloňským ragů, zapečené mozzarellou	289,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Italské rizoto s pravými hříby a domácí námi vyráběnou salsicciou (domácí neuzená klobáska) s parmazánovými hoblinami	389,-
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO Domácí ravioly plněné hříbkou a námi vyráběnou ricottou s hříbkovým ragů, lanýžovým žlutken a hoblinami z ovčího sýra	399,-

SECONDI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLA

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Kuřecí prsíčko na grilu (možnost výběru omáčky uvedené v sekci „OMÁČKY“)	259,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA Vepřová panenka na grilu (možnost výběru omáčky uvedené v sekci „OMÁČKY“)	279,-
STRACETTI DI MANZO Trhané plátky hovězí entrecoty s rukolou, cherry rajčátky a parmazánovými hoblinami	379,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – Ryby a mořské plody

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO Pečené filátko z lososa s citronovou omáčkou s čerstvým tymiánem	399,-
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	499,-
COZZE ALLA MARINARA Mořské slávky na bílém víně a rajčatech s česnekem, 500g	499,-

SALSE – OMÁČKY

SALSA AL PEPE VERDE Smetanová omáčka z demi glace a zeleného pepře	59,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Hříbové ragù na smetaně	69,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO Domácí „demi glace“ s redukovaným červeným vínem	49,-
MAIONESE – KETCHUP Majonéza / kečup 1ks	30,-

CONTORNI – PŘÍLOHY

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Opečený brambor s cibulkou, pančeta a česnekem	99,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Pečené brambory na rozmarýnu	69,-
PATATINE FRITE Smažené hranolky	89,-
VERDURA ALLA GRIGLIA Grilovaná středomořská zelenina	129,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO Listový špenát na másle s česnekem	99,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Domácí chléb, ošatka	79,-

DOLCE – DEZERTY

TIRAMISU DELLA CASA Domácí tiramisu	139,-
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	179,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO, RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA Typická sicilská specialita – domácí pečená trubička většího formátu máčená v čokoládě, plněná rikotou s kandovaným ovocem, podávaná se zmrzlinou „MASCARPONE“ a domácí šlehačkou	179,-

GELATO – ZMRZLINA

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY Citronový sorbet s proseccem	139,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI Mix krémových zmrzlin s ořechy, karamellem, čokoládou a šlehačkou	159,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Vanilková zmrzlina s horkými malinami a domácí šlehačkou	159,-

////////////////////////////////////
NAŠE DOMÁCÍ VÝROBA: DOMÁCÍ CHLÉB, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, BURRATA, 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	219,-
MARINARA Tomaty, česnek, bazalka a černé olivy	219,-
MARGHERITA Tomaty, mozzarella, čerstvá bazalka	229,-
PROSCIUTTO COTTO Tomaty, mozzarella, šunka	249,-
SALAMI Tomaty, mozzarella, milánský salám	249,-
VEGETARIANA Tomaty, mozzarella, lilek, cuketa, cherry rajčátka, pečená paprika a rucola	269,-
QUATTRO FORMAGGI Tomaty, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	289,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO Tomaty, mozzarella, sušená šunka a parmazánové hobliny	289,-
TONNO E CIPOLLA Tomaty, mozzarella, tuňák a cibule	269,-
HAWAI Tomaty, mozzarella, ananas a šunka	269,-
QUATTRO STAGIONI Tomaty, mozzarella, pečená paprika, ančovičky, prosciutto cotto	279,-
RICOTTA E SPINACI Tomaty, mozzarella, ricotta a listový špenát	279,-
MESSICANA Tomaty, mozzarella, salamino picante „SPIANATA“, chilli	259,-
CARBONARA BIANCA Mozzarella, panceta, vaječný žloutek s lanýžovým olivovým olejem, mascarpone krém s pecorinem	299,-
SALAMATA Tomaty, mozzarella, milánský salám, panceta, spianata (italský pikantní salám)	289,-
CAPRICIOSA Tomaty, mozzarella, dušená šunka, žampiony, artyčoky, olivy	289,-
MILANESE BIANCA Mozzarella, milánský salám, panceta, cibule	279,-

////////////////////////////////////
SEZNAM ALERGENŮ PŘEDLOŽÍ OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ, COPERTO : 25,- NÁKLAD NA STOLOVÁNÍ (DOMÁCÍ CHLÉB S AIOLI, DOCHUCOVACÍ PROSTŘEDKY, PROSTÍRÁNÍ), POLOVIČNÍ PORCE ÚČTUJEME 70 % Z CENY CELÉHO JÍDLA, DORTOVNÉ: DONOS VLASTNÍHO DORTU 60,-KČ/OSOBA, KORKOVNÉ: DONOS VLASTNÍHO VÍNA 399,-/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	399,-
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	389,-
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	399,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano	399,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO Románská pinsa s bývolí mozzarellou s polosušnými cherry rajčátky rukolou a čerstvou bazalkou	399,-
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA Mozzarella affumicata fior di late, porcini, salsiccia e patate a fette Bílá pinsa s uzenou mozzarellou fior di late, hříby, salsicciou a tenkými bramborovými chipsy	399,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di aceto balsamico Tomaty, mozzarella, gorgonzola, spianata (pikantní italský salámek) karamelizované cibulky a balzamický krém	329,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, pečená hruška, gorgonzola, ricotta, dušená šunka a vlašské ořechy	319,-
PINSA PEPPERONI BIANCA Mozzarella, pečené papriky, domácí ricotta, rucola a krém z balzamického octa	289,-
PINSA GAMBERONI Tomaty, mozzarella, tygří krevety, česnek, petržel	499,-
PINSA FRUTTI DI MARE Tomaty, mozzarella, mořské plody, česnek a petržel	499,-

PŘÍDAVKY NA PINSU

AGLIO-ČESNEK	29,-	KREVETY	299,-
CIPOLLA ROSSA-ČERVENÁ CIBILE	29,-	COZZE-SLÁVKY	199,-
PEPERONCINO-CHILLI PAPRIČKY	29,-	PROSCIUTTO COTTO-DUŠENÁ ŠUNKA	59,-
POMODORINI-CHERRY RAJČÁTKA	59,-	PROSCIUTTO CRUDO-SUŠENÁ ŠUNKA	89,-
ZUCCHINA-CUKETA	39,-	SALMI MILANO-MILÁNSKÝ SALÁM	69,-
MELANZANE-LILEK	39,-	SPIANATA- PIKANTNÍ SALÁM	69,-
PEPPERONI-PAPRIKA	39,-	SPECK TIROLESE-TYROLSKÝ ŠPEK	69,-
RUCOLA-RUKOLA	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGI-ŽAMPIONY	39,-	PETTO DI POLLO-KUŘECÍ PRSÍČKO	129,-
PORCINI-HŘIBY	89,-	PANNA-SMETANA	59,-
PATATE A FETE-BRAMBOROVÝ CHIPS	29,-	CAPERI- KAPARY	29,-
BASILICO-BAZALKA	29,-	UOVO-VEJCE	29,-
ROSMARINO-ROZMARÝN	29,-	ANANAS	39,-
TIMO-TYMIÁN	29,-	PANCETA	79,-
SPINACI-LISTOVÝ ŠPENÁT	69,-	POMODORI SECCHI-SUŠENÁ RAJČATA	59,-
OLIVE-OLIVY	49,-	FRUTTI DI MARE-MOŘSKÉ PLODY	299,-
TALEGIO	69,-	GORGONZOLA	79,-
RICOTTA	79,-	STRACCIATELLA	109,-
ACCIUGHE-ANČOVIČKY	79,-	TONNO-TUŇÁK	79,-
MOZZARELLA	69,-	PARMIGIANO-PARMAZÁN	89,-

LOCALE PIZZERIA MENU

DE

ANTIPASTI – VORSPEISEN

- ANTIPASTI MISTI ITALIANI** Mix aus italienischen Vorspeisen (ca. für 2 Personen) **599,-**
- BRUSCHETTA AL POMODORO** Hausgemachtes geröstetes Brot mit einer Mischung aus Tomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra **239,-**
- BURRATA SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO ARROSTO, PROSCIUTTO, CRUDO, SALSINA VERDE E BASILICO FRESCO** BURRATA auf Rucola mit halbgeröstete Kirschtomaten, Rohschinken, frisches Basilikumpest, frisches Basilikum **369,-**
- CARPACCIO DI MANZO** Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan und Rucola **279,-**
- INSALATA DI CAPRESE „mozzarella figliata“** Unser Zuhause, von uns gemacht! Muttermozzarella gefüllt mit Sahne und Büffelmozzarella-Kirschen serviert auf Rucola mit Kirschtomaten und frischem Basilikum **279,-**
- CIOTOLINA DELLE OLIVE** Eine Schüssel mit italienischen Oliven **89,-**
- AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA** Hausgemachtes italienisches Brot und Knoblauchaufstrich **109,-**
- VITELLO TONNATO** Rosafarbene Kalbskeule auf Wurzelgemüse gebacken, kalt in dünnen Scheiben serviert mit Thunfisch-Kapern-Salsa mit hausgemachter Mayonnaise und frittierten Kapern **299,-**

INSALATE – SALATE

- INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI** Mix aus Blattsalaten mit Kirschtomaten **189,-**
- INSALATA CESARE DI POLLO** Caesar Salad mit gebackener Hähnchenbrust und hausgemachten Croutons **289,-**
- GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA** Gebratene Tigergarnelen mit hausgemachter Zitronenmayonnaise und serviert auf einer Mischung aus Blattsalaten **299,-**
- INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO** Rucola-Kirsch-Tomaten-Salat mit gehobeltem Parmesan **219,-**

ZUPPE – SUPPEN

- PAPPA AL POMODORO** Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum konzentriert mit Ciabatta **129,-**

PRIMI PIATTI – PASTA

- LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE** Handgemachte Linguine mit Knoblauchgarnelen, Kirschtomaten, Zucchini und Chili **399,-**
- BUCATINI ALLA CARBONARA** „Hohle Spaghetti“ CARBONARA - Ei, Pancetta, Parmesan und Pfeffer **279,-**
- TAGLIATELLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO** Lange Nudeln Pasta mit Kirschtomaten, unserer hausgemachten Stracciatella, frischem Basilikum und zerstoßene Pistazien **329,-**
- TAGLIATELLE DELLA CASA BOLOGNESE** Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese-Ragout **289,-**
- LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCA)** Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout, überbacken mit Mozzarella **289,-**
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLIE DI PARMIGIANO** Italienisches Risotto mit echten Steinpilzen mit Parmesanspänen **389,-**
- RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO** Hausgemachte Nudelkaramellen(RAVIOLI) gefüllt mit Steinpilzen und von uns hergestelltem Ricotta mit Pilzragout und gehobeltem Schafskäse **399,-**

SECONDI PIATTI – HAUPTGÄNGE -----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Gegrillte Hühnerbrust (Sauce nach Wahl im Abschnitt „SAUCES“ aufgeführt)	259,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Schweinefilet (Sauce nach Wahl im Abschnitt „SAUCES“ aufgeführt)	279,-
STRACETTI DI MANZO Geschnetzeltes Rinderentrecota mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspäne	379,-

PESCE E PRODOTTI DI MARE – Fisch und Meeresfrüchte -----

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE E TIMO FRESCO Gebackenes Lachsfilet mit Zitronensauce und frischem Thymian	399,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI Geschmorte Garnelen in nativem Olivenöl extra mit Knoblauch, Chilli und Kirschtomaten serviert in einer heißen Terrakottaschale	499,-
COZZE ALLA MARINARA Meeresmuscheln in Weißwein und Tomaten mit Knoblauch, 500g	499,-

SALSE – SOSSEN -----

SALSA AL PEPE VERDE Demi Glace und Sahnesauce mit grünem Pfeffer	59,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Steinpilzragout auf Sahne	79,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO Hausgemachte „Demi Glace“ mit reduziertem Rotwein	49,-
MAIONESE – KETCHUP MAYONNAISE - KETCHUP	30,-

CONTORNI – BEILAGEN -----

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Pancetta und Knoblauch	99,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Ofenkartoffeln auf Rosmarin	69,-
PATATINE FRITE Pommes frites	89,-
VERDURA ALLA GRIGLIA Gegrilltes mediterranes Gemüse	129,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO Blattspinat auf Butter und Knoblauch	99,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Hausgemachtes Brot, kleiner Korb	79,-

DOLCE – NACHSPEISEN -----

TIRAMISU DELLA CASA Hausgemachtes Tiramisu	139,-
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	179,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO , RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA	179,-
SERVITO CON GELATO DI MASCARPONE E PANNA MONTATA Eine typisch sizilianische Spezialität – eine große selbstgebackene Tube, in Schokolade getaucht und mit hausgemachtem Ricotta gefüllt mit kandierten Früchten, serviert mit „MASCARPONE“-Eis und hausgemachter Schlagsahne	

GELATO – EISBECHER -----

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY Zitronensorbet mit Prosecco	139,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI Eismischung mit Nüssen, Karamell, Schokolade und Schlagsahne	159,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Vanilleeis mit heißen Himbeeren und hausgemachter Schlagsahne	159,-

////////////////////////////////////
UNSERE INLANDSPRODUKTION: HAUSGEMACHTES BROT, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, BURRATA, 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	219,-
MARINARA Tomaten, Knoblauch, Basilikum und schwarze Oliven	219,-
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum	229,-
PROSCIUTTO COTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken	249,-
SALAMI Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	249,-
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, geröstete Paprika und Rucola	269,-
QUATTRO FORMAGGI Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano	289,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO Tomaten, Mozzarella, getrockneter Schinken und Parmesan	289,-
TONNO E CIPOLLA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	269,-
HAWAI Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken	269,-
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, geröstete Paprika, Sardellen, Prosciutto Cotto	279,-
RICOTTA E SPINACI Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Blattspinat	279,-
MESSICANA Tomaten, Mozzarella, Salamino piccante „SPIANATA“, Chili	259,-
CARBONARA BIANCA Mozzarella, Pancetta, Eigelb mit Trüffel-Olivenöl, Mascarpone-Creme mit Pecorino-Käse	299,-
SALAMATA Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Spianata (italienische scharfe Salami)	289,-
CAPRICIOSA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Pilze	289,-
MILANESE BIANCA Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Zwiebeln	279,-

////////////////////////////////////
LISTE DER ALLERGENE, DIE VOM BETREIBER AUF ANFRAGE VORZULEGEN SINDA, **auf jede Rechnung wird eine Servicegebühr von 10 % erhoben. Wir berechnen 70 % des Preises einer halben Portion.** Coperto – Essenskosten (Gedeck, Öle, Aceto, Brot, Aioli) 35,- / 1 Person, **Kuchenpauschale (Kuchen selber liefern) 69,- / 1 Person**, Korkgebühr (eigene Weinspende) 399,- 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	399,-
PINSA CAPRESE Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco Tomaten, Rucola, zerkleinerter Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten und frisches Basilikum	389,-
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco Tomaten, Rucola, Trockenschinken, Kirschtomaten, Stracciatella (zerkleinerter Mozzarella mit Sahne) und frischem Basilikum	399,-
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	399,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO Römische Pinsa mit Büffelmozzarella mit halbgetrockneten Kirschtomaten, Rucola und frisches Basilikum	399,-
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA Mozzarella affumicata fior di late, porcini, salsiccia e patate a fette Weiße Pinsa mit geräuchertem Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Salsiccia und dünnen Kartoffelchips	399,-
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	329,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, geröstete Birne, Gorgonzola, Ricotta, gedämpfter Schinken und Walnüsse	319,-
PINSA PEPERONI BIANCA Mozzarella, geröstete Paprika, hausgemachter Ricotta, Rucola und Balsamico-Creme	289,-
PINSA GAMBERONI Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	499,-
PINSA FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie	499,-

PINSAABELÄGE

AGLIO-KNOBLAUCH	29,-	GARNELEN	299,-
CIPOLLA ROSSA-ROTE ZWIEB	29,-	COZZE-MUSHELN	199,-
PEPERONCINO-CHILISCHOTEN	29,-	PROSCIUTTO COTTO	59,-
POMODORINI-KIRSCHTOMATEN	59,-	PROSCIUTTO CRUDO	89,-
ZUCCHINA-ZUCCHIN	39,-	SALMI MILANO-MILANO SALAMI	69,-
MELANZANE-AUBERGINE	39,-	SPIANATA-SPICY SALAMI	69,-
PEPERONI-PFEFFER	39,-	SPECK TIROLESE-TIROLER SPEC	69,-
RUCOLA	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI-CHAMPIGNON	39,-	PETTO DI POLLO-HÜHNERBRUST	129,-
PORCINI-STEINPILZEN	89,-	PANNA-CREME	59,-
PATATE A FETE-KARTOFFELCHIPS	29,-	CAPERI- KAPARY	29,-
BASILICO-BASILIKUM	29,-	UOVO-EI	29,-
ROSMARINO-ROSEMARIN	29,-	ANANAS-PINEAPPLE	39,-
TIMO-THYMIAN	29,-	PANCETA	79,-
SPINACI-SPINAT	69,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	59,-
OLIVE-OLIVEN	49,-	FRUTTI DI MARE-MEERESFRÜCHTE	299,-
TALEGIO	69,-	GORGONZOLA	69,-
RICOTTA	59,-	STRACCIATELLA	109,-
ACCIUGHE-SARDELLEN	79,-	TONNO-TUNA	79,-
MOZZARELLA	69,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	79,-

LOCALE PIZZERIA MENU

EN

ANTIPASTI – APPETIZERS

ANTIPASTI MISTI ITALIANI Mix of Italian appetizers (approx. for 2 people)	599,-
BRUSCHETTA AL POMODORO homemade toasted bread with a mixture of tomatoes, basil and extra virgin olive oil	239,-
BURRATA SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO ARROSTO, PROSCIUTTO, CRUDO, SALSINA VERDE E BASILICO FRESCO Burrata mozzarella on arugula with semi-roasted cherry tomatoes, cured ham, fresh basil pesto and fresh basil	369,-
CARPACCIO DI MANZO Beef sirloin carpaccio with parmesan cheese and arugula	279,-
INSALATA CAPRESE DI BUFALA Buffalo mozzarella served on arugula with cherry tomatoes and fresh basil	279,-
CIOTOLINA DELLE OLIVE Bowl of Italian olives	89,-
AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA Homemade bread with garlic salsa	109,-
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	299,-

INSALATE – SALADS

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mixed green salad with cherry tomatoes	189,-
INSALATA CESARE DI POLLO Caesar salad with roasted chicken breast and homemade croutons	289,-
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	299,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Arugula and cherry tomato salad with parmesan shavings	219,-

ZUPPE – SOUPS

PAPPA AL POMODORO Homemade tomato soup with fresh basil concentrated with ciabatta	129,-
---	-------

PRIMI PIATTI – PASTAS

LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE Handmade linguine with shrimp on garlic, cherry tomatoes, zucchinis and chilli	399,-
BUCATINI ALLA CARBONARA Bucatini with egg, pancetta, parmesan and pepper	279,-
TAGLIATELLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO Homemade fresh pasta large-format with cherry tomatoes, our homemade stracciatella, fresh basil and crushed pistachios	329,-
TAGLIATELLE DELLA CASA BOLOGNESE Homemade TAGLIATELLE with bolognese ragout	289,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCA) Lasagna with bolognese ragout, baked with mozzarella	289,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICIA DELLA CASA E SCAGLIE DI PARMIGIANO Italian risotto with real porcini mushrooms with parmesan shavings	389,-
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 cheese	399,-

----- 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)	259,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA Grilled pork tenderloin (choice of sauce listed in the „SAUCES“ section)	279,-
STRACETTI DI MANZO Shredded slices of beef entrecota with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings	379,-

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	399,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI Stewed shrimp in extra virgin olive oil with garlic, chilli	499,-
COZZE ALLA MARINARA Sea mussels in white wine and tomatoes with garlic, 500g	499,-

SALSE – OMÁČKY -----

SALSA AL PEPE VERDE Cream sauce of demi glace and green pepper	59,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Mushroom ragout on cream	79,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO Homemade „demi glace“ with reduced red wine	49,-
MAIONESE – KETCHUP Mayonnaise / ketchup 1 pc	30,-

CONTORNI – SIDE DISHES -----

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Roasted potatoes with onion, pancetta and garlic	99,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Baked potatoes on rosemary	69,-
PATATINE FRITE French fries	89,-
VERDURA ALLA GRIGLIA Grilled Mediterranean vegetables	129,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO Leaf spinach on butter and garlic	89,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Homemade bread, waffles	79,-

DOLCE – DESSERTS -----

TIRAMISU DELLA CASA Homemade tiramisu	139,-
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	179,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO, RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA SERVITO CON GELATO DI MASCARPONE E PANNA MONTATA A typical Sicilian specialty – a large home-baked tube dipped in chocolate, filled with homemade ricotta with candied fruit, served with „MASCARPONE“ ice cream and homemade whipped cream	179,-

GELATO – ICE CREAM -----

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY Lemon sorbet with prosecco	139,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI Mix of ice cream with nuts, caramel, chocolate and whipped cream	159,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Vanilla ice cream with hot raspberries and homemade whipped cream	159,-

////////////////////////////////////
OUR DOMESTIC PRODUCTION: HOMEMADE BREAD, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, BURRATA, 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	219,-
MARINARA Tomatoes, garlic, basil and black olives	219,-
MARGHERITA Tomatoes, mozzarella, fresh basil	229,-
PROSCIUTTO COTTO Tomatoes, mozzarella, ham	249,-
SALAMI Tomatoes, mozzarella, Milanese salami	249,-
VEGETARIANA Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, roasted peppers and arugula	269,-
QUATTRO FORMAGGI Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	289,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO Tomatoes, mozzarella, dried ham and parmesan shavings	289,-
TONNO E CIPOLLA Tomatoes, mozzarella, tuna and onions	269,-
HAWAI Tomatoes, mozzarella, pineapple and ham	269,-
QUATTRO STAGIONI Tomatoes, mozzarella, roasted peppers, anchovies, prosciutto cotto	279,-
RICOTTA E SPINACI Tomatoes, mozzarella, ricotta and leafy spinach	279,-
MESSICANA Tomatoes, mozzarella, salamino piccante „SPIANATA“, chili	259,-
CARBONARA BIANCA Mozzarella, pancetta, egg yolk with truffle olive oil, mascarpone cream with pecorino cheese	299,-
SALAMATA Tomatoes, mozzarella, Milanese salami, pancetta, spianata (Italian spicy salami)	289,-
CAPRICIOSA Tomatoes, mozzarella, steamed ham, mushrooms, artichokes, olives	289,-
MILANESE BIANCA Mozzarella, Milanese salami, pancetta, onion	279,-

////////////////////////////////////
LIST OF ALLERGENS TO BE SUBMITTED BY THE SERVICE ON REQUEST, **10% service fee is charged on each bill. We charge 70% of the price of a half portion.** Coperto – cost of dining (place setting, oils, aceto, bread, aioli) 35,- / 1 person, **Cake fee (deliver your own cake) 69,-/ 1 person**, Cork fee (own wine donation) 399,- 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	399,-
PINSA CAPRESE Pomodoro, rucola, mozzarella fior di latte strappata, pomodorini, e basilico fresco Tomatoes, arugula, shredded mozzarella fior di latte, cherry tomatoes and fresh basil	389,-
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	399,-
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	399,-
PINSA BUFALA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO Roman pinsa with buffalo mozzarella with semi-dried cherry tomatoesrocket and fresh basil	399,-
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA Mozzarella affumicata fior di latte, porcini, salsiccia e patate a fette White pinsa with smoked mozzarella fior di latte, mushrooms, salsiccia and thin potato chips	399,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramellate e crema di aceto balsamico Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spianata (spicy Italian salami), caramelized onions and balsamic cream	329,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, roasted pear, gorgonzola, ricotta, steamed ham and walnuts	319,-
PINSA PEPPERONI BIANCA Mozzarella, roasted peppers, homemade ricotta, rocket and balsamic vinegar cream	289,-
PINSA GAMBERONI Tomatoes, mozzarella, tiger prawns, garlic, parsley	499,-
PINSA FRUTTI DI MARE Tomatoes, mozzarella, seafood, garlic and parsley	499,-

PINS ALLOWANCES

AGLIO-GARLIC	29,-	PRAWNS	299,-
CIPOLLA ROSSA-RED ONION	29,-	COZZE-MUSSELS	199,-
PEPERONCINO-CHILI PEPPERS	29,-	PROSCIUTTO COTTO-STEWED HAM.	59,-
POMODORINI-CHERRY TOMATOES	59,-	PROSCIUTTO CRUDO-DRIED HAM	89,-
ZUCCHINA- ZUCCHIN	39,-	SALMI MILANO-MILANO SALAMI	69,-
MELANZANE-EGGPLANT	39,-	SPIANATA- SPICY SALAMI	69,-
PEPPERONI-PEPPER	39,-	SPECK TIROLESE-TYROLIAN BACON	69,-
RUCOLA-ARUGULA	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI-CHAMPIONS	39,-	PETTO DI POLLO-CHICKEN BREAST	129,-
PORCINI-MUSHROOMS	89,-	PANNA-CREAM	59,-
PATATE A FETE-POTATO CHIPS	29,-	CAPERI- CAPERS	29,-
BASILICO-BASIL	29,-	UOVO-EGG	29,-
ROSMARINO-ROSEMARY	29,-	ANANAS-PINEAPPLE	39,-
TIMO-THYME	29,-	PANCETA	79,-
SPINACI-SPINACH	69,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	59,-
OLIVE-OLIVES	49,-	FRUTTI DI MARE-SEAFOOD	299,-
TALEGIO	69,-	GORGONZOLA	79,-
RICOTTA	59,-	STRACCIATELLA	109,-
ACCIUGHE-ANCHOVIES	79,-	TONNO-TUNA	79,-
MOZZARELLA	69,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	89,-

LOCALE PIZZERIA MENU

RU

ANTIPASTI - ЗАКУСКА

- ANTIPASTI MISTI ITALIANI** Смесь итальянских закусок (примерно на 2 персоны) **599,-**
- BRUSCHETTA AL POMODORO** домашний тост со смесью помидоров, базилика и оливкового масла первого отжима **239,-**
- BURRATA SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO ARROSTO, PROSCIUTTO, CRUDO, SALSINA VERDE E BASILICO FRESCO** БУРРАТА на рукколе с полупечеными вишневыми райчатками, сушеной шунькой, черным базалковым пестем и черной базалкой **369,-**
- CARPACCIO DI MANZO** Карпаччо из говяжьей вырезки с пармезаном и рукколой **279,-**
- INSALATA CAPRESE „FIOR DI LATE“ „mozzarella figliata“** Наше домохозяйство вырвано! матерская моцарелла, сметана и трехшники, моцареллы подаются на рукколу с вишневыми райчатками и черной базалкой **279,-**
- CIOTOLINA DELLE OLIVE** Чаша итальянских оливок **89,-**
- AIOLI CON AGLIO E PANE DELLA CASA** Домашний итальянский хлеб и чесночная сальса **109,-**
- 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 **299,-**

INSALATE - САЛАТЫ

- INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI** Микс листовых салатов с помидорами черри **189,-**
- INSALATA CESARE DI POLLO** Салат Цезарь с обжаренной куриной грудкой и домашними гренками **289,-**
- GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA** Жареные тигровые креветки с домашним лимонным майонезом и подаются с миксом листовых салатов **299,-**
- INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO** Салат из рукколы и помидоров черри с тертым пармезаном **219,-**

ZUPPE - Супы

- PAPPA AL POMODORO** Домашний томатный суп со свежим базиликом, концентрированный с чабаттой **129,-**

PRIMI PIATTI - МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- LINGUINE FATTE AL MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE** Лингвини ручной работы с чесночными креветками, помидорами черри, цукини и чили **399,-**
- BUCATINI ALLA CARBONARA** Букатини карбонара- яйцо, панчетта, пармезан и перец **279,-**
- TAGLIATELLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO** Длинные, крупноформатные свежие домашние макароны с томатами черри, нашей домашней страчателлой, свежи базиликом и дробленые фисташки **329,-**
- LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA)** Свежая домашняя лазанья с рагу болоньезе, запеченная с моцареллой **289,-**
- TAGLIATELLE BOLOGNESE** ТАЛЬЯТЕЛЛЕ по-домашнему с рагу болоньезе **289,-**
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO** Итальянское ризотто с настоящими белыми грибами и домашней сальсиччей со стружкой пармезана **389,-**
- 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 **399,-**

SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ МЕНЮ

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Куриная грудка на гриле (выбор соуса указан в разделе «СОУСЫ»)	259,-
FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA Свиная вырезка на гриле (выбор соуса указан в разделе «СОУСЫ»)	279,-
STRACETTI DI MANZO Нарезанные ломтики антрекоты из говядины с рукколой, помидорами черри и стружкой пармезана	379,-

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	399,-
GAMBERI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CILIEGINI Тушеные креветки в оливковом масле первого холодного отжима с чесноком, чили и помидорами черри подается в горячей терракотовой миске	499,-
COZZE ALLA MARINARA Мидии в белом вине и помидорах с чесноком 500г	499,-

SALSE – СОУСЫ

SALSA AL PEPE VERDE Сливочный соус из демигласа и зеленого перца	59,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Грибное рагу на сливках	79,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO Домашний „demi glace“ с пониженным содержанием красного вина	49,-
MAIONESE – KETCHUP Майонез / кетчуп, 1 шт.	30,-

CONTORNI – ГАРНИР

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Жареный картофель с луком, с панчеттой и чесноком	99,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Запеченный картофель на розмарине	69,-
PATATINE FRITE картофель фри	89,-
VERDURA ALLA GRIGLIA Средиземноморские овощи на гриле	129,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO Листовой шпинат на сливочном масле и чесноке	99,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Домашний итальянский хлеб, ошатка	79,-

DOLCE – Десерты

TIRAMISU DELLA CASA Домашний тирамису	139,-
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	179,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO, RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA	179,-
SERVITO CON GELATO DI MASCARPONE E PANNA MONTATA Типичное сицилийское блюдо – большая трубочка домашней выпечки, пропитанная шоколадом и наполненная домашней рикоттой. с цукатами, подается с мороженым «МАСКАРПОНЕ» и домашними взбитыми сливками	

GELATO – МОРОЖЕНОЕ

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO EXTRA DRY Цитроновый сорбет с просекцем	139,-
GELATI MISTI DI CREMA CON NOCI Мороженое из смеси сливок с шоколадом, карамелью, орехами и взбитыми сливками	159,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Ванильное мороженое с горячей малиной и домашними взбитыми сливками	159,-

////////////////////////////////////
НАША ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ: ДОМАШНИЙ ХЛЕБ, РИКОТТА, АЙОЛИ, САЛЬСИКЧА, 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 «pinsère», 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, удлиненно-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	219,-
MARINARA Помидоры, чеснок, базилик и маслины	219,-
MARGHERITA Помидоры, моцарелла, свежий базилик	229,-
PROSCIUTTO COTTO Помидоры, моцарелла, ветчина	249,-
SALAMI Помидоры, моцарелла, салями по-милански	249,-
VEGETARIANA Помидоры, моцарелла, баклажаны, цукини, помидоры черри, жареный перец и руккола	269,-
QUATTRO FORMAGGI Помидоры, моцарелла, горгонзола, таледжио, пармезан	289,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO Помидоры, моцарелла, вяленая ветчина и стружка пармезана	289,-
TONNO E CIPOLLA Помидоры, моцарелла, тунец и лук	269,-
HAWAI Помидоры, моцарелла, ананас и ветчина	269,-
QUATTRO STAGIONI Помидоры, моцарелла, жареный перец, анчоусы, прошутто котто	279,-
RICOTTA E SPINACI Помидоры, моцарелла, рикотта и листовой шпинат	279,-
MESSICANA Помидоры, моцарелла, пикканте салямино „СПИАНАТА“, перец чили	259,-
CARBONARA BIANCA Моцарелла, панчетта, яичный желток с трюфельным оливковым маслом, крем маскарпоне с сыром пекорино	299,-
SALAMATA Помидоры, моцарелла, салями по-милански, панчетта, спаната (итальянская острая салями)	289,-
CAPRICIOSA Помидоры, моцарелла, ветчина на пару, грибы, артишоки, оливки	289,-
MILANESE BIANCA Моцарелла, салями по-милански, панчетта, лук	279,-

////////////////////////////////////
ВАРИАНТ БЕЗГЛУТЕНОВОЙ ПАСТЫ – ИНФОРМАЦИЯ У ОПЕРАТОРА СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ОПЕРАТОРОМ ПО ЗАПРОСУ // Плата за обслуживание в размере 10% взимается с каждого счета. Мы берем 70% от стоимости половины порции // **Сoperto – стоимость обеда (сервировка, масло, ацетто, хлеб, айоли) 35,- / 1 чел.** Стоимость торта (доставка собственного торта) 69,- / 1 персона // **Пробковый сбор (пожертвование собственного вина) 399,- 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	399,-
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	389,-
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	399,-
PINSA CARPACCIO DI MANZO Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano Помидоры, карпаччо из говядины, руккола, вяленые помидоры и стружка пармезана	399,-
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA Mozzarella affumicata fior di late, porcini, salsiccia e patate a fette Белая пинса с копченой моцареллой фиор ди латте, грибами, сальсиччией и тонкими картофельными чипсами	399,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di aceto balsamico Белая пинса с копченой моцареллой фиор ди латте, грибами, сальсиччией и тонкими картофельными чипсами	329,-
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	319,-
PINSA PEPERONI BIANCA Моцарелла, жареный перец, домашняя рикотта, руккола и крем с бальзамическим уксусом	289,-
PINSA GAMBERONI Помидоры, моцарелла, тигровые креветки, чеснок, петрушка	499,-
PINSA FRUTTI DI MARE Помидоры, моцарелла, морепродукты, чеснок и петрушка	499,-

РАЗРЕШЕНИЯ НА ПИНЫ

AGLIO - ЧЕСНОК	29,-	PRAWNS - КРЕВЕТКИ	299,-
CIPOLLA ROSSA - КРАСНЫЙ ЛУК	29,-	COZZE - МИДИИ	199,-
PEPERONCINO - ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ	29,-	PROSCIUTTO COTTO - STEWED HAM	59,-
POMODORINI - ВЕТЧИНА	59,-	PROSCIUTTO CRUDO - DRIED HAM	89,-
ZUCCHINA - ЦУККИНИ	39,-	SALMI MILANO - MILANO SALAMI	69,-
MELANZANE - БАКЛАЖАН	39,-	SPIANATA - SPICY SALAMI	69,-
PEPERONI - ПЕРЕЦ	39,-	SPECK TIROLESE - TYROLIAN BACON	69,-
RUCOLA - Руккола	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI - ЧЕМПИОНЫ	39,-	PETTO DI POLLO-CHICKEN BREAST	129,-
PORCINI - ГРИБЫ	89,-	PANNA - ЧЕСНОК	59,-
PATATE A FETE- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ	29,-	CAPERI - CAPERS	29,-
BASILICO - БЭЗИЛ	29,-	UOVO-EGG	29,-
ROSMARINO - РОЗМАРИ	29,-	ANANAS - АНАНАС	39,-
TIMO - ТИМЬЯН	29,-	PANCETA	59,-
SPINACI - ШПИНАТ	69,-	POMODORI SECCHI-DRIED TOMATOES	59,-
OLIVE - ОЛИВКИ	49,-	FRUTTI DI MARE-SEAFOOD	299,-
TALEGIO	69,-	GORGONZOLA	69,-
RICOTTA	79,-	STRACCIATELLA	109,-
ACCIUGHE - КРАСНЫЙ ЛУК	79,-	TONNO - ТУНЕЦ	79,-
MOZZARELLA	69,-	PARMIGIANO-PARMESAN CHEESE	79,-