



# Pinsa Karte

Unsere Pinsa ist ca. 38x18 cm groß und wird ohne Tomatensoße gebacken. Anschließend wird es mit einem guten Olivenöl beträufelt und frisch belegt.

1. CAPRESE 9,90 €

Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum

2. SALAME E PROSCIUTTO 10,90 €

Salami, Schinken, Mozzarella

3. TONNO E CIPOLLA 11,90 €

Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Mozzarella

4. VEGETARIANA\*\* 12,90 €

eingelegte und gegrillte Zucchini-Aubergine und Paprika, Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola

\*\*auch vegan erhältlich

5. FRANCESE 12,90 €

Crème-Fraîche, Speck, rote Zwiebeln, Pfeffer

6. ROMANA 13,90 €

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Balsamico Crème

7. PARMA 13,90 €

Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Splitter, Balsamico Crème



Foto: [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)

## Was ist die Pinsa Romana?

Wie der Name "Romana" schon sagt, liegt der Ursprung in Rom.

Die Pinsa ist **keine** Pizza, sondern eine gesündere Alternative.

Der Teig besteht aus drei Sorten Mehl: Weizen, Soja und Reis. Ist somit vegan und hat im Vergleich zur Pizza einen viel höheren Wassergehalt und weniger Salz. Durch die schonende und lange Gehzeit (bis zu 72 Std) ist unsere Pinsa sehr leicht verdaulich und proteinreich. Der Teig, der ausschließlich händisch bearbeitet wird, enthält reichlich Hohlräume, so dass dieser beim Backen außen knusprig wird, innen jedoch weich bleibt.

Probieren Sie unsere Pinsa und überzeugen Sie sich selbst.

**Von Donnerstag Bis Sonntag**

Buon appetito

**Café La Sfogliatella**

Fliednerweg 8

64367 Mühlital

06151-3686334

[www.la-sfogliatella.de](http://www.la-sfogliatella.de)

Änderungen vorbehalten. Abweichungen in Größe und Form, wegen Handarbeit. Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen. Die Zusatzstoffe- und Allergenkennzeichnung können Sie in einer separaten Karte einsehen. Fragen Sie gerne das Personal.

Pinsakarte gültig ab 01.03.2023