

PIZZERIA - PINSERIA

LOCALE

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	229,-
MOZZARELLA FIGLIATA D.O.P SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO Naše domácí námi vyráběná! mateřská mozzarella plněná smetanou a třešničkami bůvolí mozzarely na rukole s polopečenými cherry rajčátky, sušenou šunkou, čerstvým bazalkovým pestem a čerstvou bazalkou	349,-
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio z hovězí svíčkové s parmazánem a rukolou	269,-
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	259,-
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	289,-

INSALATE – SALÁTY -----

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mix listových salátů s cherry rajčátky	169,-
INSALATA CESARE DI POLLO Salát Caesar s pečeným kuřecím prsíčkem a domácími krutony	279,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA Smažené tygří krevety s domácí citrónovou majonézou a servírované na mixu listových salátků	289,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Salát z rukoly a cherry rajčátek s parmazánovými hoblinami	209,-

ZUPPE – POLÉVKY -----

PAPPA AL POMODORO Domácí tomatová polévka s čerstvou bazalkou zahuštěná ciabatou	109,-
---	-------

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	259,-
PAPPAREDLLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO Dlouhé velkoformátové čerstvé domácí těstoviny s cherry rajčátky, naší námi vyráběnou stracciatellou, čerstvou bazalkou a drcenými pistáciiovými oříšky	299,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA) Čerstvé domácí lasaně s boloňským ragů, zapečené mozzarellou	279,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLE DI PARMIGIANO Italské rizoto s pravými hříby a domácí námi vyráběnou salsicciou(domácí neuzená klobáska) s parmazánovými hoblinami	389,-
STROZZAPRETI FRESCHI AL SALMONE AFFUMICATO, PANNA, BROCOLI E TIMO FRESCO Krátká čerstvá pasta se smetanovou omáčkou s uzeným lososem, brokolicí, červenou cibulkou a tymiánem	329,-
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 ravioli plněné hříbky a námi vyráběnou ricottou s hříbkovým ragů, lanýžovým žlutken a hoblinami z ovčího sýra	349,-

SECONDNI PIATTI – HLAVNÍ JÍDLA -----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Kuřecí prsíčko na grilu (možnost výběru omáčky uvedené v sekci „OMÁČKY“)	249,-
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	349,-

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	49,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Hřibové ragù na smetaně	69,-
DEMI GLACE AL VINO ROSSO Domácí „demi glace“ s redukováným červeným vínem	49,-
MAIONESE – KETCHUP majonéza / kečup 1ks	30,-

CONTORNI – PŘÍLOHY -----

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Opečený brambor s cibulkou, pančetou a česnekem	89,-
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Pečené brambory na rozmarýnu	69,-
PATATINE FRITE Smažené hranolky	89,-
VERDURA ALLA GRIGLIA Grilovaná středozemní zelenina	109,-
SPINACI AL BURRO E AGLIO Listový špenát na másle s česnekem	99,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Domácí chléb, ošatka	69,-

DOLCE – DEZERTY -----

TIRAMISU DELLA CASA Domácí tiramisu	129,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI,	169,-

GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA

Domácí fondán z lískooříškového nugátu s malinovou salsou, vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou

CANOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO , RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA SERVITO CON GELATO DI MASCARPONE E PANNA MONTATA	169,-
---	-------

Typická sicilská specialita – domácí pečená trubička většího formátu máčená v čokoládě, plněná domácí rikotou s kandovaným ovocem, podávaná se zmrzlinou „MASCARPONE“ a domácí šlehačkou

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	149,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Vanilková zmrzlina s horkými malinami a domácí šlehačkou	149,-

**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 oběta 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	209,-
MARINARA	Tomaty, česnek, bazalka a černé olivy	209,-
MARGHERITA	Tomaty, mozzarella, čerstvá bazalka	219,-
PROSCIUTTO COTTO	Tomaty, mozzarella, šunka	239,-
SALAMI	Tomaty, mozzarella, milánský salám	239,-
VEGETARIANA	Tomaty, mozzarella, lilek, cuketa, cherry rajčátka, pečená paprika a rucola	259,-
QUATTRO FORMAGGI	Tomaty, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	279,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Tomaty, mozzarella, sušená šunka a parmazánové hobliny	279,-
TONNO E CIPOLLA	Tomaty, mozzarella, tuňák a cibule	259,-
HAWAI	Tomaty, mozzarella, ananas a šunka	259,-
QUATTRO STAGIONI	Tomaty, mozzarella, pečená paprika, ančovičky, prosciutto cotto	269,-
RICOTTA E SPINACI	Tomaty, mozzarella, ricotta a listový špenát	269,-
MESSICANA	Tomaty, mozzarella, salamino picante „SPIANATA“, chilli	249,-
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)	279,-
CAPRICIOSA	Tomaty, mozzarella, dušená šunka, žampiony, artyčoky, olivy	289,-
MILANESE BIANCA	Mozzarella, milánský salám, panceta, cibule	279,-

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	369,-
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	369,-
PINSA BIANCA SALSICCIA, PANNA, MOZZARELLA, GORGONZOLLA, CIPOLLINA CAMELATA, PANCETA , SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E GOCCE DI TARTUFO BIANCO Bílá pinsa se smetanovým základem, mozzarellou FIOR DI LATE, gorgonzolou, červenou karamelizovanou cibulkou, pancetou, hoblinami ovčího sýra PECORINO ROMANO a extrapanenským olivovým olejem s bílým lanýžem	349,-
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 FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO Románská pinsa s bůvolí mozzarellou plněnou smetanou a třešničkami bůvolí mozzarely 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, hřiby, salsicciou a tenkými bramborovými chipsy	389,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramellate e crema di aceto balsamico Tomaty, mozzarella, gorgonzola, spianata (pikantní italský salámeček) karamelizované cibulky a balzamikový krém	299,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, pečená hruška, gorgonzola, ricotta, dušená šunka a vlašské ořechy	299,-
PINSA PEPPERONI BIANCA Mozzarella, pečené papriky, domácí ricotta, rucola a krém z balzamikového octa	269,-
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	49,-
POMODORINI-CHERRY RAJČÁTKA	59,-	PROSCIUTTO CRUDO-SUŠENÁ ŠUNKA	79,-
ZUCCHINA-CUKETA	39,-	SALMI MILANO-MILÁNSKÝ SALÁM	59,-
MELANZANE-LILEK	39,-	SPIANATA- PIKANTNÍ SALÁM	59,-
PEPERONI-PAPRIKA	39,-	SPECK TIROLESE-TYROLSKÝ ŠPEK	59,-
RUCOLA-RUKOLA	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI-ŽAMPIONY	29,-	PETTO DI POLLO-KUŘECÍ PRSÍČKO	99,-
PORCINI-HŘIBY	89,-	PANNA-SMETANA	49,-
PATATE A FETE-BRAMBOROVÝ CHIPS	29,-	CAPERI- KAPARY	29,-
BASILICO-BAZALKA	29,-	UOVO-VEJCE	29,-
ROSMARINO-ROZMARÝN	29,-	ANANAS	39,-
TIMO-TYMIÁN	29,-	PANCETA	59,-
SPINACI-LISTOVÝ ŠPENÁT	69,-	POMODORI SECCHI-SUŠENÁ RAJČATA	59,-
OLIVE-OLIVY	49,-	FRUTTI DI MARE-MOŘSKÉ PLODY	299,-
TALEGIO	69,-	GORGONZOLA	69,-
STRACCIATELLA	109,-	RICOTTA	
ACCIUGHE-ANČOVIČKY	79,-		
TONNO-TUŇÁK	79,-		
MOZZARELLA	59,-		
PARMIGIANO-PARMAZÁN	79,-		

SEZNAM ALERGENŮ PŘEDLOŽÍ OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ
COPERTO : 25,- NÁKLAD NA STOLOVÁNÍ (DOMÁCÍ
CHLÉB S AIOLI, DOCHUCOVACÍ PROSTŘEDKY, PROSTÍRÁNÍ)
POLOVIČNÍ PORCE ÚCTUJEME 70 % Z CENY CELÉHO JÍDLA
DORTOVNÉ: DONOS VLASTNÍHO DORTU 60,-KČ/OSOBA
KORKOVNÉ :DONOS VLASTNÍHO VÍNA 399,-/LAHEV

LOCALE

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	229,-
MOZZARELLA FIGLIATA D.O.P SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO	349,-
Unser Zuhause, von uns gemacht! Muttermozzarella gefüllt mit Sahne und Kirschen, Büffelmozzarella auf Rucola mit halbgeröstete Kirschtomaten, Rohschinken, frisches Basilikumpesto und frisches Basilikum	
CARPACCIO DI MANZO Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan und Rucola	269,-
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	259,-
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	289,-

INSALATE – SALÁTY -----

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mix aus Blattsalaten mit Kirschtomaten	169,-
INSALATA CESARE DI POLLO Caesar Salad mit gebackener Hähnchenbrust und hausgemachten Croutons	279,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA	289,-
Gebratene Tigergarnelen mit hausgemachter Zitronenmayonnaise und serviert auf einer Mischung aus Blattsalaten	
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	209,-
Rucola-Kirsch-Tomaten-Salat mit gehobeltem Parmesan	

ZUPPE – SUPPEN -----

PAPPA AL POMODORO Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum konzentriert mit Ciabatta	109,-
---	--------------

PRIMI PIATTI – PASTA -----

LINGUINE FATTE A MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE	389,-
Handgemachte Linguine mit Knoblauchgarnelen, Kirschtomaten, Zucchini und Chili	
BUCATINI ALLA CARBONARA	259,-
„Hohle Spaghetti“ CARBONARA - Ei, Pancetta, Parmesan und Pfeffer	
PAPPARDELLE CON POMODORINI, STRACCIATELLA DELLA CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO	289,-
Lange, großformatige Nudeln Pasta mit Kirschtomaten, unserer hausgemachten Stracciatella, frischem Basilikum und zerstoßene Pistazien	
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA)	269,-
Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout, überbacken mit Mozzarella	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	389,-
Italienisches Risotto mit echten Steinpilzen und hausgemachter Salsiccia mit Parmesanspänen	
STROZZAPRETI FRESCHI AL SALMONE AFFUMICATO, PANNA, BROCOLI E TIMO FRESCO	329,-
Frische STROZZAPRETI(Kurze frische Paste)an einer Sahnesauce mit Räucherlachs, Broccoli,Thymian, rote Zwiebel	
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO	349,-
Hausgemachte Nudelkaramellen(RAVIOLI) gefüllt mit Steinpilzen und von uns hergestelltem Ricotta mit Pilzragout und gehobeltem Schafskäse	

SECONDNI PIATTI – HAUPTGÄNGE -----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Gegrillte Hühnerbrust (Sauce nach Wahl im Abschnitt "SAUCES" aufgeführt)	249,-
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	339,-

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 CIGLIEGINI 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 – SACES -----

SALSA AL PEPE VERDE Demi Glace und Sahnesauce mit grünem Pfeffer	49,-
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	89,-
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	89,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Hausgemachtes Brot, kleiner Korb	69,-

DOLCE – NACHSPEISEN -----

TIRAMISU DELLA CASA Hausgemachtes Tiramisu	129,-
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	169,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO , RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA 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	169,-

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 Schlagsahn	149,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI - HEISSE LIEBE Vanilleeis mit heißen Himbeeren und hausgemachter Schlagsahne	149,-

OPTION GLUTENFREIER PASTE - INFORMATIONEN BEIM BETREIBER

LISTE DER ALLERGENE, DIE VOM BETREIBER AUF ANFRAGE VORZULEGEN SIND Auf jede Rechnung wird eine Servicegebühr von 10 % erhoben. Wir berechnen 70 % des Preises einer halben Portion.

Coperto – Essenskosten (Gedeck, Öle, Aceto, Brot, Aioli) 25,- / 1 Person
Kuchenpauschale (Kuchen selber liefern) 69,- / 1 Person
Korkgebühr (eigene Weinspende) 399,- für 1 Flasche

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 war so beliebt, dass es den Göttern sogar als Opfergabe dargebracht wurde, um ihre Zuneigung zu gewinnen.

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	209,-
MARINARA Tomaten, Knoblauch, Basilikum und schwarze Oliven	209,-
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum	209,-
PROSCIUTTO COTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken	239,-
SALAMI Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	239,-
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, geröstete Paprika und Rucola	259,-
QUATTRO FORMAGGI Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano	279,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO Tomaten, Mozzarella, getrockneter Schinken und gehobelter Parmesan	279,-
TONNO E CIPOLLA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	259,-
HAWAI Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken	259,-
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, geröstete Paprika, Sardellen, Prosciutto Cotto	269,-
RICOTTA E SPINACI Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Blattspinat	269,-
MESSICANA Tomaten, Mozzarella, Salamino piccante "SPIANATA", Chili	249,-
CARBONARA BIANCA Mozzarella, Pancetta, Eigelb mit Trüffel-Olivenöl, Mascarpone-Creme mit Pecorino-Käse	299,-
SALAMATA Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Spianata (italienische scharfe Salami)	279,-
CAPRICIOSA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Pilze	289,-
MILANESE BIANCA Mozzarella, Mailänder Salami, Pancetta, Zwiebeln	279,-

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA	369,-
Cremebasis, Mozzarella, salmone affumicato, cipolla rossa e timo	
Mozzarella, Cremebasis, Räucherlachs, rote Zwiebel und frischer Thymian	
PINSA CAPRESE Pomodoro, rucola, mozzarella fior di late strappata, pomodorini, e basilico fresco	369,-
Tomaten, Rucola, zerkleinerter Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten und frisches Basilikum	
PINSA STRACCIATELLA E CRUDO Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, stracciatella, basilico fresco	399,-
Tomaten, Rucola, Trockenschinken, Kirschtomaten, Stracciatella (zerkleinerter Mozzarella mit Sahne) und frischem Basilikum	
PINSA CARPACCIO DI MANZO Pomodoro, carpaccio di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di Parmigiano	399,-
Tomaten, Carpaccio vom Rind, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten und gehobelter Parmesan	
PINSA BUFALA FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO	399,-
Römische Pinsa mit Büffelmozzarella, gefüllt mit Sahne und Kirschen, Büffelmozzarella mit halbgetrockneten Kirschtomaten	
Rucola und frisches Basilikum	
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA mozzarella affumicata fior di late, porcini, salsiccia e patate a fette	389,-
Weiße Pinsa mit geräuchertem Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Salsiccia und dünnen Kartoffelchips	
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di acetto balsamico	299,-
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spianata (würzige italienische Salami), karamellisierte Zwiebeln und Balsamico-Creme	
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci	299,-
Mozzarella, geröstete Birne, Gorgonzola, Ricotta, gedämpfter Schinken und Walnüsse	
PINSA PEPERONI BIANCA Mozzarella, geröstete Paprika, hausgemachter Ricotta, Rucola und Balsamico-Creme	269,-
PINSA GAMBERONI Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	499,-
PINSA FRUTTI DI MARE Tomatoes, mozzarella, seafood, garlic and parsley	499,-

PINSAABELÄGE

AGLIO- KNOBLAUCH	29,-	GARNELEN	299,-
CIPOLLA ROSSA- ROTE ZWIEB.	29,-	COZZE- Muscheln	199,-
PEPERONCINO- CHILISCHOTEN.	29,-	PROSCIUTTO COTTO- GESCHMORTER SCHINKEN	49,-
POMODORINI- KIRSCHTOMATEN	59,-	PROSCIUTTO CRUDO- GETROCKNETER SCHINKEN	79,-
ZUCCHINA- ZUCCHINI	39,-	SALMI MILANO- MAILANDER SALAMI	59,-
MELANZANE- AUBERGINE	39,-	SPIANATA- WÜRZIGE SALAMI	59,-
PEPERONI- PFEFFER	39,-	SPECK TIROLESE- TIROLER SPEC	59,-
RUCOLA- Rucola	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI- CHAMPIGNON	29,-	PETTO DI POLLO- HÜHNERBRUST	99,-
PORCINI- steinpilzen	89,-	PANNA- CREME.	49,-
PATATE A FETE- KARTOFFELCHIPS	29,-	CAPERI- KAPARY	29,-
BASILICO- BASILIKUM	29,-	UOVO- EI	29,-
ROSMARINO- ROSMARIN	29,-	ANANAS	39,-
TIMO- THYMIAN	29,-	PANCETA	59,-
SPINACI- SPINAT.	69,-	POMODORI SECCHI- GETROCKNETE TOMATEN	59,-
OLIVE- OLIVEN	49,-	FRUTTI DI MARE- MEERESFRÜCHTE	299,-
RICOTTA	59,-	STRACCIATELLA	109,-
GORGONZOLA	69	TALEGIO	69,-
MOZZARELLA	59	PARMIGIANO-PARMAZÁN	79,-
ACCIUGHE- SARDELLEN	79,-		
TONNO- THUNFISCH	79,-		

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

PIZZERIA – PINSERIA EN

LOCALE

ANTIPASTI – APPETIZERS -----EN

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	229,-
MOZZARELLA FIGLIATA D.O.P SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO	349,-
Our home made by us! mother's mozzarella stuffed with cream and cherries buffalo mozzarella on arugula with semi-roasted cherry tomatoes, cured ham, fresh basil pesto and fresh basil	
CARPACCIO DI MANZO Beef sirloin carpaccio with parmesan cheese and arugula	269,-
INSALATA CAPRESE „mozzarella figliata“ Our home made by us! mother mozzarella filled with cream and buffalo mozzarella cherries served on arugula with cherry tomatoes and fresh basil	259,-
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	289,-

INSALATE – SALADS -----

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Mixed green salad with cherry tomatoes	169,-
INSALATA CESARE DI POLLO Caesar salad with roasted chicken breast and homemade croutons	279,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA	289,-
Fried tiger prawns with homemade lemon mayonnaise and served on a mix of leafy salads	
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	209,-
Arugula and cherry tomato salad with parmesan shavings	

ZUPPE – SOUPS -----

PAPPA AL POMODORO Homemade tomato soup with fresh basil concentrated with ciabatta	109,-
---	--------------

PRIMI PIATTI – PASTA -----

LINGUINE FATTE A MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE	389,-
Handmade linguine with shrimp on garlic, cherry tomatoes, zucchini and chilli	
BUCATINI ALLA CARBONARA Bucatini with egg, panceta, parmesan and pepper	259,-
PAPPARDELLE FRESCHE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DELLA CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO	289,-
Homemade fresh pasta large-format with cherry tomatoes, our homemade stracciatella, fresh basil and crushed pistachios	
LASAGNE BOLOGNESE Lasagna with bolognese ragout, baked with mozzarella	279,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLE DI PARMIGIANO	389,-
Italian risotto with real porcini mushrooms and homemade salsiccia with parmesan shavings	
STROZZAPRETI FRESCHI AL SALMONE AFFUMICATO, PANNA, BROCOLI E TIMO FRESCO	329,-
Fresh pasta with a cream sauce with smoked salmon, broccoli, Red onion and thyme	
RAVIOLI DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI E RICOTTA AL RAGÙ DI PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E OLIO DI OLIVA DI TARTUFO BIANCO	349,-
Homemade pasta RAVIOLI filled with porcini mushrooms and ricotta made by us with mushroom ragu and shavings of sheep's cheese	

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES -----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Grilled chicken breast (choice of sauce listed in the "SAUCES" section)	249,-
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	339,-

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 and cherry tomatoes	499,-
COZZE ALLA MARINARA Sea mussels in white wine and tomatoes with garlic, 500g	499,-

SALSE – SAUCES -----

SALSA AL PEPE VERDE Cream sauce of demi glace and green pepper	49,-
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	89,-
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	69,-

DOLCE – DESSERTS -----

TIRAMISU DELLA CASA Homemade tiramisu	129,-
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	169,-
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	169,-
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	149,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Vanilla ice cream with hot raspberries and homemade whipped cream	149,-

LIST OF ALLERGENS TO BE SUBMITTED BY THE SERVICE ON REQUESTA 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) 25,- / 1 person

Cake fee (deliver your own cake) 69,- / 1 person

Cork fee (own wine donation) 399,- for 1 bottle

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	209,-
MARINARA	Tomatoes, garlic, basil and black olives	209,-
MARGHERITA	Tomatoes, mozzarella, fresh basil	209,-
PROSCIUTTO COTTO	Tomatoes, mozzarella, ham	239,-
SALAMI	Tomatoes, mozzarella, Milanese salami	239,-
VEGETARIANA	Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, roasted peppers and arugula	259,-
QUATTRO FORMAGGI	Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano	279,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Tomatoes, mozzarella, dried ham and parmesan shavings	279,-
TONNO E CIPOLLA	Tomatoes, mozzarella, tuna and onions	269,-
HAWAI	Tomatoes, mozzarella, pineapple and ham	249,-
QUATTRO STAGIONI	Tomatoes, mozzarella, roasted peppers, anchovies, prosciutto cotto	259,-
RICOTTA E SPINACI	Tomatoes, mozzarella, ricotta and leafy spinach	269,-
MESSICANA	Tomatoes, mozzarella, salamino piccante "SPIANATA", chili	249,-
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)	279,-
CAPRICIOSA	Tomatoes, mozzarella, steamed ham, mushrooms, artichokes, olives	289,-
MILANESE BIANCA	Mozzarella, Milanese salami, pancetta, onion	279,-

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA Panna, Mozzarella, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Cream baseMozzarella, smoked salmon, red onion and fresh thyme	369,-
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	369,-
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 FIGLIATA CON POMODORINI SEMI SECCHI E BASILICO FRESCO Roman pinsa with buffalo mozzarella filled with cream and cherries buffalo mozzarella with semi-dried cherry tomatoes rocket and fresh basil	399,-
PINSA BOSCAIOLA E SALSICCIA BIANCA mozzarella affumicata fior di late, porcini, salsiccia e patate a fette White pinsa with smoked mozzarella fior di latte, mushrooms, salsiccia and thin potato chips	389,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramelate e crema di aceto balsamico Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spianata (spicy Italian salami), caramelized onions and balsamic cream	299,-
PINSA PERA E NOCI BIANCA Mozzarella, pera arrosto, gorgonzola, ricotta, prosciutto cotto e noci Mozzarella, roasted pear, gorgonzola, ricotta, steamed ham and walnuts	299,-
PINSA PEPERONI BIANCA Mozzarella, roasted peppers, homemade ricotta, rocket and balsamic vinegar cream	279,-
PINSA GAMBERONI Tomatoes, mozzarella, tiger prawns, garlic, parsley	499,-
PINSA CARPACCIO DI POLPO, RUCOLA, AGLIO, PREZEMOLO E RUCOLA Pinsa with tomatoes, octopus carpaccio on garlic, parsley and arugula	469,-
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.	49,-
POMODORINI- CHERRY TOMATOES	59,-	PROSCIUTTO CRUDO- DRIED HAM	79,-
ZUCCHINA- ZUCCHIN	39,-	SALMI MILANO- MILANO SALAMI.	59,-
MELANZANE- EGGPLANT	39,-	SPIANATA- SPICY SALAMI	59,-
PEPERONI- PEPPER	39,-	SPECK TIROLESE- TYROLIAN BACON	59,-
RUCOLA- Arugula	49,-	CARPACCIO	199,-
FUNGHI- CHAMPIONS	29,-	PETTO DI POLLO- CHICKEN BREAST	99,-
PORCINI- MUSHROOMS	89,-	PANNA- CREAM.	49,-
PATATE A FETE- POTATO CHIPS.	29,-	CAPERI- CAPERS	29,-
BASILICO-BASIL. A	29,-	UOVO- EGG.	29,-
ROSMARINO- ROSEMARY	29,-	ANANAS- PINEAPPLE	39,-
TIMO- THYME	29,-	PANCETA	59,-
SPINACI- SPINACH	69,-	POMODORI SECCHI- DRIED TOMATOES	59,-
OLIVE- OLIVES	49,-	FRUTTI DI MARE- SEAFOOD	299,-
RICOTTA	59,-	ACCIUGHE- ANCHOVIES	79,-
STRACCIATELLA	109,-	MOZZARELLA	59,-
TONNO- TUNA	79,-	TALEGIO	69,-
GORGONZOLA	69,-	PARMIGIANO- PARMESAN CHEESE	79,-

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

PIZZERIA – PINSERIA RJ

LOCALE

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	229,-
MOZZARELLA FIGLIATA D.O.P SUL LETTO DI RUCOLA, POMODORINI MEZZO AROSTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA VERDE E BASILICO FRESCO Наше домохозяйство вырвано! матерская моцарелла, плоская сметана и трешнички, моцареллы на руколе с полопеченными вишневыми райчатками, сушеной шунькой, черным базалковым пестем и черной базалкой	349,-
CARPACCIO DI MANZO Карпачо из говяжьей вырезки с пармезаном и рукколой	269,-
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	259,-
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	289,-

INSALATE – САЛАТЫ -----

INSALATA MISTA DI INSALATE VERDI CON POMODORINI Микс листовых салатов с помидорами черри	169,-
INSALATA CESARE DI POLLO Салат Цезарь с обжаренной куриной грудкой и домашними гренками	279,-
GAMBERI FRITTI IN CARROZZA DI PANCO, MAIONESE DI LIMONE DELLA CASA Жареные тигровые креветки с домашним лимонным майонезом и подаются с миксом листовых салатов	289,-
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Салат из рукколы и помидоров черри с тертым пармезаном	209,-

ZUPPE – POLÉVKY -----

PAPPA AL POMODORO Домашний томатный суп со свежим базиликом, концентрированный с чабаттой	109,-
--	--------------

PRIMI PIATTI – МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ -----

LINGUINE FATTE A MANO AI GAMBERI PICCANTI, POMODORINI E ZUCCHINE Лингвини ручной работы с чесночными креветками, помидорами черри, цуккини и чили	389,-
BUCATINI ALLA CARBONARA Букатини карбонара- яйцо, панчетта, пармезан и перец	259,-
PAPPAREDLLE DELLA CASA CON POMODORINI, STRACCIATELLA DI CASA E GRANELLA DI PISTACCHIO Длинные, крупноформатные свежие домашние макароны с томатами черри, нашей домашней страчателлой, свежим базиликом и дробленые фисташки	299,-
LASAGNE BOLOGNESE (PASTA FRESCHA) Свежая домашняя лазанья с рагу болоньезе, запеченная с моцареллой	279,-
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DELLA CASA E SCAGLE DI PARMIGIANO Итальянское ризотто с настоящими белыми грибами и домашней сальсиччей со стружкой пармезана	389,-
STROZZAPRETI FRESCHI AL SALMONE AFFUMICATO, PANNA, BROCOLI E TIMO FRESCO Короткая свежая паста со сливочным соусом с копченым лососем, брокколи, красным луком и тимьяном	329,-
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	349,-

SECONDI PIATTI – ОСНОВНОЕ МЕНЮ-----

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Куриная грудка на гриле (выбор соуса указан в разделе «СОУСЫ»)	249,-
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	339,-

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	49,-
RAGÙ DI FUNGHI PORCINI Грибное рагу на сливках	79,-
DEMIGLACE AL VINO ROSSO Домашний "demi glace" с пониженным содержанием красного вина	49,-

CONTORNI – ГАРНИР -----

PATATE SALTATE CON CIPOLLA, PANCETA E AGLIO Жареный картофель с луком, с панчеттой и чесноком	89,-
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	89,-
PANE DELLA CASA, CESTINO Домашний итальянский хлеб, ошатка	69,-

DOLCE – DEZERTY -----

TIRAMISU DELLA CASA Домашний тирамису	129,-
FONDAN DELLA CASA ALL TORONE DI NOCI CON SALSA DI LAMPONI, GELATO DI VANIGLIA E PANNA MONTATA Домашняя помадка из фундука и нуги с малиновой сальсой, ванильным мороженым и домашними взбитыми сливками	169,-
CANNOLO SICILIANO BAGNATO AL CIOCCOLATO , RIPIENO CON CON RICOTA E FRUTTA CANDITA 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	169,-

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	149,-
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI BOLENTI Ванильное мороженое с горячей малиной и домашними взбитыми сливками	149,-

ВАРИАНТ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ 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
Sorperito – стоимость обеда (сервировка, масло, ацетто, хлеб, айоли) 25,- / 1 чел.
Стоимость торта (доставка собственного торта) 69,-/ 1 персона
Пробковый сбор (пожертвование собственного вина) 399,- за 1 бутылку

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, 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. Благодаря своей легкости и усвояемости **Pinsa** завоевала покупателей и любителей не только в Италии, но и во всем мире. На сегодняшний день насчитывается менее двухсот сертифицированных ресторанов, предлагающих своим клиентам **Originale Pinsa Romana** со всеми его характеристиками и особенностями.

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	199,-
MARINARA	Помидоры, чеснок, базилик и маслины	199,-
MARGHERITA	Помидоры, моцарелла, свежий базилик	199,-
PROSCIUTTO COTTO	Помидоры, моцарелла, ветчина	229,-
SALAMI	Помидоры, моцарелла, салями по-милански	229,-
VEGETARIANA	Помидоры, моцарелла, баклажаны, цукини, помидоры черри, жареный перец и руккола	249,-
QUATTRO FORMAGGI	Помидоры, моцарелла, горгонзола, таледжио, пармезан	269,-
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGGIANO	Помидоры, моцарелла, вяленая ветчина и стружка пармезана	279,-
TONNO E CIPOLLA	Помидоры, моцарелла, тунец и лук	249,-
HAWAI	Помидоры, моцарелла, ананас и ветчина	259,-
QUATTRO STAGIONI	Помидоры, моцарелла, жареный перец, анчоусы, прошутто котто	259,-
RICOTTA E SPINACI	Помидоры, моцарелла, рикотта и листовой шпинат	259,-
MESSICANA	Помидоры, моцарелла, пикканте салямино "СПИАНАТА", перец чили	239,-
CARBONARA BIANCA	Моцарелла, панчетта, яичный желток с трюфельным оливковым маслом, крем маскарпоне с сыром пекорино	289,-
SALAMATA	Помидоры, моцарелла, салями по-милански, панчетта, сприаната (итальянская острая салями)	269,-
CAPRICIOSA	Помидоры, моцарелла, ветчина на пару, грибы, артишоки, оливки	279,-
MILANESE BIANCA	Моцарелла, салями по-милански, панчетта, лук	269,-

PINSA ROMANA GOURMET

PINSA SALMONE AFFUMICATO BIANCA Mozzarella, salmone affumicato, cipolla rossa e timo Моцарелла, копченый лосось, красный лук и свежий тимьян	349,-
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	349,-
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	389,-
PINSA AGRO DOLCE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata, cipolline caramellate e crema di aceto balsamico Помидоры, моцарелла, горгонзола, спланата (острая итальянская салями), карамелизированный лук и бальзамический крем	279,-
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	289,-
PINSA PEPERONI BIANCA Моцарелла, жареный перец, домашняя рикотта, руккола и крем с бальзамическим уксусом	269,-
PINSA GAMBERONI Помидоры, моцарелла, тигровые креветки, чеснок, петрушка	499,-
PINSA CARPACCIO DI POLPO, RUCOLA, AGLIO, PREZEMOLO E RUCOLA Пинса с помидорами, карпаччо из осьминога с чесноком, петрушкой и рукколой	469,-
PINSA FRUTTI DI MARE Помидоры, моцарелла, морепродукты, чеснок и петрушка	499,-

РАЗРЕШЕНИЯ НА ПИНЫ

AGLIO- ЧЕСНОК	29,-	КРЕВЕТКИ	299,-
CIPOLLA ROSSA- КРАСНЫЙ ЛУК	29,-	COZZE- мидии	199,-
PEPERONCINO- ПЕРЦЫ ЧИЛИ	29,-	PROSCIUTTO COTTO- ТУШЕНАЯ ВЕТЧИНА	49,-
POMODORINI- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ	59,-	PROSCIUTTO CRUDO- ВЯЛЕНАЯ ВЕТЧИНА	79,-
ZUCCHINA- ЦУККИНИ	39,-	SALMI MILANO- МИЛАНСКАЯ САЛЯМИ	59,-
MELANZANE- БАКЛАЖАН	39,-	SPIANATA- ОСТРАЯ САЛЯМИ	59,-
PEPERONI- ПЕРЕЦ	39,-	SPECK TIROLESE- ТИРОЛЬСКИЙ БЕКОН	59,-
RUCOLA- Руккола	49,-	CARPACCIO КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	199,-
FUNGHI- ЧЕМПИОНЫ	29,-	PETTO DI POLLO- КУРИНАЯ ГРУДКА	99,-
PORCINI- ГРИБЫ	89,-	PANNA- КРЕМ	49,-
PATATE A FETE- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ	29,-	CAPERI- КАПЕРСЫ	29,-
BASILICO- БЭЗИЛ	29,-	UOVO- ЯЙЦО	29,-
ROSMARINO- РОЗМАРИ	29,-	ANANAS АНАНАС	39,-
TIMO- ТИМЬЯН	29,-	PANCETA ПАНЧЕТА	59,-
SPINACI- ШПИНАТ	69,-	POMODORI SECCHI- СУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ	59,-
OLIVE- ОЛИВКИ	49,-	FRUTTI DI MARE- МОРЕПРОДУКТЫ	299,-
GORGONZOLA ГОРГОНЗОЛА	69,-		
MOZZARELLA МОЦАРЕЛЛА	59,-	TONNO- ТУНЕЦ	79,-
ACCIUGHE- АНЧОУСЫ	79,-	STRACCIATELLA СТРАЧАТЕЛЛА	109,-
RICOTTA РИКОТТА	59,-	PARMIGIENO- СЫР ПАРМЕЗАН	79,-
TALEGIO ТАЛЕДЖИО	69,-		

НАША ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ: ДОМАШНИЙ ХЛЕБ, МОЦАРЕЛЛА, СТРАЧАТЕЛЛА, БУРРАТА, РИКОТТА, АЙОЛИ, САЛЬСИКЧА, ПАСТА, ТЕСТО ПИНСУ, ДЕСЕРТЫ

