

# Pinsa

Die bessere Pizza.

Mehl, Hefe, Olivenöl, Salz, Wasser - und mindestens 24 Stunden Ruhe. Basta cosi.

RIPIENA 21/41

Bresaola | Sauce Pistou | Parmesan | Wildkräutersalat | Trüffel-mascarpone | Rosmarin geröstete Sonnenblumenkerne  
(lauwarm serviert)

CACIO E PEPE AL TARTUFO 19/37

Pecorino | Parmesan | Büffelmozzarella | Fior di Latte | Stangenpfeffer | frischer Trüffel | Schnittlauch

MARGHERITA BUFALA 16/31

San Marzano Tomatensugo | Büffelmozzarella | Parmesan | Basilikum

MARINARA CLASSICO (VG) 11/21

San Marzano Tomatensugo | Knoblauch | Oregano | Olivenöl

ANGRY MAMI 18/35

San Marzano Tomatensugo | Nduja  
Salame Piccante | gepickelte Zwiebeln | Essigkaramell

BROCCOLETTI E PATATE (VG) 17/33

Wilder Brokkoli | Kartoffeln von der Gärtnerei Lenz | Basilikum Creme | uuuhmami Pesto

TO BE HONEST: O.M.G. 27/53

Weißer Spargel | Grüner Spargel | Blutorangenmarmelade | Pancetta | Safran  
Ricotta | Pinienkerne