

WE CELEBRATE FOOD

PINSA
PINSA

Die Pinsa ist ein vorgebackener Teig bestehend aus einer Mischung von vier ausgewählten und hochwertigen Mehlen. Dieses köstliche Produkt wird als angenehm bekömmlicher Teig, "aussen knusprig und innen weich", beschrieben. Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet und zelebriert.

• **STARTER** •

VITELLO TONNATO

Feinstes Kalbsfleisch, umhüllt von einer samtigen Thunfischcreme, garniert mit delikaten Kapern und frischen Kräutern

14.5

BRUSCHETTA

Knuspriges Ciabattabrot, belegt mit bunten Cherrytomaten, aromatischem Basilikum und extra nativem Olivenöl yoliv

9

MEDITERRANE GARNELENPFANNE

Tiger-Garnelen, sanft gebraten in einer köstlichen, leicht scharfen Knoblauchbutter, verfeinert mit mediterranen Kräutern, Cherrytomaten und einem Hauch von Zitronensaft

16

CARPACCIO

Zarte Scheiben vom Rinderfilet, serviert mit einem Hauch von Zitronensaft, extra nativem Olivenöl yoliv, würzigen Kapern und fein geriebenem Parmesan, sowie gereiftem Balsamico

14.5

POLPETI ALLA DIAVOLA

Fangfrischer Oktopus mit zwei Gambas mit Basilikum-Cherrytomaten, Kapern und Sardellen, frischer Minze, leicht scharfen Peperoncino, geschwenkt in einem yoliv-Apfelweinessig-Meersalz Tomatensud mit Petersilie

21

• **SALADS** •

Jeder Salat wird mit hausgemachtem Knoblauchbaguette serviert

CAPRESE

Frische Büffelmozzarella-Scheiben, sonnengereifte Ochsenherztomaten, frisches Basilikum und extra natives Olivenöl yoliv, verfeinert mit Balsamico-Glasur

16

MEDITERRANEO

Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf einem Bett aus Zupfsalat, kombiniert mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Walnüssen und einem Hauch von Maracujadressing

15

VERDE (WAHLWEISE VEGAN)

Frischer Zupfsalat, kombiniert mit Avocado-Scheiben, sonnengereiften Cocktailtomaten, feinsten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und einer fruchtigen Maracuja-Vinaigrette

10

TONNO

Zarte Thunfischstücke, eingelegt in yoliv und Zitronensaft, serviert auf einem Bett aus Zupfsalat mit Kapern, sonnengereiften Cocktailtomaten, mediterranen Oliven, marinierten roten Zwiebeln und einem leichten Balsamico-Dressing

16

BURRATA-HIMBEER

Zarter Burrata aus Apulien, serviert mit marinierten Cocktailtomaten, fruchtigen Himbeeren, knackigem Rucola, frischem Basilikum und einem Hauch von Granatapfel-Creme

15

• **PASTA** •

Spaghetti / Linguini / Rigatoni / Penne / Tagliatelle

BOLOGNESE

Herzhafte Bolognesesauce nach Familienrezeptur, zubereitet aus saftigem Rindfleisch, aromatischen Gewürzen und frischen Tomaten, serviert über al dente gekochten Nudeln

14

BEEF

Zarte Rinderfiletstreifen in einer köstlichen Sahne-Sojasoße, yoliv und mediterranen Gewürzen serviert

19

TRÜFFEL

Schwarzer Trüffel, verfeinert in einer cremigen Trüffelbutter, in hausgemachtem Gemüsefond und feinem Parmigiano Reggiano

24

CHICKEN ALFREDO

Saftige Hähnchenbrustfiletstreifen umhüllt von einer reichhaltigen Pilzsauce der Saison mit edlem Parmigiano Reggiano, cremiger Weidebutter und frischer Sahne

17

FRUTTI DI MARE

opulente Auswahl an saftigen Garnelen, zarten Muscheln und geschmackvollen Tintenfischen, verfeinert mit einer kräftigen Tomatensauce und dezentem Knoblauchöl

18

PESTO

Hausgemachtes Basilikum-Pesto, mit gerösteten Pinienkernen, aromatischem Knoblauch und delikatem Parmigiano Reggiano

15

• **PINSA** •

Eine Pinsa benötigt nur zwei Dinge - Liebe und Zeit.

MARGHERITA

Fein abgestimmte San Marzano Tomatensauce, umhüllt von zart schmelzendem Fior di Latte Mozzarella, veredelt mit frischem Basilikum

9.9

MARINARA

Fein abgestimmte San Marzano Tomatensauce mit Petersilien-Knoblauchöl

8.9

BRUSCHETTA

Frische Cocktailtomaten, aromatischer Knoblauch, duftender Basilikum und extra natives Olivenöl yoliv auf einer knusprigen Pinsabasis

11

FUNGHI CLASSIC

Eine herzhafteste Kombination aus San Marzano Tomatensauce, zart schmelzendem Fior di Latte Mozzarella und Champignons

11

SALAMI

Vollmundige San Marzano Tomatensauce, umhüllt von zart schmelzendem Fior di Latte Mozzarella mit herzhafter Rindersalami

12

BUFFALA

Vollmundige San Marzano Tomatensauce, begleitet von cremiger Büffelmozzarella und veredelt mit frischem Basilikum und Rucola, sowie Granatapfelsirup

14

TONNO

Eine Komposition aus San Marzano Tomatensauce, zartem Thunfischfilet, feinen roten Zwiebeln, aromatischen schwarzen Oliven und delikaten Kapern

16

• **PINSA** •

BRESAOLA

San Marzano Tomatensauce, gekrönt von zarter, luftgetrockneter Bresaola, begleitet von frischem Rucola, edlem Parmigiano Reggiano, verfeinert mit Petersilien-Knoblauchöl

19

QUATTRO FORMAGGI

Eine herzhaft Kombination aus aromatischem Gorgonzola, erlesener Gouda, edlem Parmesan und cremigem Mozzarella, auf einem Bett aus vollmundiger San Marzano Tomatensauce

16

ROSITA SPECIALE

Herzhaft Rindersalami mit edlem Kalbskochschinken, saisonalen Pilzen, verfeinert in Petersilien-Knoblauchöl, in vollmundiger San Marzano Tomatensauce

18

PROSCIUTTO

Ein Bett aus Fior di Latte, umgeben von hauchdünnen Scheiben italienischem Prosciutto cotto, in vollmundiger San Marzano Tomatensauce

13

PEPERONIWURST

Ein Bett aus Fior di Latte, umgeben von deftigen Scheiben italienischer Peperoniwurst, in vollmundiger San Marzano Tomatensauce

12

SALSICCIA

Ein Bett aus Fior di Latte, umgeben von deftigen Scheiben italienischer, grobkörniger Salsiccia, in vollmundiger San Marzano Tomatensauce

14

VEGAN

San Marzano Tomatensauce, gekrönt von sautiertem Gemüse der Saison

13

VEGETARISCH

Ein Bett aus Fior die Latte, San Marzano Tomatensauce, gekrönt von sautiertem Gemüse der Saison

14

• **PINSA** •

FALSCHER KÖNIGIN

Komposition aus feiner San Marzano Tomatensauce, cremigem Fior di Latte Mozzarella, frischem Rucola, sonnengereiften Cocktailtomaten und edlem Parmigiano Reggiano mit Balsamicocreme

16

MORTADELLA

Ein Bett aus Fior di Latte und Ricotta, mildem Burrata, umgeben von hauchdünnen Scheiben italienischem Mortadella, bestreut mit gerösteten Pistazien und knackigem Rucola

18

FRUTTI DI MARE

San Marzano Tomatensauce und eine erlesene Auswahl an Meeresfrüchten wie Tiger-Garnelen, zarten Muscheln und delikatem Tintenfisch, abgerundet mit einem Hauch von grünem Knoblauchöl

18

SUCUK

Ein Bett aus Fior di Latte, umgeben von deftigen Scheiben anatolischer Knoblauchwurst, in vollmundiger San Marzano Tomatensauce

13

FUNGI DEL MESE

Zarte Sahnesauce, umhüllt von Fior di Latte Mozzarella, garniert mit deftigen Pilzen der Saison, Bresaola-Crumble in Knoblauchöl und edlem Parmigiano Reggiano, sowie Balsamicocreme

16

PINSA PINSA

Feine Erbsencreme, aromatischer Ziegenkäse, umgeben von hauchdünnen Scheiben Prosciutto cotto, mit gelben Cherrytomaten, herzhaften getrockneten Tomaten und Petersilien-Knoblauchöl

19

BOLOGNESE

Feine Herzhafte Bolognese nach Familienrezeptur mit Fior di Latte und aromatischem Basilikum

16

• **DESSERT** •

TIRAMISU

Luftige Schichten Mascarpone-Creme mit getränktem Biskuitkuchen, bestäubt mit Kakaopulver

7

PANNA COTTA

verfeinert mit Vanille und serviert mit einer fruchtigen Himbeersauce

7

SOUFFLÉ

Himmlisches Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und leichter Pfefferminze

7

• **DRINKS** •

COCA COLA

COLA ZERO

ORANGINA

ORIGINAL | ROUGE (0,25L)

FRITZ SCHORLEN

BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE | BIO-APFELSAFTSCHORLE | MELONEN-LIMONADE

THOMAS HENRY

GINGER ALE | BITTER LEMON | COFFEE TONIC | WILD BERRY

ELEPHANT BAY

ZITRONE | PFIRSICH | GRANATAPFEL

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOLUNDER-LIMETTEN LIMO MIT MINZE

BEEREN LIMO MIT MINZE

INGWER-ZITRONEN LIMO MIT ROSMARIN

0,2L 0,33L

3.4 4.2

3.4 4.2

3.4

3.4 4.2

3.4

4.2

0,4L

6.9

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

CAPPUCCINO

FLATWHITE

AMERICANO

CORTADO

MILCHKAFFEE

LATTE MACCHIATO

TAUNUSQUELLE

WASSER STILL 0,25

WASSER STILL 0,75

WASSER SPRUDEL 0,25

WASSER SPRUDEL 0,75

2.2

3.2

2.4

3.4

4

4

3.3

3.9

4

3.2

6.9

3.2

6.9