

I Nostri impasti

La Pinsa Romana

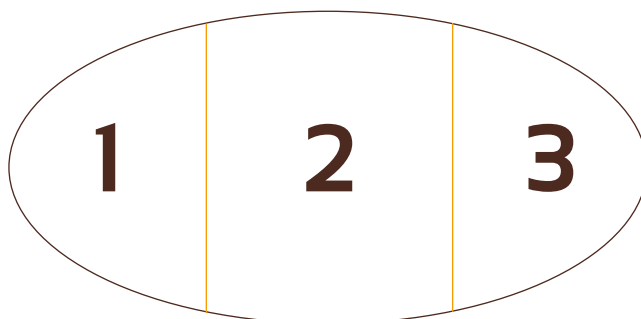
Le caratteristiche principali della Pinsa Romana sono:

- La Forma: ovale, rettangolare e non circolare
- La Friabilità: croccante nei bordi e morbida all'interno
- La Digeribilità: grazie a diverse tecniche di lievitazione-maturazione
- La Farina: grano tenero riso e soia proveniente da una ricetta segreta
- La Fragranza: dovuta alle ore di maturazione e dall'utilizzo della pasta madre

La Tonda multicereali

Pizza tonda con cornicione con farina di frumento, farina di riso, farina integrale di segale, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, farina di orzo, farina di avena, farina di soia.

La Pinsa XL (550g)






Le Classiche

- | | | |
|---|---|---------|
| | 1. Sedron | € 12.00 |
| | mozzarella fior di latte, pennarone del caseificio Pennar, pomodorini confit, porcini nostrani, speck di Meltina. | |
|  | 2. Siselin* | € 10.00 |
| | straciatella di bufala, mortadella romana, granella di pistacchio. | |
|  | 5. Sippalle | € 14.00 |
| | pelati di Sorrento spezzati a mano, mozzarella fior di latte, tonno pinna gialla, olive taggiasche pugliesi, acciughe artigianali Sant'Agata Militello. | |
| | 7. Scriciar | € 11.00 |
| | mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure miste, salsa di basilico. | |
| | 9. Galinassa | € 10.00 |
| | mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pennarone del caseificio Pennar, funghi di stagione. | |
| | 11. Crosnabel | € 12.00 |
| | mozzarella fior di latte, taleggio d.o.p., funghi di stagione, salamino piccante, rosmarino. | |
| | 12. Forselo* | € 13.00 |
| | straciatella di bufala, prosciutto crudo di montagnana, olive taggiasche, ciuffi di passata di pomodoro, salsa basilico. | |
|  | 18. Selega | € 12.00 |
| | mozzarella fior di latte, gorgonzola, rosole di papavero, gherigli di noci, salamino piccante. | |
| | 17. Saranto | € 10.00 |
| | pelati sorrento spezzati a mano, mozzarella fior di latte, guanciale romano San rocco, salsa al pecorino, pepe nero della Tasmania. | |
| | 23. Gheppio | € 13.00 |
| | mozzarella fior di latte, porchetta S.Domenico, rucola, scaglie di grana padano 24 mesi, olio al limone, glassa aceto balsamico. | |
| | 20. Creccia | € 13.00 |
| | mozzarella fior di latte, pennarone del caseificio Pennar, funghi misti di stagione, lardo di Sauris, rosmarino, miele di acacia dell'Altopiano. | |
| | 3. Pipar | € 11.00 |
| | mozzarella fior di latte, guanciale romano San rocco, pepe della Tasmania, salsa al pecorino, tuorlo d'uovo pastorizzato. | |



Le Speciali

- 15. Gasan** € 13.00
mozzarella fior di latte, pennarone del caseificio Pennar,
rosole di papavero, salsiccia di maiale, olio di oliva pugliese.
-  **24. Cra*** € 13.00
base focaccia, stracciatella di bufala, acciughe artigianali sant'Agata
Militello, ciuffi di pomodoro, salsa al basilico.
- 27. Moretta** € 12.00
stracciatella di bufala, prosciutto crudo in cottura melanzane, pepe
della Tasmania.



Le Novita'

- 31. Fringuello** € 13.00
mozzarella fior di latte, saporito di malga, pancetta affumicata,
asparagi bianchi, tuorlo marinato.
- 32. Bottaccio** € 14.00
mozzarella fior di latte, brie, speck di cervo, pomodorini confit,
carciofi, olio al limone.



Le Margherite

- 4. Patuz** € 8.00
pelati sorrento spezzati a mano, mozzarella fior di latte, salsa di basilico.
- 4.1 Patuz 2.0** € 10.00
pelati sorrento spezzati a mano, stracciatella di bufala, salsa di basilico.
- 4.1 Subioto** € 10.00
pelati sorrento spezzati a mano, mozzarella fior di latte, grana padano
24 mesi, foglie di basilico fresco, olio di oliva pugliese

Coperto € 2.50

* pinse con farciture a freddo

N.B: alcune carni e verdure possono essere scongelate
Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale