



PINSA-Karte ... innen fluffig, außen knusprig-cross, aus Liebe zum Teig

- 250 **PINSA „margherita“** | *Allzeitklassiker*
mit würziger Tomatensauce, Marzemino-Tomaten, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit frischem Basilikum, Oregano, Basilikumöl & grobem Pfeffer 13,50 €
- 251 **PINSA „bruschetta al pesto“** | *einfach zwischendurch oder zum Glas Wein*
mit hausgemachtes Basilikum-Pesto auf geröstetem PINSA-Brot, belegt mit gewürfelten Aromatomen, Parmesankäse, Rucola, Basilikumöl & grobem Pfeffer 14,50 €
- 252 **PINSA „cabrese“** | *Tomate & Mozzarella*
mit würziger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln, Rucola, Oregano, Basilikumöl & grobem Pfeffer 14,50 €
- 253 **PINSA „verdure alla griglia“** | *vegetarisch*
mit Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, Blattspinat, Grillgemüse, roten Zwiebeln, Fetakäse, Oliven-Mix, Rucola, Oregano, Basilikumöl, grobem Pfeffer 15,00 €
- 254 **PINSA „salame piccante“** | *Peperoni-Salami*
mit würziger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit „Peperoni-Salami“, Rucola, Parmesankäse, Oregano & Basilikumöl 15,00 €
- 255 **PINSA „salame milano“** | *Salami Milano*
mit würziger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit „Salami Milano“, Rucola, Parmesankäse, Oregano, Basilikumöl 15,00 €
- 256 **PINSA „tonno“** | *Thunfisch*
mit Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, mit Thunfisch, roten Zwiebeln, schwarze Oliven, Kapern, Frühlingszwiebeln, Rucola, Oregano, Basilikumöl 15,50 €
- 257 **PINSA „parma“** | *original Parmaschinken*
mit würziger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit Parmaschinken, Peperoni, Knoblauchöl, etwas Rucola & Parmesanspänen 17,00 €
- 258 **PINSA „salsiccia“** | *köstliches Wurstbrät*
mit würziger Tomatensauce, herzhaftem Wurstbrät, roter Paprika, Lauch, mit Mozzarella & Gouda überbacken, Knoblauch & Peperoni 15,50 €
- 259 **PINSA „prosciutto cotto e funghi“** | *Hinterkochschinken*
mit würziger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella & Gouda, belegt mit Kochschinken, frischen Champignons, Basilikumöl, grobem Pfeffer & etwas Rucola 15,50 €
- 260 **PINSA „ceasar's pollo“** | *Hähnchenbruststreifen*
mit hausgemachter Ceasars-Crema auf geröstetem PINSA-Brot, Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebelringe, Römersalat, Parmesanspänen *Gran Padano* & grobem Pfeffer 16,50 €



PINSA-Karte ... innen fluffig, außen knusprig-cross, aus Liebe zum Teig

- 261 **PINSA „capo no. 1“** | *exklusiv vom Chef*
mit etwas würziger Tomatensauce, Mozzarella & Steinpilzen gebacken, anschließend belegt mit Parmaschinken, exklusivem Knoblauchöl, Peperoni, Piemont-Trüffelöl, Rucolablättern, Parmesanflocken & Piemont Trüffelklocken 22,50 €
- 262 **PINSA „antipasti vegana“** | *vegan*
mit veganem Mozzarella-Schmelz überbacken, anschließend belegt mit einem Mix aus Antipasti-Gemüse, Grillgemüse der Saison & Basilikumöl sowie etwas Rucola 14,50 €
- 263 **PINSA „gorgonzola e spinaci“** | *herzhaft lecker*
mit pikant-würzigem Schmelz aus Creme fraîche & Schmand, Gorgonzola, Blattspinat, roten Zwiebeln, Südtiroler Speck & Pinienkernen 15,00 €
- 264 **PINSA „caponata silciliana“** | *vegetarisch*
mit würziger Tomatensauce, frischem Schmorgemüse & *Gran Padano* Parmesan (u.a. Auberginenwürfel, Möhrenscheiben, Oliven-Mix, Kapern, Olivenöl) & etwas Rucola 14,00 €
- 265 **PINSA „gambas diavolo“** | *S.PRESSO Klassiker auf PINSA*
gebratene Gambas mit Marzemino-Tomaten, Paprikastreifen, Knoblauch & Chili in pikanter Tomaten-Olivenöl-Sauce, mit Mozzarella & Gouda überbacken 18,50 €
- 266 **PINSA „gamberetti e salmone“** | *mehr Meer*
klassisch mit fraiche & Schmand, Gambas, roter Paprika, Lauch, Marzemino-Tomaten, Knoblauch, mit Mozzarella & Gouda überbacken, mit Räucherlachs & etwas Rucola belegt 19,50 €

FLAMMKUCHEN-Karte

- 270 **FLAMMKUCHEN „classico“** |
klassisch mit fraiche & Schmand, Zwiebelringen und Südtiroler Speckscheiben 12,50 €
- 271 **FLAMMKUCHEN „tonno“** | *Thunfisch*
mit würziger Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebelringen, frischen Champignons, Peperoni, Knoblauchöl und Gouda überbacken 14,50 €
- 272 **FLAMMKUCHEN „gorgonzola e spinaci“** | *herzhaft lecker*
frisch belegt mit Creme fraîche & Schmand, Blattspinat, Zwiebeln, Südtiroler Speck, Gorgonzola & Pinienkernen 14,50 €
- 273 **FLAMMKUCHEN „gamberetti“**
klassisch mit Creme fraîche & Schmand, Gambas, roter Paprika, Lauch, Marzemino-Tomaten, Knoblauch, überbacken mit Mozzarella & Gouda 16,50 €