

LINT N°7



by lisa & roberto

Pinsa

Was ist Pinsa, fragst du dich?

Wie schmeckt die Dolce Vita? Nach Pasta, Eis und Cappuccino? Ist da nicht auch ein Hauch Pinsa mit dabei? Die traditionelle römische Teigspeise, der optische Doppelgänger der Pizza, schmeckt so herrlich leicht wie die italienische Lebenslust. Genauso leicht wie sie schmeckt, liegt sie auch im Magen. Die Erfolgs Mischung: Mais- und Reismehl, Sauerteig und Soja. Der fertige Teig kühlt zwischen 48 und 72 Stunden im Kühlschrank aus – so lange, bis er sich vollständig entfaltet hat. Da im Magen dann keine Gärungsprozesse mehr stattfinden, bekommt uns die Pinsa ausgesprochen gut. „Schwer im Magen liegen“ gibt es bei ihr nicht. Nicht umsonst steigen viele Genießer auf den gesunden Sattmacher um. Mit guten Argumenten: weniger Zucker, weniger Kalorien und weniger Gluten.

Pinsa Salame	11,50€
Pinsa mit Salami	
Pinsa Prosciutto	11,50€
Pinsa mit Schinken	
Pinsa Funghi	11,50€
Pinsa mit Pilzen	
Pinsa Vegetaria	11,50€
Pinsa mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln	
Pinsa Roberto	14,50€
Pinsa mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan und Mozzarella	
Pinsa Salame e Funghi	12,00€
Pinsa mit Salami und Pilzen	
Pinsa Tonne e Cipolla	12,50€
Pinsa mit Thunfisch und Zwiebeln	
Pinsa nach deinem Wunsch	ab 11,50€

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	10,90€
Flammkuchen mit Creme fraiche, Speck und Zwiebeln	