

Sonderkarte für Gruppen ab 10 Personen

MENÜ



PINSA IMPERIUM

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Bei Rückfragen zu Allergenen stehen wir gerne zur Verfügung.

PINSA ROMANA

Die Pinsa Romana stand bereits vor über 2000 Jahren
auf dem Speiseplan der alten Römer.
Vielleicht sogar auf dem Teller von Julius Caesar?

traditionelle, handwerkliche Zubereitung



außen knusprig und innen locker, fluffig



Teig aus Reis-, Soja- und 00-Weizenmehl



72-stündige Sauerteiggärung

Nutze den Tag
und iss eine Pinsa!



ANTIPASTI

Verdure grigliate / 9

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse
mit Rosmarin, Knoblauch
und Brotbeilage

Tagliere Misto / 19

Parmaschinken, Mortadella,
Spianata Calabrese, Salami Milano,
Provolone^M, Büffelmozzarella^M,
Oliven⁷ und Brotbeilage



Weinempfehlung:
Chianti

Pinsabrot / 7

Olivenöl, Oregano
oder
Tomatensoße, Oregano

INSALATA

Mista / 13

Gemischter Salat mit Datteltomaten,
Büffelmozzarella^M, Parmesan-Flocken^M,
Walnüssen^F und Balsamico-Vinaigrette

Pump and Jump / 18

Fünf Garnelen^K auf gemischtem Salat
mit Avocado, Pinienkernen, Paprika,
Datteltomaten und Honig-Senf-Dressing

Romana / 14

Hausgemachte Röstzwiebelringe^G
auf Rucolasalat mit Möhren,
Datteltomaten, Büffelmozzarella^M,
Pinienkernen und Himbeer-Vinaigrette

Kleiner Beilagensalat / 6

mit Datteltomaten, roten Zwiebeln,
Möhren und Balsamico-Vinaigrette

Wir empfehlen
zu unseren Salaten
ofenwarmes Pinsabrot.

PINSA

MIT TOMATENSOSSE

Romulus / 15

Salsiccia (italienische Bratwurst),
rote Zwiebeln, Mozzarella^M,
Scamorza^M(geräucherter Mozzarella)

Quintus / 17

Gegrillte Garnelen^K und Tintenfischfilet^F,
Datteltomaten, Petersilie, Mozzarella^M

Spartacus / 15

Spianata Calabrese (scharfe Salami),
Peperoni, Mozzarella^M,
Scamorza^M(geräucherter Mozzarella)

Cicero / 15

Parmaschinken, Rucola, Pecorino
Romano^M(Hartkäse), Mozzarella^M



Weinempfehlung:
Primitivo di Manduria

Trajan / 14

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella^M

Verus / 13

Tomaten, Knoblauch, Mozzarella^M

Nero / 14

Salami Milano, Mozzarella^M

PINSA

MIT OLIVENÖL

Remus / 18

Sechs gegrillte Garnelen^K, Zucchini,
Datteltomaten, Petersilien-
Knoblauch-Öl, Mozzarella^M

Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc

Imperium / 14

Apfel, Guanciale (luftgetrockneter Speck),
rote Zwiebeln, Pecorino Romano^M
(Hartkäse), Mozzarella^M

Vaticanum / 14

Gorgonzola^M, Birne,
Walnüsse^{SF}, Mozzarella^M

Titus / 16

Frischer Blattspinat, Champignons,
hausgemachtes Basilikum-Pesto^{SF},
Parmesan^M, Mozzarella^M



Weinempfehlung:
Chardonnay

Caesar / 18

Trüffel, Gorgonzola^M, Scamorza^M
(geräucherte Mozzarella), Mozzarella^M

Flamma / 15

Avocadocreme, Rucola, Datteltomaten,
rote Zwiebeln, Petersilien-Knoblauch-Öl



DEUTSCHE PRÄMIUMQUALITÄT



DRY AGED BEEF

BURGER

Mediterraneo / 15

150g Rindfleisch | Rucola | Tomate |
gegrilltes Gemüse | Scamorza^M
(geräucherter Mozzarella) |
Basilikum-Mayonnaise^{E,SF}

Classico / 13

150g Rindfleisch | Salat | Gurke | Tomate |
Cheddar^M | Ketchup² | Mayonnaise^{3,E}

Tropico / 14

150g Rindfleisch | Salat | Tomate |
rote Zwiebeln | Camembert^M | Haussoße^{3,E}



BEILAGEN



Römer Pommes / 6

Haussoße | rote Zwiebeln |
Petersilie | mildes Chilisalz

Pommes / 4

Süßkartoffelpommes / 5

Beilagensalat / 6

DIPS

Ketchup² / 1

Mayonnaise^{3,E} / 1

Basilikum-Mayonnaise^{3,E,SF} / 2

Chili-Mayonnaise^{3,E} / 2

Avocadocreme / 3

BBQ Soße^{G,SEF} / 2

Knoblauchcreme^M / 2

Haussoße^{2,3,E} / 2

FÜR KLEINE RÖMER

BIS 12 JAHRE

Idefix Pinsa / 6

Halbe Pinsa mit Tomatensoße,
Mozzarella^M, Basilikum

Obelix Burger / 9

Rindfleisch, Salat, Gurke, Tomate,
Cheddar^M, Ketchup², Mayonnaise^{3,E}

Asterix Stix / 6

Röstisticks mit Apfelmus

PINSA SÜSS

Capitolium / 11

1/2 / 6

Apfelmus, Granola^{G,SES,SF},
Zimt, Puderzucker

Bocca della Verità / 12

1/2 / 7

Nutella^{M,SF,SO}, Marshmallows¹,
Puderzucker

Trevi / 14

1/2 / 9

Camembert^M, Walnüsse^{SF},
Wildpreiselbeeren, Honig



Weinempfehlung:
Dolce Frasca

DESSERT

Tartufo^{E,G,M,SF} al Pistacchio / 8

Eispraline
aus Mandel-Pistaziencreme

Tartufo^{E,G,M} al Limoncello / 7

Eispraline
aus Zitronencreme mit
Limoncello-Kern und Baiserhülle

Bicchierino^{G,SF,SO} alla Vaniglia / 8



Vanillecreme mit Brownie auf
Aprikosenkompott im Glas



Empfehlung:
Caffé Borbone
-
100 % Robusta

