

Antipasti e Insalate

Insalata Sicilia 9

Tomaten und rote Zwiebeln

Burrata auf Rucola mit Kirschtomate 17

Mozzarella Bufala und Kirschtomaten 15

Crema di Balsamico

Antipasto Misto 22

Insalata Mista Gross 12

Klein 9

Pasta

Spaghetti Carbonara 19

Paccheri alle Verdure 22

Penne Spaghetti Bolognese 22

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini 17

Spaghetti al Pomodoro e Burrata 24

Pinse Romana

Margherita	16
Salame	20
Salame Piccante	22
Salame + Prosciutto	24
Prosciutto + Funghi	24
Vegetaria	22
Tonno + Cipolla	20
Napoli Sardellen + Kapern	19
Parma + Rucola	25

Unser Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren, ganz wie zu seinen römischen Ursprungszeiten produziert.

Die schonend-lange und natürliche Sauerteiggärung, liebevolle Handarbeit und die ausschliesslich natürlichen, magenschonenden Zutaten verleihen unserem Pinsa Teig seinen unverwechselbaren Geschmack, und seine besonders magenfreundlichen, leichten Eigenschaften.

Die fein abgestimmte Mischung aus original italienischem "0"-Weizen-, Soja- und Reismehl, verschiedenen Kräutern, Salz und Wasser, zusammen mit dem aufwendigen, fast 72-stündigen Gärprozess und der ausschließlich händischen Bearbeitung der Teigkugeln und Fladen, lassen einen Teig entstehen, der nach dem Backen seine typisch locker-fluffige und aussen knusprig-krosse Konsistenz erhält, und zudem leicht verdaulich, fettarm und proteinreich ist.

Klassik

Wurst-Käse-Salat 18
 Zwiebeln + Essiggurken auf Salatbouquet

Rinds-Tatare 29
 Zwiebeln + Kapern + Toast

Schnitzel paniert vom CH-Schwein 25
 Pommes frites

Cordon-Bleu vom CH-Schwein 34
 Pommes frites

Zanderknusperli gebacken 29
 Sauce Remoulade + Salat

Vom heissen Stein

Rindsfilet (Australien) 220gr 44

Pferdefilet (CH) 220gr 38

Mit Cafe de Paris + Pikante Sauce

Pommes frites