

PINSA ROMANA



TRATTORIA

PADRE ET FIGLIO

Insieme dal 1987

WAS IST PINSA ROMANA?

Genaugenommen, ist die Pinsa nichts anderes als ein Fladenbrot, das noch vor der Pizza – in der Römerzeit entstanden ist.

Die Verbindung aus verschiedenen gemahlene Getreidesorten mit Wasser, Salz und Kräutern ermöglichte es den Bauern, leicht verfügbare Zutaten auf eine herzhaft, leichte Art zu verwenden.

AUS WELCHEM MEHL IST PINSA GEMACHT?

Das klassische Pinsa-Rezept enthält eine Mischung aus verschiedenen Mehlen – **Weichweizen, Soja und Reis** – die mit ausschließlich kaltem Wasser geknetet werden (Wasser macht bei Pinsa gut 75-80 % des Teigs aus). Dazu wird Hefe in sehr geringen Mengen beigegeben.

Eine weitere Besonderheit der Pinsa ist das lange gehen lassen des Teigs, das von minimal 24 Stunden bis höchstens 150 Stunden reichen kann. Das lange gehen lassen macht die Pinsa duftend, bekömmlich und kalorienarm.

SCHREIBT MAN PINSA ODER PINZA?

Pinsa wird genau so geschrieben, mit einem „s“, denn es leitet sich vom lateinischen „pinsere“ ab, was „strecken“ bedeutet.

Und damit ist auch die langgestreckte, ovale Form dieses fantastischen Rezepts aus der Römerzeit erklärt, das dank des leichten Teigs viel bekömmlicher ist als eine klassische Pizza.

PINSA ROMANA

<u>Margherita</u>		7,50
<u>Vegetariana</u>	Vegetarische Art	10,50
<u>Funghi</u>	mit Champignons	8,50
<u>Spinaci</u>	mit Spinat	8,50
<u>Caprese</u>	mit frischen Tomaten und Mozzarella	9,50
<u>Romana</u>	mit Rucola Parmigiano	11,00
<u>Salami</u>		8,50
<u>Prosciutto</u>	mit Schinken	8,50
<u>Mista</u>	mit Schinken, Salami, Champignons und Peperoni	11,00
<u>Diavolo</u>	mit Salami, Peperoni, Knoblauch – pikant	10,00
<u>Hawaii</u>	mit Schinken und Ananas	9,50
<u>Parma e Rucola</u>	mit Parmaschinken und Rucola	12,50
<u>Tonno</u>	mit Thunfisch und Zwiebeln	10,50
<u>Salmone</u>	mit Lachs und Spinat	13,50
<u>Scampi</u>	mit Großgarnelen und Zucchini	13,50



TRATTORIA

PADRE ET FIGLIO

Insieme dal 1987

alle Preise in Euro inklusive Service und Umsatzsteuer