



Pinsa



Vad är Pinsa?

Ordet "pinsa" kommer från det latinska "pinsere" som betyder att sträcka, att klämma. Den har ett uråldrigt ursprung, så att nuförtiden kan pinsa ses som en omtolkning av det gamla receptet som går tillbaka till det antikens romerska rike.

Vad gör Pinsa annorlunda?

Pinsa deg använder vete, soja, ris mjöl och torkad surdeg mer vatten och mindre salt, vilket ger en lättare, luftigare skorpa. Betydligt lägre gluteninnehåll då endast 30% av degen innehåller vete. Kombinationen gör att den har färre kalorier och lägre fetthalt än vanlig pizza. Pinsa deg består av 80% vatten som gör att den anses höra till hög hydratiserad mat vilket gör den lättare att smälta.



Quattro Formaggi
- tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, cheddar, pecorino, parmesan, basilika.

150:-

Pinsa Pancetta - tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, pesto, oliver, pancetta, grön sparris, pecorino, färsk vitlök.



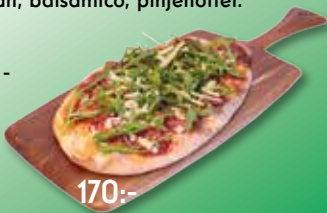
160:-



Pinsa Prosciutto - tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, pesto, lufttorkad skinka, rucola, parmesan, balsamico, pinjenötter.

170:-

Pinsa Salame al tartufo - tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, pesto, tryffelsalami, rucola, parmesan.



170:-



Pinsa Vegetariana - tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, pesto, marinerad kronärtskocka, rödlök, rucola, parmesan.

160:-

Pinsa Carpaccio - tomatås, mozzarella, buffelmozzarella, rosmarin, tunt skivad oxfile, rucola & picklad lök, vit tryffelkräm.



175:-