



Margherita <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6,z1</small> Fior di latte Mozzarella, Tomatensoße und frisches Basilikum	8,50€
Salami <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6,z1</small> Salami Milano, Fior di latte Mozzarella & Tomatensoße	10,50€
Prosciutto cotto <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6,z1</small> Gekochter ital. Schinken, Fior di latte Mozzarella & Tomatensoße	10,50€
Calabria <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6,z1</small> Fior di latte Mozzarella, Salsiccia Piccante,(scharf) und Tomatensoße	12,50€
Parma <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6</small> Prosciutto Crudo, Bocconcini di Mozzarella Rucola, Cherry Tomaten & Parmesan (Bianca, ohne Tomatensoße)	13,50€
Bologna <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6</small> Mortadella (Schweinefleisch), Bocconcini di Mozzarella, Parmesan, Basilikum-Paste (Bianca, ohne Tomatensoße)	13,50€
Burrata <small>4,A1,A2,A3,A4,A5,A6</small> Cherry-Tomaten, frische Burrata, „Aceto Balsamico“ Basilikum-Paste mit Parmesan & Rucola (Bianca, ohne Tomatensoße)	14,50€

Der Teig für die Pinsa wird aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Kichererbsenmehl mit einem hohen Wasser- sowie Sauerteilanteil hergestellt und hat eine Gehzeit von 72 h. Bei der klassischen Pizza wird lediglich eine Sorte Mehl verwendet. Sie werden den unterschied lieben.