



PINSA ROMANA

La pinsa è una specialità romana preparata con farina di riso, farina di soia e farina di frumento, tutte rigorosamente no OGM. Grazie al suo modo artigianale di preparazione risulta molto più digeribile della Pizza.

Le nostre pinse vengono servite esclusivamente con ingredienti freschi e di stagione.

Focaccia con olio e rosmarino.....	€4
Focaccia con culatello toscano e mozzarella di bufala campana DOP.....	€12
Focaccia con bresaola punta d'anca IGP e stracciatella pugliese.....	€12
Marinara: passta di pomodoro, aglio, origano.....	€5
Margherita: fior di latte e passata di pomodoro e basilico.....	€7
Bufala: bufala, passata di pomodoro, pachino e basilico.....	€9
Patate: patate, pancetta e rosmarino.....	€9
Puttanesca: passata di pomodoro, capper, alici, olive nere.....	€9
Amatriciana: fior di latte, passata di pomodoro, guanciale, pecorino.....	€9
Cacio e pepe: pecorino, pepe e olio al tartufo.....	€9
Napoli: fior di latte, passata di pomodoro e alici.....	€8
Ortolana: fior di latte, passata di pomodoro, verdure grigliate.....	€8
Parmigiana: fior di latte, pomodoro, melanzane, parmigiano e basilico.....	€8
Cesare: rucola, stracciatella, pachino.....	€9

Per la pinsa della stagione chiedere al personale.