

# cabarelo Pinsa



Unser Pinsa-Teig wird von Hand geknetet und liebevoll fermentiert, um eine luftige und dennoch knusprige Kruste zu erzeugen. Die lange Gärzeit verleiht ihm seine leichte Bekömmlichkeit und seine ausgesprochene Aromatik. Das Ergebnis ist ein Teig, der gleichzeitig flaumig, kross und unglaublich lecker ist.

## **Pinsa Caprese** A,G 11,50

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Mozzarella Scheiben, Cherry-Tomaten, Basilikum, Oregano

## **Pinsa Antipasti** A,G 13,50

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Paprika, Auberginen, Zucchini, Oliven, Rucola, Oregano

## **Pinsa Serrano e rucola** A,G 14,90

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Rucola, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, Parmesankäse und Oregano

## **Pinsa Romana** A,B,G,N 13,50

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln, Oliven und Knoblauch

## **Pinsa Sucuk** A,G 14,50

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, türkische Knoblauchwurst, Zwiebeln, Peperoni und Oregano

## **Pinsa Tonno a la Chef** A,G 14,50

Sauce Hollandaise, Mozzarella-Gouda-Käse, Thunfisch, Paprika, Mais, Brokkoli, rote Zwiebeln, Jalapenos, Ruccola und Oregano

## **Pinsa Lachs geräuchert** A,G 14,90

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, geräucherter Lachs, Meerrettich

## **Pinsa Quattro Formaggi** A,G 14,50

Tomatensauce, Mozzarella-Gouda-Käse, Camembert, Gorgonzola, Hirtenkäse, Grana Padano, Cherry-Tomaten, Oregano

... Immer wieder ein sonniges Erlebnis!

