



Lust auf etwas neues?

PINSA

Was ist Pinsa?

Der Pinsateig besteht aus verschiedenen Mehllarten, z. B. Weizen-, Dinkel-, Soja- und Reismehl. Hinzu kommen Hefe, Salz, Öl und Wasser. Der größte Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt aber darin, dass der Pinsateig sehr lange geht. Unser Pinsateig ruht bis zu 72 Stunden im Kühlschrank. Erst nach dem Backen wird die Pinsa belegt.



PINSA BELLISSIMA

Tomatensauce, Mozzarella
Tomatenscheiben
und Basilikum

8,50 €

PINSA MAMMAMIA

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,
Oliven und Basilikum

10,00 €

PINSA IL CAMINO

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
und Parmesansplitter

12,00 €

PINSA O SOLE MIO

Tomatensauce, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten,
Oliven und Basilikum

12,50 €

PINSA PRIMADONNA

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch,
Kirschtomaten und Balsamico-Creme

13,50 €

PINSA SICILIANA

Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thunfisch,
Sardellen und Oliven

11,50 €

PINSA BIANCA

Mozzarella, Sahne, Gorgonzola, Kirschtomaten
und Basilikum

11,50 €

PINSA AMORE MIO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
und Rucola Pesto

11,00 €

PINSA VERDURA

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine,
Paprika, Brokkoli und Basilikum

12,50 €

Ein Klassiker neu interpretiert!

C A L Z O N E

made by
IL CAMINO
L'Osteria- Pizzeria

OFFENE CALZONE SALAT „RINDERSTREIFEN“



Offene Calzone gefüllt mit gemischten Salat und Rinderstreifen

OFFENE CALZONE SALAT „GEGRILLTER LACHS“



Offene Calzone gefüllt mit gemischten Salat und gegrilltem Lachs