



**Wir sind für dich da!**

Egal ob im Restaurant, auf der Arbeit oder zu Hause - wir sind für dich da. Unsere Pinsa gibt es auch zum Abholen oder geliefert. Einfach anrufen oder online bestellen und genießen.

Bestellungen nehmen wir gerne während unserer Öffnungszeiten entgegen.

**[www.pinsamanufaktur.de](http://www.pinsamanufaktur.de)**

Abholpreis/Lieferpreis

**DEINE PINSA SCHMECKT AM BESTEN, WENN SIE DIREKT  
VON DER PINSA MANUFATUR GELIEFERT WIRD!**

**WARUM?**

**FINDE ES HERAUS UNTER [PINSAMANUFATUR.DE/QUALITÄT](http://PINSAMANUFATUR.DE/QUALITÄT)**

Alle Preise in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt..

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d)Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse

# ANTIPASTI

Alle Antipasti werden mit frischem Pinsabrot serviert.

<b>BURRATA</b> <sup>2,a,a.1,f,g</sup> 	9,90/10,90
fein cremig veredelter Mozzarella mit einer süßlichen Note	
<b>BUFALA E BRESAOLA</b> <sup>1,2,3,a,a.1,f,g</sup>	10,40/11,40
würzige Bresaola und feiner Büffelmozzarella mit Rucola	
<b>PARMA E BUFALA</b> <sup>1,2,3,a,a.1,f,g</sup>	10,40/11,40
aromatischer Parmaschinken & Büffelmozzarella mit Rucola	
<b>AFFETATO MISTO</b> <sup>1,2,3,a,a.1,f,g</sup>	10,90/11,90
Parmaschinken, pikante italienische Salami, Bresaola, italienischer Speck & Büffelmozzarella	
<b>FORMAGGIO MISTO</b> <sup>1,2,3,a,a.1,c,f,g</sup> 	10,40/11,40
gemischte Käsespezialitäten (Grana Padano, Gorgonzola, Büffelmozzarella & Scamorza)	
<b>PINSA BRUSCHETTA E BUFALA</b> <sup>a,a.1,f,g</sup> 	7,90/8,90
Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl extra vergine	
<b>PINSA BRUSCHETTA</b> <sup>a,a.1,f</sup> 	5,90/6,90
frische Cherrytomaten mit Knoblauchöl, Basilikum & Olivenöl auf geröstetem Pinsabrot	
<b>CARPACCIO</b> <sup>c,g</sup>	10,90/11,90
frisches Rinderfilet garniert mit Rucola, Grana Padanosplitter & Olivenöl extra vergine	
<b>PINSA PANE</b> <sup>a,a.1,f</sup> 	2,80/3,80
klassisches Pinsabrot garniert mit Olivenöl, Oregano & Meersalz	
<b>ANTIPASTO DI VERDURE</b> <sup>2,3</sup> 	5,40/6,40
Zucchini, Champignons, Artischocken, Aubergine, getrocknete Tomaten & Kräutermarinade	
<b>ANTIPASTO MISTO</b> <sup>1,2,3,a,a.1,f,g</sup> 	6,40/7,40
ausgewählte Mischung aus grünen Oliven, Balsamico-Zwiebeln, mit Frischkäse gefüllten Champignons, grüne Peperoni, Paprika, Sweet Chili Peppers & getrockneten Tomaten	

## WIR LIEFERN HÖCHSTE QUALITÄT BIS AN DIE HAUSTÜRE!

Qualität steht bei uns an höchster Stelle. Dies beginnt beim Teig, der handgefertigt wird und über 72 Stunden geht, bevor er weiterverarbeitet wird.

Auch bei den Zutaten, die auf der Pinsa platz finden, sind Faktoren wie Qualität, Herkunft und Verarbeitung maßgeblich.

Bei unseren hauseigenen Lieferungen verwenden wir aktiv wärmende Taschen, die die Pinsa bis zur Haustüre wärmt.

# INSALATE

Wahlweise mit Pinsabrot zu jedem Salat (+ 1,50).

<b>INSALATA CAPRESE</b> <sup>1,2,3,g</sup> 	9,90/10,90
Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Balsamico, Rucola & Olivenöl	
<b>INSALATA MISTA</b> <sup>1,2,3,c,g,m</sup> 	9,90/10,90
bunter gemischter Salat, Büffelmozzarella, Blattspinat, Cherrytomaten, Grana Padano, Walnüsse & Hausdressing	
<b>INSALATA AVOCADO</b> <sup>1,2,3,m</sup> 	11,90/12,90
bunter gemischter Salat, Avocado, frischer Blattspinat, Cherrytomaten, Karotten, Walnüsse & Hausdressing	
<b>INSALATA GRECA</b> <sup>1,2,3,g,m</sup> 	10,90/11,90
grüner Salat, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse & Hausdressing	
<b>INSALATA TONNO</b> <sup>1,2,3,d,m</sup> 	10,90/11,90
grüner Salat, Thunfisch, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven & Hausdressing	
<b>BEILAGENSALAT</b> <sup>1,2,3,m</sup> 	4,40/5,40
Salatvariation, Gurke, Cherrytomaten, Karotten, Rucola & Hausdressing	

## UNSERE ZUTATEN ERKLÄRT

### Mozzarella (Fior di Latte)

Bei unserem Mozzarella handelt es sich um Mozzarella Fior di Latte, einem speziellen Mozzarella, der ausschließlich aus Kuhmilch produziert und nach hohen Qualitätsstandards hergestellt wird.

### Bufala

Bufala ist ein Mozzarella der nicht aus Kuh- sondern aus Büffelmilch hergestellt wird.

### Burata

Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella. Sie zeichnet sich durch besondere Cremigkeit und eine süßliche Note aus.

### Scamorza

Scamorza ist ebenfalls mit dem Mozzarella verwandt. Er ist jedoch kompakter und schmeckt leicht säuerlich-pikant. Unser Scamorza enthält zusätzlich eine rauchige Note, die der Käse durch seine Behandlung in der Räucherammer erhält.

### Bresaola

Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien.

### Pastirma

Pastirma ist eine Fleischspezialität aus gesalzenem und getrocknetem Rindfleisch mit Gewürzmantel.

### Sucuk

Sucuk ist eine kräftig gewürzte Rohwurst mit Knoblauchnote aus Rindfleisch und stammt ursprünglich aus dem südosteuropäischen Raum.




vegetarisch



vegan

# PINSA

## CLASSICA

<b>MARGHERITA</b> <sup>a,a.1,f,g</sup> 	8,90/9,90
fruchtige Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum & Olivenöl	
<b>MARINARA</b> <sup>a,a.1,f</sup> 	8,60/9,60
Tomatensoße, Knoblauchöl & Oregano	
<b>SALAME</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup>	9,90/10,90
Salami, Mozzarella & Tomatensoße	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup>	10,20/11,20
Prosciutto Cotto und Champignons mit Tomatensoße, Mozzarella, Salz & Pfeffer	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup>	11,90/12,90
Prosciutto Cotto, Champignons, Salami & Artischocken, mit Mozzarella & Tomatensoße	
<b>DIAVOLA</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup>	10,90/11,90
scharfe Salami, Büffelmozzarella & Tomatensoße	
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>1,3,a,a.1,d,f</sup>	12,90/13,90
frische Meeresfrüchte, Mozzarella, Knoblauchöl & Tomatensoße	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> <sup>a,a.1,d,f,g</sup>	11,40/12,40
Thunfisch & Zwiebel mit Tomatensoße & Mozzarella	
<b>CALABRESE</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup>	11,60/12,60
scharfe Salami, Gorgonzola, Champignons & Mozzarella	
<b>VEGETARIANA</b> <sup>3,a,a.1,f,g</sup> 	11,20/12,20
Champignons, Paprika, Artischocken, Blattspinat, Mozzarella & Tomatensoße	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>a,a.1,c,f,g</sup>	11,90/12,90
vier Käsesorten (Mozzarella, Scamorza, Gorgonzola, Grana Padano) & Tomatensoße	
<b>ROMA</b> <sup>a,a.1,f,g</sup> 	11,60/12,60
Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl & Tomatensoße	
<b>REGINA</b> <sup>a,a.1,f,g</sup> 	10,60/11,60
Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl auf Tomatensoße	
<b>PARMA</b> <sup>a,a.1,c,f,g</sup>	13,90/14,90
Parmaschinken & Rucola mit Grana Padano, Mozzarella & Tomatensoße	
<b>NAPOLI</b> <sup>a,a.1,d,f,g</sup>	10,20/11,20
Sardellen, Oliven & Oregano mit Tomatensoße & Mozzarella	

# PINSA

## SPECIALE

<b>PICASSO</b> <sup>a,a.1,c,f,g</sup> Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Bresaola, Grana Padano & Tomatensoße	13,90/14,90
<b>COLOSSEO</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup> Mozzarella, Champignons, Cherrytomaten, Speck, Basilikum & Tomatensoße	12,90/13,90
<b>SUCUK</b> <sup>2,3,4,a,a.1,f,g</sup> Sucuk, Cherrytomaten, Zwiebel, Blattspinat, Mozzarella & Tomatensoße	13,20/14,20
<b>SALMONE</b> <sup>1,2,3,a,a.1,f,g</sup> Lachs und Rucola, Mozzarella, garniert mit Balsamico Creme	14,20/15,20
<b>SFIZIOSA</b> <sup>2,3,a,a.1,c,f,g</sup> Salsiccia, Prosciutto Cotto, Zwiebel, Grana Padano, Mozzarella & Tomatensoße	13,60/14,60
<b>PARMA BIANCA</b> <sup>3,a,a.1,f,g</sup> Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten & getrocknete Tomaten & Mozzarella	13,90/14,90
<b>RUSTICA</b> <sup>2,3,a,a.1,f,g</sup> Salsiccia, Scamorza, Zwiebel, Mozzarella & Tomatensoße	12,90/13,90
<b>RAFFAELLO</b> <sup>a,a.1,f,g</sup> Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüsse, Honig & Mozzarella	11,60/12,60
<b>CARBONARA</b> <sup>2,3,a,a.1,c,f,g</sup> Mozzarella, Speck, Pecorino Creme, Pfeffer & Eigelb	11,90/12,90
<b>CESARE</b> <sup>1,2,3,a,a.1,c,d,f,g</sup> Thunfisch, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Grana Padano und Büffelmozzarella, garniert mit Balsamicocreme	14,90/15,90
<b>PASTIRMA</b> <sup>2,3,4,a,a.1,f,g</sup> Pastirma, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Tomatensoße	14,60/15,60

## VEGAN

<b>BOLOGNESE VEGAN</b> <sup>3,a,a.1,c,f</sup>  vegane Bolognese, Kapern, veganer Mozzarella, Rosmarin & Tomatensoße	12,40/13,40
<b>RIO</b> <sup>3,a,a.1,f</sup>  Guacamole, Zucchini, Auberginen, Walnüsse, Olivenöl, Salz & Pfeffer	14,90/15,90
<b>VEGA</b> <sup>a,a.1,c,f</sup>  Creme Vega, vegane Bolognese, Zwiebel & Oliven	12,60/13,60
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <sup>2,3,a,a.1,f</sup>  gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Olivenöl & Tomatensoße	14,60/15,60
<b>VERDE</b> <sup>3,a,a.1,f</sup>  Guacamole, Rucola, getrocknete Tomaten, Avocado & Olivenöl	13,90/14,90

# PINSA

## DOLCE

### SALSA DI MELE<sup>3,a,a.1,f,g</sup>

Apfelmus, Zimt & Zucker & Schmand

8,00/9,00  
halbe Portion 4,40/5,40

### MELA VEGAN<sup>3,f</sup>

Apfelmus, Zimt & Zucker & Creme Vega

9,50/10,50  
halbe Portion 5,40/6,40

### NUTELLA<sup>a,a.1,f,g,h,h.2</sup>

Pinsa mit Nutella

8,00/9,00  
halbe Portion 4,40/5,40

### VEGO<sup>a,a.1,f</sup>

Pinsa mit veganer Nuss-Nougat-Creme

9,50/10,50  
halbe Portion 5,40/6,40

## TOPPINGS

Banane  
Gehackte Nüsse  
Kokosraspel  
Marshmallows  
Snickers  
M&M's  
Oreos  
Kinderschokolade  
Himbeersoße  
Erdbeersoße

1,00  
pro Topping

# DESSERT

### TIRAMISU<sup>1,2,c,g</sup>

hausgemachtes Tiramisu

4,90/5,90

### PANNA COTTA<sup>c,f,g,h</sup>

hausgemachte Panna Cotta an Himbeerspiegel, hergestellt mit Agar-Agar

4,90/5,90

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

COCA COLA <sup>1,7,9</sup>	1,0 l	3,50
COCA COLA ZERO <sup>1,7,9,11,12</sup>	1,0 l	3,50
SPRITE	1,0 l	3,50
FANTA <sup>1,3</sup>	1,0 l	3,50
ORANGINA ORANGE/ROUGE <sup>1</sup>	0,25 l	4,90

## BIER

KROMBACHER KELLERBIER	0,33 l	3,60
KROMBACHER PILS	0,33 l	3,60
KROMBACHER ALKOHOLFREI WEIZEN	0,5 l	4,20
KROMBACHER ALKOHOLFREI PILS	0,33 l	3,60

### DIE PINSA

Einem römischen Mythos zufolge wurde die Pinsa Romana schon im 1. Jahrhundert n. Chr. als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss könne die Götter fröhlich stimmen. Diese Sage ist im Epos des lateinischen Dichters Vergil nachzulesen. Sie besagt auch, dass sich Roms Stammvater Aeneas immer dieser besonderen Speise bediente, wenn er in die Region Roms reiste (7. Gesang, Aeneas). Das antike Rezept wird nun wieder aufgegriffen und perfektioniert. Nicht nur in Rom und ganz Italien findet die Pinsa wieder ihren Platz auf den Tischen unzähliger italienischer Restaurants. Endlich kommt sie auch nach Deutschland! Direkt aus alter Familientradition und in verschiedenen lecker-leichten Variationen.

Die Mehlmischung der Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind. Sie wird aus einer besonderen Mischung von vier GVO-freien Mehlen hergestellt: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Sauerteig

Im Gegensatz zu einem dichten Pizza-Teigling ist die wolkenartige Pinsa Romana mehr als eine Basis für Beläge. Ihre hochfeinen und komplexen Aromen machen diese Teiglinge zum wesentlichen Bestandteil einer kulinarischen Kreation! Die Pinsa Romana ist weitaus feiner und viel bekömmlicher in ihrem Geschmack als eine herkömmliche Pizza. Probiere es doch einfach mal aus, mit unseren Teiglingen kommt man schnell und einfach in den Genuss der originalen Pinsa Romana und kann sogar eigene Pinsa-Kreationen erschaffen.

# GETRÄNKE

## ROTWEIN

<b>MERLOT PRODIGIO (IGT)<sup>5</sup></b> dunkle Beeren & Amarenakirsche, milde Gerbstoffe, weicher Rotwein	0,75 l	5,10
<b>PRIMITIVO SALENTO CANTINE PAOLO LEO (IGP)<sup>5</sup></b> dunkle Beeren & Kräuter, vollmundig & harmonische Tannine, kraftvoller Abgang	0,75 l	17,60
<b>BARDOLINO VENETO PAGUS BISANO (DOC)<sup>5</sup></b> zarte Kirscharomen & Himbeeren, milde Säure & milde Tannine, eleganter Rotwein	0,75 l	15,90
<b>NERO D'AVOLA SICILIA MANDRAROSSA COSTADUNE (DOC)<sup>5</sup></b> Kräuter & reife Kirschen, milde Säure und harmonische Tannine, gehaltvoller Rotwein	0,75 l	21,90

## ROSÉWEIN

<b>BARDOLINO CHIARETTO PAGUS BISANO (DOC)<sup>5</sup></b> rote Beeren, weiche Säure, duftiger milder Rosé	0,75 l	15,90
<b>ROSÉ CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINE TALAMONTI (DOC)<sup>5</sup></b> Kirschen & Johannisbeeren, ausgewogene Säure, komplexer Rosé	0,75 l	19,60
<b>PINK BJOERN 4X25<sup>5</sup></b> <small>40% ABT</small> zarte Erdbeere & rote Früchte, 4 Rebsorten, frisch	0,75 l	24,10

## WEISSWEIN

<b>SAUVIGNON BJOERN 100<sup>5</sup></b> <small>40% ABT</small> 100% Sauvignon blanc, kurviert aus 4 Lagen Sauvignon, sehr puristisch, sehr fein	0,75 l	27,80
<b>GRILLO SICILIA MANDRAROSSA COSTADUNE (DOC)<sup>5</sup></b> Grapefruit & reifer Pfirsich, angenehme Säure, lang anhaltend	0,75 l	21,60
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE PAGUS BISANO (DOC)<sup>5</sup></b> reife Birne & Äpfel, milde Säure, angenehm fruchtig	0,75 l	15,90
<b>CHARDONNAY VENETO PAGUS BISANO (IGT)<sup>5</sup></b> Honigmelone & Blüten, frische Säure, erfrischend leicht	0,75 l	16,60
<b>LUGANA PAGUS BISANO (DOC)<sup>5</sup></b> Der Klassiker vom Gardasee, blumig & reife Pfirsiche, herrlich frisch & saftig	0,75 l	25,80