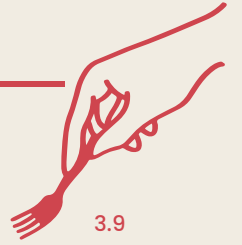




ANTIPASTI

ALLE ANTIPASTI WERDEN MIT FRISCHEM PINSABROT SERVIERT.



ANTIPASTO DI BURRATA	12.9	PINSA PANE	3.9
Fein cremig veredelter Mozzarella mit einer süßlichen Note, Cherrytomaten, Rucola & Olivenöl		Klassisches Pinsabrot garniert mit Olivenöl, Oregano & Meersalz	
BUFALA E BRESAOLA	14.4	ANTIPASTO MISTO	10.9
Würzige Bresaola, feiner Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicocreame & Olivenöl		Ausgewählte Mischung aus grünen & schwarzen Oliven, mit Frischkäse gefüllten Champignons, grüne Peperoni, Paprika, Sweet Chili Peppers, Balsamicozwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola	
PARMA E BUFALA	14.4	AFFETTATO MISTO	15.9
Aromatischer Parmaschinken, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicocreame & Olivenöl		Parmaschinken, pikante italienische Salami, Bresaola, italienischer Speck, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamicocreame, Olivenöl	
PINSA BRUSCHETTA	7.1	FORMAGGIO MISTO	14.9
Frische Cherrytomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf gebackenem Pinsabrot		Gemischte Käsespezialitäten (Büffelmozzarella, Grana Padano, Gorgonzola & Scamorza), Rucola, Balsamicocreame, Olivenöl	
PINSA BRUSCHETTA E BUFALA	9.1		
Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf gebackenem Pinsabrot			
ANTIPASTO DI VERDURE	9.6	CARPACCIO	13.2
Zucchini, Champignons, Artischocken, getrocknete Tomaten, Aubergine, Kräutermarinade, Rucola, Olivenöl		Frisches Rinderfilet garniert mit Rucola, Grana Padano-Splintern, Olivenöl	

INSALATE

WAHLWEISE MIT PINSABROT ZU JEDEM SALAT (+2.0)

INSALATA CAPRESE	9.6	INSALATA TONNO	12.4	INSALATA AVOCADO	13.4
Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamicocreame, Olivenöl, Pinsabrot		Grüner Salat, Thunfisch, Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Hausdressing		Grüner Salat, Avocado, frischer Blattspinat, Cherrytomaten, Karotten, Walnüsse, Hausdressing	
INSALATA GRECA	12.4	INSALATA MISTA	12.4	BEILAGENSALAT	5.2
Grüner Salat, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse, Hausdressing		Grüner Salat, Büffelmozzarella, frischer Blattspinat, Cherrytomaten, Grana Padano, Hausdressing		Grüner Salat, Gurke, Cherrytomaten, Karotten, Rucola, Hausdressing	



DESSERTS

TIRAMISÙ	6.8	Pinsa Dolce	GANZ	HALB
Hausgemachtes Tiramisù <i>enthält Alkohol</i>		SALSA DI MELE	10.4	6.2
PANNA COTTA	5.8	Apfelmus, Zimt & Zucker, Schmand		
Hausgemachte Panna Cotta an Himbeerspiegel <i>ohne Gelatine</i>		MELA VEGAN	12.4	7.2
TARTUFO BIANCO AFFOGATO	6.8	Apfelmus, Zimt & Zucker, Creme Vega		
Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen, mit heißem Espresso zum Übergießen		NUTELLA	10.4	6.2
SPAGHETTI	6.8	Nuss-Nougat-Creme		
Der Klassiker mit Erdbeersoße & weißen Schokoraspeln oder M&M's		VEGO	12.4	7.2
		Vegane Nuss-Nougat-Creme		
		TOPPINGS (je + 1.5)		
		Banane, M&M's, Kinderschokolade, Oreos, gehackte Nüsse		







PINSA

ALLE PINSEN SIND AUCH MIT VEGANEM MOZZARELLA (+3.0) UND MIT GLUTENREDUZIERTEM TEIG (+4.0) ERHÄLTlich. ZUSÄTZLICHE ZUTATEN ODER ÄNDERUNGEN SIND GEGEN AUFPREIS MÖGLICH. UNSER TEAM HILFT GERNE WEITER.

Classica

MARGHERITA 	11.4	SALAME	12.8
Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl		Salami, Mozzarella, Tomatensoße	
MARINARA 	10.2	QUATTRO STAGIONI	14.8
Tomatensoße, Knoblauchöl, Oregano		Prosciutto Cotto, Champignons, Salami, Artischocken, Mozzarella, Tomatensoße	
QUATTRO FORMAGGI	16.2	NAPOLI	14.1
Vier Käsesorten (Mozzarella, Scamorza, Gorgonzola, Grana Padano), Tomatensoße		Sardellen, grüne Oliven, Oregano, Mozzarella, Tomatensoße	
VEGETARIANA 	13.6	FRUTTI DI MARE	15.9
Champignons, Paprika, Artischocken, Blattspinat, Mozzarella, Olivenöl, Tomatensoße		Meeresfrüchte, Mozzarella, Knoblauch, Tomatensoße	
DIAVOLA	13.8	ROMA 	15.2
Scharfe Salami, Büffelmozzarella, Tomatensoße		Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Tomatensoße	
CALABRESE	15.4	TONNO E CIPOLLA	14.4
Scharfe Salami, Gorgonzola, Champignons, Mozzarella		Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella, Tomatensoße	
		PROSCIUTTO E FUNGHI	13.6
		Prosciutto Cotto, Champignons, Mozzarella, Salz, Pfeffer, Tomatensoße	
		REGINA 	13.6
		Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl, Tomatensoße	
		PARMA	16.8
		Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Mozzarella, Tomatensoße	

Vegan

MARGHERITA VEGANA 	14.4	VEGA 	16.9	BOLOGNESE VEGAN 	15.4
Fruchtige Tomatensoße, veganer Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl		Crema Vega, vegane Bolognese, Zwiebel, Knoblauch, schwarze Oliven, Salz, Pfeffer		Vegane Bolognese, Kapern, veganer Mozzarella, Rosmarin, Mais, Salz, Pfeffer, Tomatensoße	
VERDE 	16.8	RIO 	19.9	VERDURE ALLA GRIGLIA 	18.6
Guacamole (Avocado, Cherrytomaten, Zwiebel, Zitrone), Avocadoscheiben, Rucola, getrocknete Tomaten, Olivenöl		Guacamole (Avocado, Cherrytomaten, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone), gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Walnüsse, Salz, Pfeffer		Gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Tomatensoße	

Speciale

COLOSSEO	15.4	PINSA BURRATA	17.4
Mozzarella, Champignons, Cherrytomaten, Speck, Basilikum, Tomatensoße		Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Tomatensoße, Olivenöl	
RUSTICA	16.8	CARBONARA	15.6
Salsiccia-Brät, Scamorza, Zwiebel, Mozzarella, Knoblauch, Tomatensoße, Salz, Pfeffer		Mozzarella, Speck, Pecorino Creme, Pfeffer, Eigelb, Parmesan	
SUCUK	16.8	SFIZIOSA	17.6
Sucuk, Cherrytomaten, Zwiebel, Blattspinat, Mozzarella, Tomatensoße		Salsiccia-Brät, Prosciutto Cotto, Zwiebel, Grana Padano, Mozzarella, Knoblauch, Tomatensoße, Salz, Pfeffer	
PICASSO	17.4	PASTIRMA	18.4
Mozzarella, Rucola, Bresaola, Cherrytomaten, Grana Padano, Tomatensoße		Pastirma, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Olivenöl, Tomatensoße	
PARMA BIANCA	17.4	SALMONE	17.7
Parmaschinken, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Olivenöl		Wildlachs, Rucola, Mozzarella, getrocknete Tomaten, garniert mit Balsamicocrema	
RAFFAELLO 	15.4	CESARE	18.7
Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüsse, Honig, Mozzarella		Thunfisch, Walnüsse, Büffelmozzarella, Grana Padano, garniert mit Balsamicocrema, Rucola, Cherrytomaten <i>Der Belag wird hier nicht mitgebacken.</i>	



ROTWEIN

BARDOLINO VENETO PAGUS BISANO (DOC) <i>Zarte Kirscharomen & Himbeeren Milde Säure, milde Tannine, eleganter Rotwein</i>	0,2 l 0,75 l	6.6 20.4
MERLOT PRODIGIO (IGT) <i>Dunkle Beeren & Amarenakirsche Milde Gerbstoffe, weicher Rotwein</i>	0,2 l 0,75 l	6.7 20.8
PRIMITIVO SALENTO CANTINE PAOLO LEO (IGP) <i>Dunkle Beeren & Kräuter Vollmundig, harmonische Tannine, kraftvoller Abgang</i>	0,2 l 0,75 l	6.9 21.4
NERO D'AVOLA SICILIA MANDRAROSSA COSTADUNE (DOC) <i>Kräuter & reife Kirschen Milde Säure und harmonische Tannine, gehaltvoller Rotwein</i>	0,2 l 0,75 l	8.4 27.2
ROTWEINSCHORLE	0,2 l	4.4

WEISSWEIN

CHARDONNAY VENETO PAGUS BISANO (DOC) <i>Duft von Äpfeln, gelbe Früchte milde Säure, trocken</i>	0,2 l 0,75 l	6.3 19.7
GRILLO SICILIA MANDRAROSSA COSTADUNA (DOC) <i>Grapefruit & reifer Pfirsich Angenehme Säure, lang anhaltend</i>	0,2 l 0,75 l	8.4 27.2
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE PAGUS BISANO (DOC) <i>Reife Birne & Äpfel Milde Säure, angenehm fruchtig</i>	0,2 l 0,75 l	6.2 19.1
LUGANA PAGUS BISANO (DOC) DER KLASSIKER VOM GARDASEE <i>Reife Pfirsiche Blumig, herrlich frisch und saftig</i>	0,2 l 0,75 l	14.2 44.9
WEISSWEINSCHORLE	0,2 l	4.4

ROSÉWEIN

BARDOLINO CHIARETTO PAGUS BISANO (DOC) <i>Rote Beeren Weiche Säure, duftig milder Rosé</i>	0,2 l 0,75 l	6.6 20.7
ROSÉ CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINE TALAMONTI (DOC) <i>Kirschen & Johannisbeeren Ausgewogene Säure, komplexer Rosé</i>	0,2 l 0,75 l	7.1 22.6
ROSÉWEINSCHORLE	0,2 l	4.4

ALLE PREISE IN € (EURO)
INKL. GESETZLICHER MWST.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
EINE AUSFÜHRLICHE LISTE ERHÄLTST DU GERNE VON
UNSEREM PERSONAL. SPRICH UNS EINFACH AN.

PINSA
manufaktur

GETRÄNKE

APERITIF

SARTI SPRITZ	18 cl	7.9
SARTI LEMON SPRITZ	18 cl	7.9
APEROL SPRITZ	18 cl	7.9
LIMONCELLO SPRITZ	18 cl	7.9
CAMPARI SPRITZ	18 cl	7.9
CAMPARI ORANGE	18 cl	7.9
CAMPARI SODA	18 cl	7.9
HUGO	18 cl	7.9
LILLET WILD BERRY	18 cl	7.9
MARTINI BIANCO	4 cl	4.2
CRODINO (ALKOHOLFREI)	9,8 cl	4.9
CRODINO-SCHORLE/ORANGE	20 cl	5.4 6.4
SANBITTER (ALKOHOLFREI)	9,8 cl	4.9
SANBITTER-SCHORLE/ORANGE	20 cl	5.4 6.4
PROSECCO	10 cl	5.4
PROSECCO AUF EIS	20 cl	8.4
PROSECCO VALDOBBIADENE (DOCG)	0,75l	36.2

HAUSGEMACHTE EISTEES & LIMONADEN

HAUSGEMACHTE EISTEES UND LIMONADEN WERDEN WIE COCKTAILS INDIVIDUELL GEMISCHT UND SERVIERT

PEACH ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT PFIRSICH	
APPLE ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT APFEL	
BERGAMOT ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT BERGAMOTTE	
MANGO ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT MANGO	
LIME LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT LIMETTE, INGWER & MINZE	
RASPBERRY LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT HIMBEERE & LIMETTE	
ELDER LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT HOLUNDERBLÜTE&-BEERE	
STRAWBERRY LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT ERDBEERE	

SOFTDRINKS

COCA COLA CLASSIC/ZERO	0,3l	3.8
FANTA/SPRITE	0,3l	3.8
ORANGINA ORANGE/ROUGE	0,25l	4.9
SCHWEPPE BITTER LEMON	0,2l	3.9
SCHWEPPE TONIC WATER	0,2l	3.9
SCHWEPPE GINGER ALE	0,2l	3.9
SCHWEPPE RUSSIAN WILD BERRY	0,2l	3.9
ACQUA PREMIUM	0,35l 0,75l	3.4 5.1
ACQUA PREMIUM GASSATA	0,35l 0,75l	3.4 5.1
SAFT APFEL/ORANGE	0,3l	4.4
NEKTAR MARACUJA/JOHANNISBEERE	0,3l	4.4
SAFT-/FRUCHTSCHORLE	0,3l	3.8
HOLUNDERSCHORLE	0,3l	3.8

LONGDRINKS

RUM COLA	0,3l	7.4
JACK DANIEL'S COLA	0,2l	7.4
VODKA LEMON/ORANGE/MARACUJA	0,2l	7.4
GIN TONIC	0,24l	7.4
SPECIAL: GINSTR DRY GIN TONIC	0,24l	11.4

BIER

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL VOM FASS	0,3l 0,5l	4.1 5.2
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER VOM FASS	0,3l 0,5l	4.1 5.2
STUTTGARTER HOFBRÄU KELLERBIER	0,5l	5.2
STUTTGARTER HOFBRÄU HERREN PILS	0,33l	4.1
RADLER	0,3l 0,5l	4.1 5.2
RADLER ALKOHOLFREI	0,5l	5.2
RUSS	0,3l 0,5l	4.1 5.2
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	5.2
JEVER FUN PILSNER ALKOHOLFREI	0,33l	4.1

HEISSGETRÄNKE

WAHLWEISE MIT HAFERMILCH (+1.0)

CAFFÈ AMERICANO	2.7	
ESPRESSO	2.3	
ESPRESSO MACCHIATO	2.8	
ESPRESSO DOPPIO	3.6	
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	3.9	
CAPPUCCINO	3.4	
LATTE MACCHIATO	3.7	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE +1.0	3.4	
TEE FRÜCHTE/GRÜN/KRÄUTER/SCHWARZ	0,3l	4.1
HEISSES WASSER ZUM NACHFÜLLEN		1.5
FRISCHER TEE INGWER, ZITRONE & FRISCHE MINZE, HONIG	0,3l	5.1
BABYCCINO MIT HONIG +0.3		2.6

DIGESTIF

RAMAZZOTTI	4 cl	4.2
AVERNA	4 cl	4.2
LIMONCELLO	4 cl	4.2
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 cl	4.4
AMARO MONTENEGRO	4 cl	4.4
FRANGELICO	4 cl	4.4
JÄGERMEISTER	4 cl	4.2
GRAPPA SARPA ORO DI POLI	2 cl	4.9
GRAPPA IL PROSECCO MONTOVITIGNO NONINO	2 cl	5.4

