



ALLE GERICHTE KÖNNEN GEGEN
AUFPREIS INDIVIDUELL AN DEINE
WÜNSCHE ANGEPASST WERDEN.

ANTIPASTI

ALLE ANTIPASTI WERDEN MIT FRISCHEM PINSABROT SERVIERT.



ANTIPASTO DI BURRATA

Fein cremig veredelter Mozzarella mit einer süßlichen Note, Cherrytomaten, Rucola & Olivenöl

12.9

BUFALA E BRESAOLA

Würzige Bresaola, feiner Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicocreme & Olivenöl

14.4

PARMA E BUFALA

Aromatischer Parmaschinken, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicocreme & Olivenöl

14.4

PINSA BRUSCHETTA

Frische Cherrytomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf gebackenem Pinsabrot

7.1

PINSA BRUSCHETTA E BUFALA

Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf gebackenem Pinsabrot

9.1

PINSA PANE

Klassisches Pinsabrot garniert mit Olivenöl, Oregano & Meersalz

3.9

ANTIPASTO MISTO

Ausgewählte Mischung aus grünen & schwarzen Oliven, mit Frischkäse gefüllten Champignons, grüne Peperoni, Paprika, Sweet Chili Peppers, Balsamicozwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola

10.9

AFFETTATO MISTO

Parmaschinken, pikante italienische Salami, Bresaola, italienischer Speck, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamicocreme, Olivenöl

15.9

FORMAGGIO MISTO

Gemischte Käsespezialitäten (Büffelmozzarella, Grana Padano, Gorgonzola & Scamorza), Rucola, Balsamicocreme, Olivenöl

14.9

ANTIPASTO DI VERDURE

Zucchini, Champignons, Artischocken, getrocknete Tomaten, Aubergine, Kräutermarinade, Rucola, Olivenöl

9.6

CARPACCIO

Frisches Rinderfilet garniert mit Rucola, Grana Padano-Splintern, Olivenöl

13.2

INSALATE

WAHLWEISE MIT PINSABROT ZU JEDEM SALAT (+2.0)

INSALATA CAPRESE

Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamicocreme, Olivenöl, Pinsabrot

9.6

INSALATA TONNO

Grüner Salat, Thunfisch, Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Hausdressing

12.4

INSALATA AVOCADO

Grüner Salat, Avocado, frischer Blattspinat, Cherrytomaten, Karotten, Walnüsse, Hausdressing

13.4

INSALATA GRECA

Grüner Salat, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse, Hausdressing

12.4

INSALATA MISTA

Grüner Salat, Büffelmozzarella, frischer Blattspinat, Cherrytomaten, Grana Padano, Hausdressing

12.4

BEILAGENSALAT

Grüner Salat, Gurke, Cherrytomaten, Karotten, Rucola, Hausdressing

5.2



DESSERTS

TIRAMISÙ

Hausgemachtes Tiramisù *enthält Alkohol*

6.8

PANNA COTTA

Hausgemachte Panna Cotta an Himbeerspiegel *ohne Gelatine*

5.8

TARTUFO BIANCO AFFOGATO

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- & Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen, mit heißem Espresso zum Übergießen

6.8

Pinsa Dolce

GANZ

HALB

SALSA DI MELE

Apfelmus, Zimt & Zucker, Schmand

10.4

6.2

MELA VEGAN

Apfelmus, Zimt & Zucker, Creme Vega

12.4

7.2

NUTELLA

Nuss-Nougat-Creme

10.4

6.2

VEGO

Vegane Nuss-Nougat-Creme

12.4

7.2

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
Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl	
MARINARA 	10.2
Tomatensoße, Knoblauchöl, Oregano	
QUATTRO FORMAGGI	16.2
Vier Käsesorten (Mozzarella, Scamorza, Gorgonzola, Grana Padano), Tomatensoße	
VEGETARIANA 	13.6
Champignons, Paprika, Artischocken, Blattspinat, Mozzarella, Olivenöl, Tomatensoße	
DIAVOLA	13.8
Scharfe Salami, Büffelmozzarella, Tomatensoße	
CALABRESE	15.4
Scharfe Salami, Gorgonzola, Champignons, Mozzarella	



SALAME	12.8
Salami, Mozzarella, Tomatensoße	
QUATTRO STAGIONI	14.8
Prosciutto Cotto, Champignons, Salami, Artischocken, Mozzarella, Tomatensoße	
NAPOLI	14.1
Sardellen, grüne Oliven, Oregano, Mozzarella, Tomatensoße	
FRUTTI DI MARE	15.9
Meeresfrüchte, Mozzarella, Knoblauch, Tomatensoße	
ROMA 	15.2
Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Tomatensoße	
TONNO E CIPOLLA	14.4
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		Creme 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 Balsamicocreme	
RAFFAELLO 	15.4	CESARE	18.7
Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüsse, Honig, Mozzarella		Thunfisch, Walnüsse, Büffelmozzarella, Grana Padano, garniert mit Balsamicocreme, Rucola, Cherrytomaten <i>Der Belag wird hier nicht mitgebacken.</i>	



SPARGEL SPECIAL MENÜ

FRISCH, SAISONAL UND EINFACH KÖSTLICH –
UNSERE FRÜHLINGSKREATIONEN BRINGEN DEN
FRÜHLING AUF DEINE PINSA GENIESSE DIE PERFEKTE
KOMBINATION AUS KNUSPRIGEM TEIG, ZARTEM
SPARGEL UND AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN.
NUR FÜR KURZE ZEIT!

Vorspeise

BRUSCHETTA ASPARAGO

11.6

Grüner Spargel & Cherrytomaten mit
Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf
gebackenem Pinsabrot

Pinsa

PINSA ASPARAGO VERDURE

21.6

Schmand, Fior di Latte, grüner Spargel, Mais,
Cherrytomaten & Sauce Hollandaise

PINSA ASPARAGO COTTO

21.6

Schmand, Fior di Latte, grüner Spargel,
Prosciutto Cotto & Sauce Hollandaise

PINSA ASPARAGO SALMONE

24.8

Schmand, Fior di Latte, grüner Spargel,
Lachs & Sauce Hollandaise

WAHLWEISE MIT BURRATA

+4



passend dazu

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
PAGUS BISANO (DOC)

Reife Birne & Äpfel

Milde Säure, angenehm fruchtig

0,2 l	0,75 l
7.7	19.1

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE: EINE AUSFÜHRliche LISTE ERHÄLTST
DU GERNE VON UNSEREM PERSONAL. SPRICH UNS EINFACH AN.
ALLE PREISE IN € (EURO) INKL. GESETZLICHER MWST.

ROTWEIN

BARDOLINO VENETO PAGUS BISANO (DOC) <i>Zarte Kirscharomen & Himbeeren</i> <i>Milde Säure, milde Tannine, eleganter Rotwein</i>	0,2 l 0,75 l	6.6 20.4
MERLOT PRODIGIO (IGT) <i>Dunkle Beeren & Amarenakirsche</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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 MONTELVINI VINO BIANCO (IGT) <i>Duft von Äpfeln, gelbe Früchte</i> <i>milde Säure, trocken</i>	0,2 l 0,5 l	5.4 13.1
GRILLO SICILIA MANDRAROSSA COSTADUNA (DOC) <i>Grapefruit & reifer Pfirsich</i> <i>Angenehme Säure, lang anhaltend</i>	0,2 l 0,75 l	9.9 27.2
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE PAGUS BISANO (DOC) <i>Reife Birne & Äpfel</i> <i>Milde Säure, angenehm fruchtig</i>	0,2 l 0,75 l	7.7 19.1
LUGANA PAGUS BISANO (DOC) DER KLASSIKER VOM GARDASEE <i>Reife Pfirsiche</i> <i>Blumig, herrlich frisch und saftig</i>	0,2 l 0,75 l	15.7 44.9
WEISSWEINSCHORLE	0,2 l	4.4

ROSÉWEIN

MONTELVINI REGANDINO ROSÉ (IGT) <i>Erdbeeren, Johannisbeeren</i> <i>floral, milde Säure, feine Restsüße</i>	0,2 l 0,5 l	5.4 13.1
BARDOLINO CHIARETTO PAGUS BISANO (DOC) <i>Rote Beeren</i> <i>Weiche Säure, duftig milder Rosé</i>	0,2 l 0,75 l	8.1 20.7
ROSÉ CERASUOLO D’ABRUZZO CANTINE TALAMONTI (DOC) <i>Kirschen & Johannisbeeren</i> <i>Ausgewogene Säure, komplexer Rosé</i>	0,2 l 0,75 l	8.6 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.



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 FRIZZANTE MONTELVINI (DOC)	10 cl	5.4
PROSECCO (DOC) 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 & LIME JUICE	
APPLE BERGAMOT ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT GRÜNER APFEL, BERGAMOTTE & ZITRONE	
LYCHEE ICE TEA	5.4
EISTEE AUS SCHWARZTEE MIT LITSCHI, LIME JUICE & ZITRONE	
TROPICAL LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT MANGO & MARACUJA	
ELDER LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT HOLUNDERBLÜTE-/BEERE, ERDBEERE & LIME JUICE	
GINGER LEMONADE	5.4
LIMONADE MIT INGWER, ZITRONE, LITSCHI & LIME JUICE	

SOFTDRINKS

COCA COLA CLASSIC/ZERO	0,3 l 0,5 l	3.8 4.9
FANTA/SPRITE	0,3 l 0,5 l	3.8 4.9
PAULANER SPEZI	0,33 l	4.1
ORANGINA ORANGE/ROUGE	0,25 l	4.9
SCHWEPPES BITTER LEMON/TONIC WATER	0,2 l	3.9
SCHWEPPES GINGER ALE/GINGER BEER	0,2 l	3.9
SCHWEPPES RUSSIAN WILD BERRY	0,2 l	3.9
ACQUA PREMIUM	0,35 l 0,75 l	3.4 5.1
ACQUA PREMIUM GASSATA	0,35 l 0,75 l	3.4 5.1
SAFT APFEL/ORANGE/ANANAS	0,3 l 0,5 l	4.4 5.9
NEKTAR MARACUJA/JOHANNISBEERE	0,3 l 0,5 l	4.4 5.9
SAFT-/FRUCHTSCHORLE	0,3 l 0,5 l	3.8 4.9
HOLUNDERSCHORLE	0,3 l 0,5 l	3.8 4.9
RED BULL CLASSIC/SUGARFREE	0,25 l	4.5

LONGDRINKS

RUM COLA	0,3 l	7.4
JACK DANIEL'S COLA	0,2 l	7.4
VODKA LEMON/ORANGE/MARACUJA	0,2 l	7.4
VODKA RED BULL	0,29 l	8.9
JÄGERMEISTER RED BULL	0,29 l	8.9
GIN TONIC	0,24 l	7.4
SPECIAL: GINSTR DRY GIN TONIC	0,24 l	11.4

BIER

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL VOM FASS	0,3 l 0,5 l	4.1 5.2
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER VOM FASS	0,3 l 0,5 l	4.1 5.2
STUTTGARTER HOFBRÄU KELLERBIER VOM FASS	0,3 l 0,5 l	4.1 5.2
STUTTGARTER HOFBRÄU HERREN PILS	0,33 l	4.1
RADLER	0,3 l 0,5 l	4.1 5.2
RADLER ALKOHOLFREI	0,5 l	5.2
RUSS	0,3 l 0,5 l	4.1 5.2
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	5.2
JEVER FUN PILSNER ALKOHOLFREI	0,33 l	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	0,3 l 0,6 l	4.1 7.9
HEISSES WASSER ZUM NACHFÜLLEN		1.5
FRISCHER TEE	INGWER, ZITRONE & FRISCHE MINZE, HONIG	0,3 l 0,6 l
		5.1 8.9
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

