

# *La Pinsa Romana*®

## 44. *La Pinsa Romana*® Chléb s bylinkovou solí

PINSA ROMANA BASIC BREAD WITH HERB SALT

50,-

## 45. *La Pinsa Romana*® Focaccia

- extra virgin olivový olej, bylinková sůl, grana padano

- FOCCACIA BREAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND GRANA PADANO

90,-

## 46. *La Pinsa Romana*® Bianca Patate

- cherry rajčata, bazal.pesto, mozzarella, brambory, slanina

- CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL, MOZZARELLA, BABY POTATOES, BACON

190,-

## 52. *La Pinsa Romana*® Prosciutto Crudo E Mascarpone

- mozzarella, sušená šunka, rukola, mascarpone, grana padano

- MOZZARELLA, DRIED AGED ITALIAN HAM, ROCKET & MASCARPONE

210,-

## 53. *La Pinsa Romana*® Salsiccia Fresca

- cherry rajč., mozzarella, čerstvá salsiccia, cibule, rukola a grana padano

- CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, FRESH ITALIAN SAUSAGE, ROCKET, ONION & GRANA PADANO

210,-

## 57. *La Pinsa Romana*® Di Carpaccio

- drcená rajčata, rukola, mozzarella, carpaccio, rukola, grana padano

- HOMEMADE SUGO SAUCE, MOZZARELLA, CARPACCIO, ROCKET & GRANA PADANO

240,-

## 59. *La Pinsa Romana*® Di Caponata

- drcená rajčata, mozzarella, cherry rajčata, grilovaná zelenina, rukola

- HOMEMADE SUGO SAUCE, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, ROCKET, GRILLED VEGETABLES

190,-

## 60. *La Pinsa Romana*® Di Gorgonzolla I Zucchini

- mozzarella, sušená rajčata, cuketa, gorgonzolla, rukola, smetana

- MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES, ROCKET, GRILLED CUCCHINI, CREAM

190,-

Pinsa Romana je starší předchůdkyní o dost známější pizzy. Má podlouhlý tvar a původní receptura, podle níž se připravuje dodnes, se datuje do období antického Říma. Díky podílu vody v těstě, který tvoří 80 % z celkové váhy použité mouky, se Pinsa Romana pyšní svojí lehkostí a snadnou stravitelností k níž přispívá i doba kynutí těsta, které trvá 72 až 120 hodin.