



# P I N S E R I A

*menü*

*La Storia...* La PINSA LUNGA è una antica ricetta che nasce prima della Pizza tradizionale, risale al tempo dell'Antica Roma.

La ricetta originale proviene dai contadini che vivevano fuori dalle mura di Roma, che grazie alla macinazione dei cereali (miglio, orzo e farro), con l'aggiunta di spezie, preparavano queste "schiacciatine" e focacce dalla forma allungata per il loro pasto. Nel corso della storia questa ricetta ha subito delle modifiche fino ad arrivare ai giorni nostri con la squisita "PINSA LUNGA".

#### CHE DIFFERENZA C'È TRA LA PINSA E LA PIZZA TRADIZIONALE?

- ◇ L'impasto che risulta più croccante ai bordi
- ◇ Più morbida all'interno
- ◇ Più digeribile grazie a diverse tecniche di lievitazione e maturazione dell'impasto
- ◇ La FARINA è il segreto unico e non svelato della sua particolarità, che rende questa pizza unica nel suo genere.

#### ULTERIORI INGREDIENTI A SCELTA CON SUPPLEMENTO ADDITIONAL INGREDIENTS WITH SUPPLEMENT

##### INGREDIENTE GOURMET

OLIVE/OLIV	1.50
BURRATINA PUGLIESE	8.50
CULATELLO	8.50
VENTRICINA/SALAMI FROM ABRUZZO	4.50
BUFALA AFFUMICATA	4.50
SMOKED BUFFALO MOZZARELLA	4.50
POMODORINI SECCHI	3.50
SALMONE AFFUMICATO/SMOKED SALMON	8.50
STRACCIATELLA/STRACCIATELLA CHEESE	3.50
COPPA STAGIONATA	4.50
PROSCIUTTO COTTO/HAM	2.50
CARCIOFI/ARTICHOKES	2.50
ZUCCHINE GRIGLIATE/GRILLED ZUCCHINI	1.50
GORGONZOLA/ GORGONZOLA CHEESE	1.50
PEPERONI/SWEET PEPPER	1.50
FUNGHI/MUSHROOM	2.50
CIPOLLA/ONION	1.50
RADICCHIO/RED RADICCHIO	1.50
POMODORINI CHERRY/CHERRY TOMATOES	2.50
MELANZANE GRIGLIATE/GRILLED AUBERGINE	1.50

##### PINSA BASE

PINSA CON POMODORO E MOZZARELLA	15.50
<i>Pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	
PINSA BIANCA CON MOZZARELLA	15.50
<i>Pinsa with mozzarella cheese</i>	
PINSA BIANCA TIPO FOCACCIA	12.50
<i>Pinsa focaccia</i>	

FUNGHI PORCINI/PORCINI MUSHROOMS	8.50
SPECK/SPECK	3.50
GAMBERETTI/SHRIMPS	4.50
BRESAOLA	4.50
SALSICCIA/SAUSAGE	3.50
FRIARIELLI/FRIARIELLI	3.50
MOZZARELLA BUFALA/BUFFALO MOZZARELLA	4.50
PROSCIUTTO CRUDO/PARMA HAM	4.50
SALAMINO PICCANTE/SPICY SALAMI	2.50
RUCOLA/ROCKET	1.50
TONNO/TUNA	2.50
ACCIUGHE/ANCHOVIES	2.50
CAPPERI/CAPERS	1.50
MASCARPONE/MASCARPONE CHEESE	2.50
UOVO/EGG	2.50
GRANA/GRANA CHEESE	2.50
PROVOLA AFFUMICATA/SMOKED PROVOLA	2.50

# PINSERIA

LOUNGE BAR & PINSA  
*La Lanchetta*

Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze** alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce può consultare la lista esposta oppure può richiederla ai nostri collaboratori di sala.

La Lanchetta