

# MENÜ



# PINSA IMPERIUM

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Rückfragen zu Allergenen stehen wir gerne zur Verfügung.

# PINSA ROMANA

Die Pinsa Romana stand bereits vor über 2000 Jahren  
auf dem Speiseplan der alten Römer.  
Vielleicht sogar auf dem Teller von Julius Caesar?

traditionelle, handwerkliche Zubereitung



außen knusprig und innen locker, fluffig



Teig aus Reis-, Soja- und 00-Weizenmehl



72-stündige Sauerteiggärung

Nutze den Tag  
und iss eine Pinsa!



# ANTIPASTI

## La Burratina / 12

Burrata<sup>M</sup> (Frischkäse-Spezialität) mit Rucola, Tomate, Pinienkernen, Balsamico und Zitronenabrieb

## Verdure grigliate / 9



Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit Rosmarin, Knoblauch und Brotbeilage

## Tagliere Misto / 19

Parmaschinken, Mortadella, Spianata Calabrese, Salami Milano, Provolone<sup>M</sup>, Büffelmozzarella<sup>M</sup>, Oliven<sup>7</sup> und Brotbeilage



Weinempfehlung:  
Chianti

## Pinsabrot / 7



Olivenöl, Oregano  
oder  
Tomatensoße, Oregano

## Dreierlei Bruschetta / 8

Zucchini, Knoblauch  
Camembert<sup>M</sup>, Zwiebel-Chutney  
Datteltomaten, Knoblauch

# INSALATA

## Braccio di Ferro / 14

Hähnchenbrustfilet auf Spinatsalat mit Birne, Walnüssen<sup>SF</sup>, Parmesan-Flocken<sup>M</sup> und Himbeer-Vinaigrette



Weinempfehlung:  
Brezza Bianco

## Mista / 13

Gemischter Salat mit Datteltomaten, Büffelmozzarella<sup>M</sup>, Parmesan-Flocken<sup>M</sup>, Walnüssen<sup>SF</sup> und Balsamico-Vinaigrette

## Neptun / 17

Räucherlachs<sup>SF</sup> auf Rucola-Spinatsalat mit Möhren, roten Zwiebeln, Orangenfilets, Sesam<sup>SES</sup> und Honig-Senf-Dressing

## Pump and Jump / 18

Fünf Garnelen<sup>K</sup> auf gemischtem Salat mit Avocado, Pinienkernen, Paprika, Datteltomaten und Honig-Senf-Dressing

## Romana / 14

Hausgemachte Röstzwiebelringe<sup>G</sup> auf Rucolasalat mit Möhren, Datteltomaten, Büffelmozzarella<sup>M</sup>, Pinienkernen und Himbeer-Vinaigrette

## Kleiner Beilagensalat / 6

mit Datteltomaten, roten Zwiebeln, Möhren und Balsamico-Vinaigrette

Wir empfehlen  
zu unseren Salaten  
ofenwarmes Pinsabrot.

# PINSA

## MIT TOMATENSOSSE

### Romulus / 15

Salsiccia (italienische Bratwurst),  
rote Zwiebeln, Mozzarella<sup>M</sup>,  
Scamorza<sup>M</sup>(geräucherter Mozzarella)

### Augustus / 17

Roastbeef, Rucola, Parmesan<sup>M</sup>, Mozzarella<sup>M</sup>

### Maximus / 16

Büffelmozzarella<sup>M</sup>, Rucola, Datteltomaten,  
hausgemachtes Basilikum-Pesto<sup>SF</sup>

### Spartacus / 15

Spianata Calabrese (scharfe Salami),  
Peperoni, Mozzarella<sup>M</sup>,  
Scamorza<sup>M</sup> (geräucherter Mozzarella)

### Cicero / 15

Parmaschinken, Rucola, Pecorino  
Romano<sup>M</sup>(Hartkäse), Mozzarella<sup>M</sup>



Weinempfehlung:  
Primitivo di Manduria

### Tiberius / 15



Zucchini, Champignons, Oregano,  
Basilikum, Tomatencreme

### Quintus / 17

Gegrillte Garnelen<sup>K</sup> und Tintenfischfilet<sup>F</sup>,  
Datteltomaten, Petersilie, Mozzarella<sup>M</sup>

### Trajan / 14

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella<sup>M</sup>

### Verus / 13

Tomaten, Knoblauch, Mozzarella<sup>M</sup>

### Nero / 14

Salami Milano, Mozzarella<sup>M</sup>

# PINSA

## MIT OLIVENÖL

### Remus / 18

Sechs gegrillte Garnelen<sup>K</sup>, Zucchini,  
Datteltomaten, Petersilien-  
Knoblauch-Öl, Mozzarella<sup>M</sup>

Weinempfehlung:  
Sauvignon Blanc

### Imperium / 14

Apfel, Guanciale (luftgetrockneter Speck),  
rote Zwiebeln, Pecorino Romano<sup>M</sup>  
(Hartkäse), Mozzarella<sup>M</sup>

### Vaticanum / 14

Gorgonzola<sup>M</sup>, Birne,  
Walnüsse<sup>SF</sup>, Mozzarella<sup>M</sup>

### Commodus / 16

Knoblauchcreme<sup>M</sup>, frischer Blattspinat,  
Datteltomaten, Schafskäse<sup>M</sup>, Walnüsse<sup>SF</sup>

### Titus / 16

Frischer Blattspinat, Champignons,  
hausgemachtes Basilikum-Pesto<sup>SF</sup>,  
Parmesan<sup>M</sup>, Mozzarella<sup>M</sup>

Weinempfehlung:  
Chardonnay

### Caesar / 18

Trüffel, Gorgonzola<sup>M</sup>, Scamorza<sup>M</sup>  
(geräucherter Mozzarella), Mozzarella<sup>M</sup>

### Gaius / 15

Italienische Mortadella, Pistazien<sup>SF</sup>,  
Büffelmozzarella<sup>M</sup>, Mozzarella<sup>M</sup>

### Flamma / 15



Avocadocreme, Rucola, Datteltomaten,  
rote Zwiebeln, Petersilien-Knoblauch-Öl



DEUTSCHE PRÄMIUMQUALITÄT



DRY AGED BEEF

BURGER

Pyrus / 13

150g Rindfleisch | Rucola | Birne |  
hausgemachtes Zwiebel-Chutney |  
Gorgonzola<sup>M</sup> | Mayonnaise<sup>3E</sup>

Mediterraneo / 15

150g Rindfleisch | Rucola | Tomate |  
gegrilltes Gemüse | Scamorza<sup>M</sup>  
(geräucherter Mozzarella) |  
Basilikum-Mayonnaise<sup>E,SF</sup>

Classico / 13

150g Rindfleisch | Salat | Gurke | Tomate |  
Cheddar<sup>M</sup> | Ketchup<sup>2</sup> | Mayonnaise<sup>3E</sup>

Tropico / 14

150g Rindfleisch | Salat | Tomate |  
rote Zwiebeln | Camembert<sup>M</sup> | Haussoße<sup>3E</sup>

Calidus / 16

150g Rindfleisch | Bacon | Tomate |  
hausgemachte Röstzwiebelringe<sup>G</sup> |  
geschmorte Zwiebeln | Büffelmozzarella<sup>M</sup> |  
BBQ Soße<sup>G,SF</sup> | Chili-Mayonnaise<sup>3E</sup>

Vegetariano / 12

Gegrillter Weichkäse<sup>M</sup> | Spinatsalat |  
rote Zwiebeln | Zucchini | Tomate |  
Wildpreiselbeeren | Laugenbrötchen

BEILAGEN



Römer Pommes / 6

Haussoße | rote Zwiebeln |  
Petersilie | mildes Chilisalz

Pommes / 4

Süßkartoffelpommes / 5

Beilagensalat / 6

DIPS

Ketchup<sup>2</sup> / 1  
Mayonnaise<sup>3E</sup> / 1  
Basilikum-Mayonnaise<sup>3E,SF</sup> / 2  
Chili-Mayonnaise<sup>3E</sup> / 2  
Avocadocreme / 3  
BBQ Soße<sup>G,SF</sup> / 2  
Knoblauchcreme<sup>M</sup> / 2  
Haussoße<sup>2,3E</sup> / 2

# FÜR KLEINE RÖMER BIS 12 JAHRE

## Idefix Pinsa / 6

Halbe Pinsa mit Tomatensoße,  
Mozzarella<sup>M</sup>, Basilikum

## Obelix Burger / 8

Rindfleisch, Salat, Gurke, Tomate,  
Cheddar<sup>M</sup>, Ketchup<sup>2</sup>, Mayonnaise<sup>3,E</sup>

## Asterix Stix / 6

Röstisticks mit Apfelmus

# PINSA SÜSS

## Capitolium / 11 1/2 / 6

Apfelmus, Granola<sup>G,SES,SF</sup>,  
Zimt, Puderzucker

## Bocca della Verità / 12 1/2 / 7

Nutella<sup>M,SF,SO</sup>, Marshmallows<sup>1</sup>,  
Puderzucker

## Trevi / 14 1/2 / 9

Camembert<sup>M</sup>, Walnüsse<sup>SF</sup>,  
Wildpreiselbeeren, Honig



Weinempfehlung:  
Dolce Frasca

# DESSERT

## Tortino<sup>E,G,M</sup> al Cioccolato / 6

Warmes, hausgemachtes  
Schokoladentörtchen

## Tartufo<sup>E,G,M,SF</sup> al Pistacchio / 8

Eispraline  
aus Mandel-Pistaziencreme

## Tartufo<sup>E,G,M</sup> al Limoncello / 7

Eispraline  
aus Zitronencreme mit  
Limoncello-Kern und Baiserhülle

## Bicchierino<sup>G,SF,SO</sup> alla Vaniglia / 8

Vanillecreme mit Brownie auf  
Aprikosenkompott im Glas



Empfehlung:  
Caffé Borbone  
-  
100 % Robusta

