

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



Reis-, Soja- und 00-Weizenmehl



72-stündige Sauerteiggärung

CALDER BAR

ANTIPASTI

LA BUFFALINA^{G, M, SF}

Büffelmozzarella | Datteltomaten |
Knoblauchöl | Basilikum-Pesto |
geröstetes Brot

VERDURE GRIGLIATE^G

Gegrilltes eingelegtes
Gemüse | Rosmarin |
Knoblauch | Brotbeilage

TAGLIERE MISTO^{7, G, M}

Parmaschinken | Mortadella |
Spianata Calabrese | Salami Milano |
Provolone | Büffelmozzarella |
Oliven | Brotbeilage



Weinempfehlung:
Chianti

PINSABROT^G

Olivenöl | Oregano
oder
Tomatensoße | Oregano

DREIERLEI BRUSCHETTA^{G, M}

Zucchini | Knoblauch
Camembert | Zwiebel-Chutney
Datteltomaten | Knoblauch

TORRE AL SALMONE^{F, G, M}

Räucherlachs | geröstetes Brot |
Rucola | Frischkäse |
Avocadocreme | Pinienkerne

INSALATA

BRACCIO DI FERRO^{M, SF}

Hähnchenbrustfilet | Spinat |
Birne | Walnüsse | Parmesan-
Flocken | Himbeer-Vinaigrette



Weinempfehlung:
Brezza Bianco

MISTA^{M, SF}

Gemischter Salat | Datteltomaten |
Büffelmozzarella | Parmesan-Flocken |
Walnüsse | Balsamico-Vinaigrette

NEPTUN^{F, SES}

Räucherlachs | Rucola | Spinat |
Möhren | rote Zwiebeln | Orangenfilets |
Sesam | Honig-Senf-Dressing

PUMP AND JUMP^K

Gegrillte Garnelen | gemischter Salat |
Avocado | Pinienkerne | Paprika |
Datteltomaten | Honig-Senf-Dressing

ROMANA^{G, M}

Hausgemachte Röstzwiebelringe |
Rucola | Möhren | Datteltomaten |
Büffelmozzarella | Pinienkerne |
Himbeer-Vinaigrette

KLEINER BEILAGENSALAT^{K, M}

Datteltomaten | rote Zwiebeln |
Möhren | Balsamico-Vinaigrette

Wir empfehlen zu unseren Salaten
ofenwarmes Pinsabrot.

PINSA

MIT TOMATENSOSSE

EUR

ROMULUS^M 15
Salsiccia (ital. Bratwurst) | rote Zwiebeln |
Mozzarella | Scamorza (Mozzarella
geräuchert)

AUGUSTUS^M 17
Roastbeef | Rucola | Parmesan | Mozzarella

MAXIMUS^{M, SF} 16
Büffelmozzarella | Rucola |
Datteltomaten | Basilikum-Pesto

SPARTACUS^M 15
Spianata Calabrese (scharfe Salami) |
Chilis | Mozzarella | Scamorza
(Mozzarella geräuchert)

CICERO^M 15
Parmaschinken | Rucola | Pecorino
Romano (Hartkäse) | Mozzarella

 Weinempfehlung:
Primitivo di Manduria

TIBERIUS  15
Zucchini | Champignons | Oregano |
Basilikum | Tomatencreme

QUINTUS^{F, K, M} 17
Garnelen | Tintenfischfilet |
Datteltomaten | Petersilie | Mozzarella

TRAJAN^M 14
Zucchini | Aubergine | Paprika |
Möhren | Mozzarella

VERUS^M 13
Datteltomaten | Knoblauch |
Basilikum | Mozzarella

NERO^M 14
Salami Milano | Mozzarella

PINSA

MIT OLIVENÖL

EUR

REMUS^{K, M} 18
Garnelen | Zucchini | Datteltomaten |
Petersilien-Knoblauch-Öl | Mozzarella

 Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc

IMPERIUM^M 14
Apfel | Guanciale (Speck) | rote Zwiebeln |
Pecorino Romano (Hartkäse) | Mozzarella

VATICANUM^{M, SF} 14
Gorgonzola | Birne | Honig | Walnüsse |
Mozzarella

COMMODUS^{M, SF} 16
Knoblauchcreme | frischer Blattspinat |
Datteltomaten | Schafskäse | Walnüsse

TITUS^{M, SF} 16
Frischer Blattspinat | Champignons |
Basilikum-Pesto | Parmesan | Mozzarella

MILO^M 17
Salami Milano | Paprika | Büffelmozzarella |
Petersilie | Chili-Öl | Provolone (Käse)

CAESAR^M 18
Trüffel | Gorgonzola | Scamorza
(geräucherter Mozzarella) | Mozzarella

GAIUS^{M, SF} 16
Italienische Mortadella | Pistaziencreme |
Büffelmozzarella | Mozzarella

FLAMMA  15
Avocadocreme | Rucola | Datteltomaten |
rote Zwiebeln | Petersilien-Knoblauch-Öl

DECIMUS^M 16
Salsiccia (ital. Bratwurst) | Guanciale
(Speck) | Tomatencreme | Mozzarella



BURGER

PYRUS^{3, E, G, M}

150g Rindfleisch | Rucola | Birne |
hausgemachtes Zwiebel-Chutney |
Gorgonzola | Mayonnaise

MEDITERRANEO^{3, E, G, M, SF}

150g Rindfleisch | Rucola | Tomate |
gegrilltes Gemüse | Scamorza
(Mozzarella geräuchert) |
Basilikum-Mayonnaise

CLASSICO^{2, 3, E, G, M}

150g Rindfleisch | Salat | Tomate |
Gurke | Cheddar | Ketchup | Mayonnaise

FUOCO^{3, E, G, M}

150g Rindfleisch | Salat | Chili | Bacon |
rote Zwiebeln | doppelt Cheddar |
Ketchup | Chili-Cheese-Soße

CALIDUS^{3, E, G, M, SEF}

150g Rindfleisch | Bacon | Tomate |
hausgemachte Röstzwiebelringe |
Schmorzwiebeln | Büffelmozzarella |
BBQ Soße | Chili-Mayonnaise

VEGETARIANO^{G, M}

Gegrillter Weichkäse | Rucola |
rote Zwiebeln | Zucchini | Tomate |
Wildpreiselbeeren

EUR

14

15

13

17

17

12

BEILAGEN

EUR

RÖMER POMMES^{3, E}

Haussoße | rote Zwiebeln |
Petersilie | mildes Chilisalz

7

GLADIATOR POMMES^{3, E, M}

Chili-Mayonnaise | Chili-Cheese-
Soße | Chilis | Petersilie

7

KAISER POMMES^{G, M, SEF} (SÜSSKARTOFFEL)

Knoblauchcreme | BBQ Soße |
Bacon | Petersilie

8

POMMES

4

SÜSSKARTOFFELPOMMES

5

BEILAGENSALAT

6

DIPS

Ketchup²

1

Mayonnaise^{3, E}

1

Basilikum-Mayonnaise^{3, E, SF}

2

Chili-Mayonnaise^{3, E}

2

Avocadocreme

3

BBQ Soße^{G, SEF}

2

Knoblauchcreme^M

2

Haussoße^{2, 3, E}

2

FÜR KLEINE RÖMER

BIS 12 JAHRE

IDEFIX PINSA^M

Halbe Pinsa mit Tomatensoße |
Mozzarella | Basilikum

MIRACULIX PINSA^M

Halbe Pinsa mit Tomatensoße |
Salami Milano | Mozzarella

ASTERIX STIX

Röstisticks mit Apfelmus

OBELIX BURGER^{2, 3, E, M}

Rindfleisch | Salat | Gurke | Tomate |
Cheddar | Ketchup | Mayonnaise

PINSA SÜSS

CAPITOLIUM^{G, SES, SF}

CAPITOLIUM KLEIN

Apfelmus | Granola | Zimt |
Puderzucker

BOCCA DELLA VERITÀ^{1, M, SF, SO}

BOCCA DELLA VERITÀ KLEIN

Nutella | Marshmallows | Puderzucker

TREVI^{M, SF}

TREVI KLEIN

Camembert | Walnüsse |
Wildpreiselbeeren | Honig



Weinempfehlung:
Dolce Frasca

DESSERT

EUR

6

8

6

8

11

6

12

7

14

9

EUR

6

8

7

7

8

TORTINO AL CIOCCOLATO^{E, G, M}

Warmes, hausgemachtes
Schokoladentörtchen

TARTUFO AL PISTACCHIO^{E, G, M, SF}

Eispraline aus
Mandel-Pistaziencreme

TARTUFO AL LIMONCELLO^{E, G, M}

Eispraline aus Zitronencreme mit
Limoncello-Kern und Baiserhülle

TARTUFO BIANCO^{E, G, M, SF}

Eispraline aus Kaffee- und
Zabaionecreme mit Baiserhülle

LA VANIGLIA^{G, SF, SO}

Vanillecreme mit Brownie auf
Aprikosenkompott im Glas

Fragen Sie gerne nach unseren
hausgemachten Kuchen.



Empfehlung zum Dessert:
Caffé Borbone