



PINSA (romana) eine herzhafte italienische Focaccia

Unsere Pinsa wird aus dem Mehl der Mühle "DiMarco" hergestellt, welche der Markeninhaber von "Originale Pinsa Romana" ist.

Der unvergleichliche Geschmack wird aus einer Mischung aus "0"-; Soja, Reis- und Weizenmehl, mit Sauerteig gewonnen.

Dann darf er 72 Stunden gehen, bevor die Bällchen in Handarbeit zu ihrer einzigartigen "Pinsa"-Form ausgearbeitet werden.

Unsere Pinsa Variationen:

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella

10,00 €

Bianca

Tomaten & Rucola

11,00 €

Salame

Tomatensauce, Mozzarella:

Salami

11,00 €

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella:

gekochter Schinken

11,00 €

Lachs

Tomatensauce, Mozzarella:

Lachs

13,50 €

In der Waldstraße 2
Ortsteil Meinhardswinden
91522 Ansbach

Telefon: 0981 - 207 253 0

www.steakhouse-larustica.de

Für eine Umbestellung müssen wir leider eine Gebühr von 5€ berechnen



Corleone

Tomatensauce, Mozzarella:
scharfe Salami, Oliven, Knoblauch, Sardellen

12,50 €

Scampi

Tomatensauce, Mozzarella:
Garnelen, frische Tomaten, Knoblauch

13,50 €

Verdure

Tomatensauce, Mozzarella:
gegrilltes Gemüse, frische Champignons, Tomaten, Knoblauch

13,50 €

Speciale

Tomatensauce, Mozzarella:
Gekochter Schinken, Salami, frische Champignons

12,50 €

La Rustica

Tomatensauce, Mozzarella:
Rucola, Parmaschinken, Parmesan Stücke

13,50 €

Individualmente

Oder ihr stellt Euch, Eure Pinsa selbst zusammen!

In der Waldstraße 2
Ortsteil Meinhardswinden
91522 Ansbach

Telefon: 0981 - 207 253 0
www.steakhouse-larustica.de

Für eine Umbestellung müssen wir leider eine Gebühr von 5€ berechnen