

# NOVINKA

# PINSA



**10,80€**

Pinsa pochádza z Ríma, a preto sa aj nazýva PINSA ROMANA. V Ríme ju volajú sestra PIZZI. Cesto je ľahšie, nadýchanéjšie a chrumkavejšie ako bežné cesto. Pinsa je mix špeciálnej výberovej múky, ryžová, sójová a semolina. Cesto po zamixovaní sa nechá fermentovať v chlade 48 hodín a až potom sa pečie. Pečie sa v kamenných peciach, ktoré jej dodávajú výnimočnú chuť a krásnu chrumkavosť. Z mrazeného stavu sa naplní ingredienciami, pečie sa cca 10 minút, nakrája sa a nakoniec sa posype čerstvým šalátom a pokvapká olivovým olejom.

PINSA začala byť populárna až v roku 2017 a doteraz je zatiaľ vo svete 5000 pinserií. Takže pomaly sa dostáva do povedomia po celom svete.

Jej kombinácie sú nekonečné ...

*... a tu sú prvé štyri z našej ponuky:*

## PINSA MILÁNO

paradajkový základ, olivový olej, mozzarella, paradajky, bazalkové pesto, rukola

## PINSA MAŤO

paradajkový základ, mozzarella, olivový olej, paradajky, mleté mäso, rukola, pesto z medvedieho cesnaku

## PINSA LENA

paradajkový základ, olivový olej, mozzarella, schwarzvaldská šunka, červená cibuľa, BBQ

## PINSA PETRA

paradajkový základ, olivový olej, cheddar, kuracie mäso, paradajky, rukola, pesto z medvedieho cesnaku