



Did you know that the name Pinsa comes from the Latin word "Pinsere", which in Italian means stretch-spread out?

It is shaped like an oval

Pinsa is far more digestible than Pizza due to its different dough hydration

Pinsa was invented before Pizza thanks to an old Roman recipe

The water used for the dough is always cold

The dough has less carbohydrates and fat

Wheat, soya and rice are the recipe main ingredients

Wussten Sie, dass der Name Pinsa vom lateinischen Wort „Pinsere“ stammt, was auf Italienisch Streckung bedeutet?

Es ist wie ein Oval geformt

Pinsa ist aufgrund seiner unterschiedlichen Teighydratation weitaus bekömmlicher als Pizza

Pinsa wurde vor der Pizza nach einem alten römischen Rezept erfunden

Das für den Teig verwendete Wasser ist immer kalt

Der Teig hat weniger Kohlenhydrate und Fett

Weizen, Soja und Reis sind die Hauptzutaten des Rezepts

## doppio gusto



## Menu

### Pinsa / Calzone

- London ( Ei, Speck, Mozzarella)
- Bosco ( Pilze, Tomatensauce, Mozzarella)
- Sfizio ( Kartoffeln, Speck, Mozzarella)
- Golosa ( Zucchini, Masacrpone, Mozzarella)
- Debbie ( Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella)
- Vaticano ( Zwiebeln, Mozzarella)
- Classica ( Tomatensauce, Mozzarella)
- Inferno ( Würzige Salami, Mozzarella)

**CHF 18.00**