

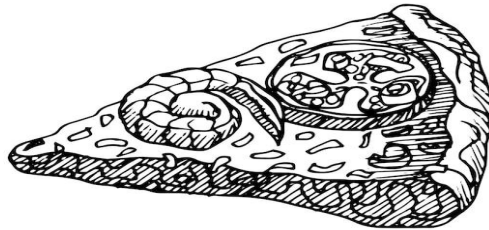
Le Bianche

Pinsa mit Mozzarella Basis

- | | klein | gross |
|---|-------|-------|
| • Regina- <i>Mozzarella, Gorgonzola, Birnen & karamellisierten Haselnüssen</i> | 19,- | 23,- |
| • Alpina- <i>Raclette, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln</i> | 22,- | 26,- |
| • Raffinata- <i>Mozzarella, Rauchlachs, Sauerrahm, & Basilikum-Pesto</i> | 22,- | 26,- |

Vegi

- | | | |
|--|------|------|
| • Vegetariana- <i>Tomaten, Burrata-Käse, Grillgemüse, Spinat, & Mandelsplittern</i> | 19,- | 23,- |
| • Vegana- <i>Tomaten, Grillgemüse, Spinat & Mandelsplittern</i> | 17,- | 21,- |



Die traditionelle Pinsa Romana

Pinsa ist eine traditionelle Teigspeise aus dem antiken Pom und ein optischer Doppelgänger der herkömmlichen Pizza.

Jede Zutat der Pinsa lässt sich leicht verdauen und kann zugleich hervorragend mit deftigeren Beilagen kombiniert werden. Der Teig wird aus einer Mischung von Weizen-, Reis-, und Sojamehl hergestellt und ist somit vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn aussen leicht und knusprig macht und innen weich werden lässt. Zudem wird Pinsa meist ohne Belag gebacken und erst danach belegt.

Argumente: weniger Zucker/ weniger Kalorien/ weniger Gluten