



GASTHAUS ALPINA SALOUF Pinseria



È la piccola differenza che conta...

La pizza napoletana è tradizionalmente prodotta con un solo tipo di farina, quella di grano bianco. Una differenza decisiva rispetto alla pizza sta nella produzione dell'impasto della pinsa. La miscela di lievito madre, soia, farina di riso e farina di frumento lo rende particolarmente gustoso: la **farina di riso** serve a rendere l'impasto leggero, mentre **la soia** fornisce la necessaria compattezza. Grazie al **lievito madre**, l'impasto della Pinsa è così leggero.

Der kleine Unterschied zählt...

Traditionelle neapolitanische Pizza wird klassisch aus nur einer Mehlsorte hergestellt und zwar aus weißem Weizenmehl. Ein entscheidender Unterschied zur Pizza liegt in der Teig-Herstellung der Pinsa. Die Mischung aus Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Das **Reismehl** soll den Teig leicht machen, **Soja** hingegen für die nötige Festigkeit sorgen. Dank dem **Sauerteig** ist der Pinsa-Teig so locker.

Le pinse classiche – Die klassischen Pinsa

1. Pinsa Margherita

16.00

2. Pinsa Calabrese

Mozzarella- Pomodori- Salame piccante- Origano- olio extra vergine
Mozzarella-Tomaten- scharfe Salami- Oregano- Olivenöl extra Vergine

18.00

3. Pinsa Valtellina

Mozzarella- Pomodori- Bresaola D.O.P.- Scaglie di Casera- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Original Bresaola D.O.P.- Casera- Käseflocken- Olivenöl

20.00

4. Pinsa Parma

Mozzarella- Pomodori- Prosciutto di Parma- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Parma Schinken- Olivenöl

23.00

5. Pinsa Vanni (Siciliana)

Mozzarella- Pomodori- Olive- Cipolle- Acciughe- Origano- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Oliven- Zwiebeln- Sardellen- Oregano- Olivenöl

20.00

Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

Brot:

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

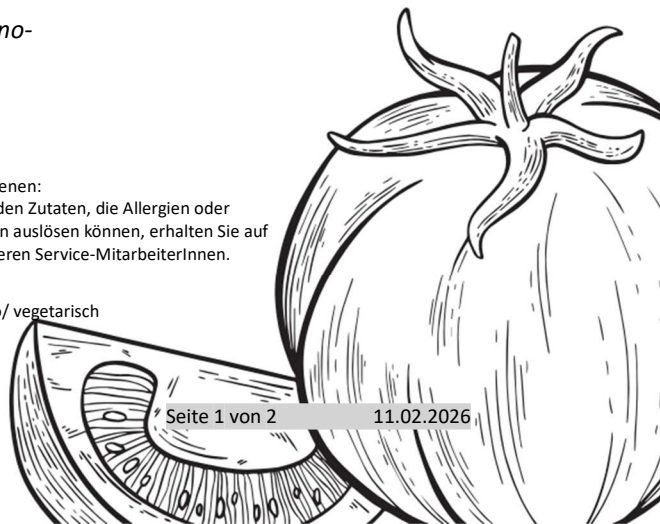
Schweiz

Hinweise zu Allergenen:

Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.



vegetariano/ vegetarisch





GASTHAUS ALPINA SALOUF Pinseria



Le pinse classiche – Die klassischen Pinsa

6. Pinsa Lombarda

Mozzarella- Porcini- Gorgonzola- Noci- olio extra vergine
Mozzarella- Steinpilze- Gorgonzola- Baumnüsse- Olivenöl

22.00

7. Pinsa Vegetariana

Mozzarella- Pomodori- Peperoni- Zucchini- Melanzane- Origano- olio
extra vergine
*Mozzarella- Tomaten- Paprika- Zucchini- Aubergine- Oregano-
Olivenöl*

20.00

Le pinse Gourmet – Die Gourmet-Pinsa

8. Pinsa Alpina

Carciofi- mozzarella- peperoni- pomodori- prosciutto- olive
Artischocken- Mozzarella- Peperoni- Tomaten- Schinken- Oliven

22.00

9. Pinsa La rustica

Patate- salsiccia- rosmarino- olio extra vergine
Kartoffel- Würstchen- Rosmarin

28.00

Le pinse bianche – Die hellen Pinsa

10. Focaccia

Rosmarino- aglio- acciughe

14.00

11. Pinsa Golosa 4 formaggi

Mozzarella- Gorgonzola- Taleggio- Grana

20.00

12. Pinsa Tirolese

Mozzarella- Speck- Taleggio

20.00

Tutta le pinse sono disponibile anche da asporto!

Alle Pinsa auch zum Mitnehmen!

Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

Brot:

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Schweiz

Hinweise zu Allergenen:

Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.



vegetariano/ vegetarisch

