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

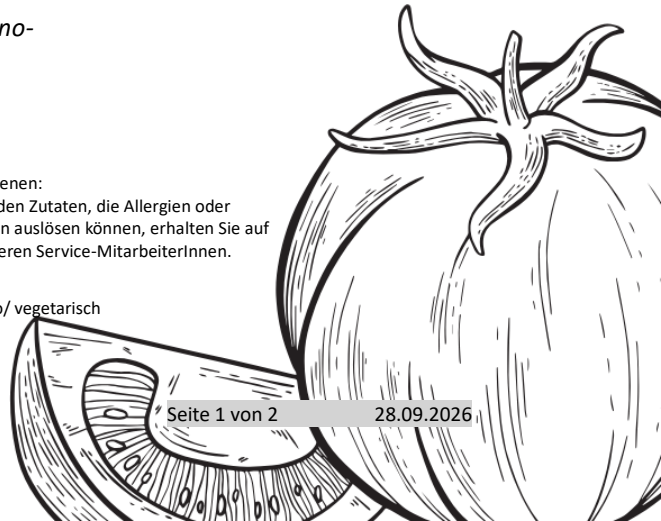
1. Pinsa Margherita 16.00

2. Pinsa Calabrese 20.00
Mozzarella- Pomodori- Salame piccante- Origano- olio extra vergine
Mozzarella-Tomaten- scharfe Salami- Oregano- Olivenöl extra Vergine

3. Pinsa Valtellina 22.00
Mozzarella- Pomodori- Bresaola D.O.P.- Scaglie di Casera- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Original Bresaola D.O.P.- Casera-Käseflocken- Olivenöl

4. Pinsa Parma 23.00
Mozzarella- Pomodori- Prosciutto di Parma- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Parma Schinken- Olivenöl

5. Pinsa Vanni (Siciliana) 20.00
Mozzarella- Pomodori- Olive- Cipolle- Acciughe- Origano- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Oliven- Zwiebeln- Sardellen- Oregano- Olivenöl



Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch:	Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*
Wildfleisch:	Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch:	Italien, Graubünden
Brot:	Schweiz

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

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 22.00
Mozzarella- Porcini- Gorgonzola- Noci- olio extra vergine
Mozzarella- Steinpilze- Gorgonzola- Baumnüsse- Olivenöl

7. Pinsa Vegetariana 20.00
Mozzarella- Pomodori- Peperoni- Zucchine- Melanzane- Origano- olio extra vergine
Mozzarella- Tomaten- Paprika- Zucchini- Aubergine- Oregano- Olivenöl

Le pinse Gourmet – Die Gourmet-Pinsa



8. Pinsa Alpina 24.00
Carciofi- mozzarella- peperoni- pomodori- prosciutto- olive
Artischocken- Mozzarella- Peperoni- Tomaten- Schinken- Oliven

9. Pinsa Speciale 2026/ 2027 30.00
Crema di zucca- provola affumicata- pancetta
Kürbiscreme- geräucherter Provola-Käse- Speck

10. Pinsa La rustica 28.00
Patate- salsiccia- rosmarino- olio extra vergine
Kartoffel- Würstchen- Rosmarin



Le pinse bianche – Die hellen Pinsa

11. Focaccia 16.00
Rosmarino- aglio- acciughe

12. Pinsa Golosa 4 formaggi 20.00
Mozzarella- Gorgonzola- Taleggio- Grana

13. Pinsa Tirolese 20.00
Mozzarella- Speck- Taleggio

Tutta le pinse sono disponibile anche da asporto!
Alle Pinsa auch zum Mitnehmen!



Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch:	Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*
Wildfleisch:	Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch:	Italien, Graubünden
Brot:	Schweiz

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

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

vegetariano/ vegetarisch