

ME

NU



PINSA! PINSA! PINSANO!

aus Liebe zu Italien

ANTIPASTI

Alle Antipasti werden mit knusprigem Pinsabrot serviert

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 15,9

Ital. Wurstausswahl | Büffelmozzarella | Gegrilltes Gemüse | Oliven | Halbtrocknete Tomaten | Schalotten und Champignons in Balsamico

ANTIPASTO FORMAGGI 15,9

Ital. Käseauswahl | Gegrilltes Gemüse | Oliven | Halbtrocknete Tomaten

ANTIPASTO VEGANO V 14,9

Gegrillte Zucchini und Paprika | Halbtrocknete Tomaten | Schalotten und Champignons in Balsamico | Oliven

BURRATA DI PARMA 11,9

Burrata | Prosciutto di Parma | Tomaten | Orangenfilets

CAPRESE 9,9

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

BRUSCHETTA V 7,5

Tomaten mit Knoblauch und Basilikum auf knusprigem Pinsabrot

PINSA PANE V 7,5

Pinsabrot mit Olivenöl, Kräutern und Meersalz

BAMBINI EXTRAS „Nur für Kinder bis 12Jahre!“

BABYCCINO warme aufgeschäumte Milch 0,0

RÄUBERTELLER Extra-Besteck & Teller zum Räubern 0,0

ERST KIDS Kinder bekommen ihr Essen zuerst 0,0

MALZEUG frag einfach unseren Service 0,0

Legende & Hinweise

V Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

INSALATE

Alle großen Salate werden mit knusprigem Pinsabrot serviert

PANZANELLA CON FRUTTI DI MARE 16,9

Geröstetes Brot | Rucola | Meeresfrüchte | Tomaten | Karotten | halbtrocknete Tomaten | rote Zwiebeln

SALMONE 15,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Lachsfilet | Orangen-Senf-Dressing

BURRATA 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Burrata | Orangen-Senf-Dressing

POLLO 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Ital. Hartkäse | gegrillte Hähnchenbrust | Käse-Dressing

POLLO VEGAN v 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Vegane Hähnchenalternative | Orangen-Senf-Dressing

MISTA v 10,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Balsamico-Dressing

EXTRAS

BURRATA 4,5

BÜFFELMOZZARELLA 4,5

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 4,5

VEGANE HÄHNCHENALTERNATIVE 4,5

LACHSFILETSTREIFEN 5,5

PINSA BIANCA

Mit Ricotta-Mascarpone-Sauce

INSALATA PICCOLA
„BEILAGENSALAT“
NUR 2,90€

PARMA BIANCA

Mozzarella | Rucola | Prosciutto di Parma | Honig

15,9

VERDURE BIANCA **V**MÖGLICH

Mozzarella | Grillgemüse | Champignons | Rucola

14,9

CINQUE FORMAGGI

Mozzarella | Gorgonzola | Ricotta | ital. Hartkäse | Mascarpone

14,9

MORTADELLA AL PISTACCHIO **V**MÖGLICH

Mozzarella | Mortadella | Pistazien-Pesto | Pistazien

14,9

GORGONZOLA PICCANTE

Mozzarella | Gorgonzola | pikante Salami | Halbgetrocknete Tomaten

14,9

FUNGI **V**MÖGLICH

Mozzarella | Champignons | Rucola | Rosa Pfeffer

13,9

GORGONZOLA UVA NOCI

Ricotta-Mascarpone-Sauce | Gorgonzola | Trauben | Walnüsse | Rucola

13,9

PINSA SPECIALE

BBQ CON POLLO

Geräucherter Provolone | BBQ-Sauce | Hähnchenbrust |
Mais | Paprika | rote Zwiebeln

16,9

SICILIANA **V**MÖGLICH

Pistazien-Pesto | Mozzarella | Zitronenscheiben | Pistazien

13,9

WÄHLE DEINEN TEIG

KLASSISCH



MEHRKORN

PINSA ROSSA

Mit Tomatensugo

INSALATA PICCOLA
„BEILAGENSALAT“
NUR 2,90€

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Mascarpone | Kräuter | Chillfäden

16,9

SALMONE

Mozzarella | Lachsfilet | Mascarpone | Dill | Rosa Pfeffer

16,9

PARMA

Mozzarella | Prosciutto di Parma | Rucola | ital. Hartkäse

15,9

INFERNO

Mozzarella | pikante Salami | Tomaten | Paprika | rote Zwiebeln

14,9

QUATTRO STAGIONI

Mozzarella | Prosciutto Cotto | Champignons | ital. Salami |
Artischocken | Paprika

14,9

VERDURE ROSSA **VMÖGLICH**

Mozzarella | Grillgemüse | Champignons | Rucola

14,5

BURRATA

Burrata | Tomaten | Balsamicocreme | Basilikum

14,5

ROMA BUFALA

Mozzarella | Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

13,9

PROSCIUTTO E FUNGHI

Mozzarella | Prosciutto Cotto | Champignons

13,9

SALAME

Mozzarella | ital. Salami | Basilikum

12,9

MARGHERITA **VMÖGLICH**

Mozzarella | Basilikum

11,0

BAMBINI PINSA „Nur für Kinder bis 12Jahre!“

Kleine Pinsa Margherita mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum

5,9

PASTA

WAHLWEISE MIT



TRIPOLINE **V**

ODER



CASARECCIA **V**

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Tomaten | ital. Kräuter | Zitrone

16,9

CREMA DI FUNGHI CON POLLO **VMÖGLICH**

Champignons | Hähnchenbrust | Zwiebeln | Sahne | Weißwein | Petersilie | ital. Hartkäse

16,9

SALMONE

Lachsfilet | Tomaten | Zitrone | Sahne | Blattspinat

16,9

PISTACCHIO **VMÖGLICH**

Pistazien-Pesto | ital. Hartkäse

13,9

VERDURE **VMÖGLICH**

Paprika | Zucchini | Tomaten | Olivenöl | ital. Hartkäse

13,9

CARBONARA

Pancetta | Eigelb | Pecorino

13,9

BOLOGNESE VEGANELLO **V**

Tomatensugo | Walnüsse | Champignons | Zwiebeln | Karotten | Sellerie

13,5

BOLOGNESE DI POLLO

Tomatensugo | 100% Geflügelfleisch | Zwiebeln | Karotten | Sellerie | ital. Hartkäse

13,5

LIMONE **VMÖGLICH**

Limone | Butter | ital. Hartkäse

9,9

BAMBINI PASTA

„Nur Für Kinder bis 12Jahre!“
Casareccia wahlweise mit Bolognese di Pollo, Pomodoro oder Butter

5,5

BIBITE

LIMONATA DI PINSANO *hausgemacht* 0,50l JE 5,5

HIMBEER-LIMETTE-MINZE

BLUTORANGE-ZITRONE-MINZE

HOLUNDER-ZITRONE-MINZE

PFIRSICH-HIMBEER-MINZE

ERDBEER-ZITRONE-MINZE

PINSANO-EISTEE 0,50l JE 5,5

KAKTUSFEIGE ODER PFIRSICH

TAFELWASSER 0,50l 3,9

perlend oder still 1,00l 5,9

AQUA MONACO MINERALWASSER 0,33l 3,9

perlend oder still 0,75l 6,9

WOLFRA FRUCHTSCHORLE 0,40l JE 4,4

HIMBEER | APFEL NATURTRÜB | RHABARBER

SCHWARZE JOHANNISBEERE | MARACUJA

AQUA MONACO MIT 100% NAT. ZUTATEN 0,23l JE 3,8

COLA | COLA SUGARFREE | GRAPEFRUIT |

TONIC WATER | BITTER LEMON

COLA MIX 0,33l 4,4

CAFFETTERIA



ESPRESSO	2,2
ESPRESSO DOPPIO	3,3
ESPRESSO MACCHIATO	2,5
ESPRESSO CORRETTO MIT GRAPPA	4,5
CAFFÈ CREMA	3,3
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACCHIATO	4,4
Alle Kaffeezubereitungen auch koffein-, lactosefrei oder mit Hafermilch erhältlich.	
HEISSE SCHOKOLADE mit Milchschaum	4,4

FREDDO

AFFOGATO TARTUFO BIANCO	5,9
Halbgefrorener, weißer Eis-Zabaione-Espresso-Trüffel, mit heißem Espresso	
CAPPUCCINO FREDDO	3,9
CAFFÈ SHAKERATO	3,5

TÈ

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

JE 3,5

GUADA LUGGI	Bio Bergkräutertee
NETTE NANI	Bio Pfefferminze
FRISCHE RESI	Bio Grüntee Ingwer-Limone
SCHEENE LENI	Bio Früchtetee Waldfrucht-Himbeere
PIFFIGA BEPPI	Bio Früchtetee Orange-Zimt
SCHWARZA BENI	Bio Schwarztee Earl Grey
WUIDA WASTI	Bio Rooibostee Erdbeer-Pfeffer

DOLCI

PINSA DOLCE „Die warme, süße Pinsa!“

PINSA TORRONE

7,7

Kleine Pinsa mit Vanillecreme | Nougatcreme | Haselnüsse | Zimt

FREDDO

AFFOGATO TARTUFO BIANCO

5,9

Halbgefrorener, weißer Eis-Zabaione-Espresso-Trüffel, mit heißem Espresso zum Übergießen

DOLCI IM GLAS

TIRAMISÙ

6,6

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Espresso
ein Mix aus 3 italienischen Spirituosen | Kakao

MOUSSE DI LAMPONI

4,9

Himbeermousse mit Himbeersauce

PANNA COTTA

4,9

Gekochte Sahne mit Vanille und Erdbeersauce

PASTICCERIA

KUCHEN

nach Tagesangebot

3,5

TORTEN

nach Tagesangebot

4,5

GELATO

FRÄNKISCHES EIS aus der Hofmolkerei



JE SORTE 3,5
150ml



BIRRE

AUS DER BRAUEREI BÜRGERBRÄU HERSBRUCK

PINSANO VOLLBIER „HAUSMARKE“	0,33l	3,5
NATUR RADLER	0,33l	3,5
ALBWEIZEN	0,50l	4,8

AUS DER LAMMSBRÄU BRAUEREI NEUMARKT I.D. OBERPFALZ

HELLES alkoholfrei	0,33l	3,5
DUNKLE WEIßE alkoholfrei	0,50l	4,8

BIRRA ITALIANA

MORETTI	0,33l	3,9
----------------	-------	-----

GIN

Wähle deinen Gin & dazu deinen Filler von Aqua Monaco
Tonic Water, Bitter Lemon, Grapefruit „La Toronja“

MALFY GIN ORIGINALE 41% ITALIEN Aromen von Koriander und Anis komplexer Wacholder, Lakritze, ein Hauch von Zitrus	4cl	9,5
MALFY GIN CON LIMONE 41% ITALIEN Sonnengereifte italienische Zitronen und Amalfi-Zitronen mit Botanicals (Zitronig frisch, langes, komplexes Finish)	4cl	9,5
MALFY GIN ROSA 41% ITALIEN Frische Pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus und Anis	4cl	9,5

APERITIVI

APERITIVO ORA
JEDER APERITIVO NUR 5,50€
TÄGLICH VON 12-17UHR

PINSANO ORGANIC SPRITZ V 6,9

Veneziano Aperitivo Naturale | Aqua Monaco Grapefruit

BELLINI SPRITZ 7,9

Pfirsichlikör | Vino Frizzante | Zitrone | Minze

LIMONCELLO SPRITZ 7,9

Pallini Limoncello | Vino Frizzante

WILDBERRY SPRITZ 7,9

Ramazzotti Aperitivo Rosato | Aqua Monaco Wildberry | Vino Frizzante

SARTI SPRITZ 7,9

Sarti Rosa | Vino Frizzante

ROSATO SPRITZ 7,5

Ramazzotti Aperitivo Rosato | Vino Frizzante

APEROL SPRITZ ODER VENETO SPRITZ 7,5

Aperol |Vino Frizzante oder Weißwein

CAMPARI SPRITZ ODER ORANGE 7,5

Campari | Vino Frizzante oder Orangensaft

NEGRONI 8,9

Gin | Vermouth Rosso | Campari

ALKOHOLFREI

PINSANO ORGANIC SPRITZ „Senza“ V 6,9

VeneZero Aperitivo Naturale alkoholfrei | Aqua Monaco Grapefruit

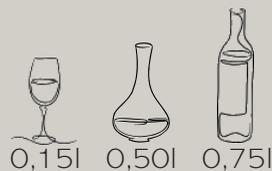
SANBITTER ORANGE ODER SODA 5,9

Sanbitter | Orangensaft oder Soda

CRODINO ORANGE ODER SODA 5,9

Crodino | Orangensaft oder Soda

VINI ORGANICI



BIANCHI

LUGANA CATULLIANO V DOC Italien Lombardia Azienda Agricola Pratello	5,9	18	26
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO V DOCG Italien Toscana La Lastra	5,3	15	22
CATARRATTO-ZIBIBBO V IGT Italien Terre Siciliane Azienda Vaccaro	4,9	14	21
VERDUZZO V IGT Marca Trevigiana Italien Veneto Azienda Agricola GIOL	4,9	14	19
PINOT GRIGIO V DOC Italien Veneto Azienda Agricola GIOL	4,9	14	

ROSATO

ROSATO DI NERO D'AVOLA V DOP Italien Terre Siciliane Azienda Vaccaro	4,9	14	21
--	-----	----	----

ROSSI

PRIMITIVO V IGP Salento Italien Puglia Cantina Fiorentino	5,3	15	22
NERO D'AVOLA V DOP Italien Terre Siciliane Azienda Vaccaro	4,9	14	21
MERLOT V Italien Veneto Azienda Agricola GIOL	4,9	14	

WEINSCHORLE V

Bianco Rosso Rosato	0,3l	0,5l	
	5,5	8,9	

PROSECCHI & SCHAUMWEIN

PROSECCO FRIZZANTE V DOC	0,1l	0,2l	0,75l
Italien Veneto Azienda Agricola GIOL	4,4	5,9	22
PROSECCO ROSATO SPUMANTE V BRUT DOC			25
Italien Veneto Azienda Agricola GIOL			
FRANCIACORTA GOLF 1927 BRUT V DOCG			39
Italien Lombardia Barone Pizzini			
PROSECCO SPUMANTE V EXTRA DRY DOC			25
Italien Veneto Azienda Agricola GIOL			

VINI ROSSI ORGANICI ESCLUSIVI

SANGIOVESE TRONCAFUGA IGT	23
Italien Umbria PlaniArche	
PRATELLO MILLE 1 GARDA ROSSO V DOC	26
Italien Lombardia Azienda Agricola Pratello	
ERBALUNA BAROLO DOCG	49
2018 Italien	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	49
2019 Italien	
CASAVECCHIA ALLA PIAZZA CHIANTI CLASSICO DOCG	39
2020 Italien	
PIROMÁFO NEGROAMARO IGP Salento	39
2018 Italien	

Du möchtest mehr über unsere Weine und das Geschmacksprofil wissen, oder welcher Wein am besten zu deinem Gericht passt? Hier geht's zu unseren Expertisen >>>

"Jahrgangswechsel vorbehalten"



PINSANO EMPFEHLUNG



VERDUZZO V IGT Marca Trevigiana
Italien | Veneto | Azienda Agricola GIOL
0,75l NUR 19,-€

DIGESTIVI

SPIRITI FRANCHI

Aus der Brennerei „Haas“ im fränkischen Pretzfeld

BLUTORANGEN Geist	2cl	3,5
HASELNUSS Geist	2cl	3,5
MANDARINEN Brand	2cl	3,5
TRESTER Brand „Der fränkische Grappa“	2cl	3,5

SPIRITI ITALIANI

LIMONCELLO „PALLINI“	2cl	2,9
SAMBUCA MOLINARI	2cl	3,5
FRANGELICO	2cl	3,5
AMARETTO DI SARONNO	2cl	3,5
GRAPPA DI CHARDONNAY „NONINO“	2cl	3,5
VECCHIA ROMAGNA	4cl	4,5
AVERNA mit Zitrone auf Eis	4cl	4,5
MARTINI BIANCO ODER ROSSO auf Eis	4cl	4,5
RAMAZOTTI CREMA auf Eis „Der italienische Baileys“	4cl	4,5

GIOL

Vittorio Carraro ist der Kopf (oder die Nase?) des ältesten Weinguts in Italien. Seit 1427 betreibt die Familie Weinbau – kein Wunder, dass ihre Weine und Proseccchi unglaublich gut schmecken – sie hatten ja lang genug Zeit, alles auszuprobieren. Was uns neben dem tollen Wein und dem super sympathischen Winzer auch überzeugt hat, ist die konsequente BIO-Ausrichtung. Alle Produkte sind „Organic vegan“ – die Familie Giol betreibt die gesamten 25 Hektar Rebland ausschließlich biologisch. Hut ab und Prost! www.giolitalia.com Instagram/tenutagiol

FORTEZZA

Der beste Espresso kommt aus Fürth und wird in Nürnberg ausgeschenkt. Was? Ihr habt richtig gelesen: Fortezza röstet in der Nachbarstadt, ist aber natürlich getragen von der Idee des echten italienischen Espresso, so wie man ihn aus dem Urlaub kennt und liebt. Mit 22 Jahren hatte der Gründer mit dem sehr deutschen Namen Rainer Langguth die Vision, den besten Espresso außerhalb Italiens herzustellen – und wir würden sagen: He did it! Wir sind süchtig nach dem schwarzen Gold und schmecken die Liebe und Kunst, die in dieser Röstung steckt. www.fortezza-espresso.de Instagram/fortezza_espresso!

BÜRGERBRÄU

Die meisten fränkischen Brauereien sind traditionell in Familienhand: So auch die Bürgerbräu Hersbruck. Von Einheimischen wird der Ort liebevoll „Herschers“ genannt :-). Seit 1831 braut die Familie Deinlein - und seit 1920 auch offiziell unter dem Namen „Bürgerbräu Hersbruck“. Jetzt ist die junge Chefin Sonja Weid am Start – die ihren Fokus vom reinen Brauen auf die Punkte Nachhaltigkeit und Ressourcenschonen gerichtet hat. Der süffige Gerstensaft wird nämlich mit Solarenergie hergestellt und führt offiziell das Label „Solarbier“. www.buergerbraeu-hersbruck.de Instagram/buergerbraeu

AQUA MONACO

Wir haben natürlich sofort an den Monaco Franze gedacht – den ewigen Stenz. Damit hat unser Wasser- und Softdrink-Lieferant eigentlich nichts zu tun – aber sie kommen auch aus München & haben die Coolness des Monaco Franze 1a in die jetzige Zeit übertragen. Wir lieben das extrem stylische Flaschendesign genauso wie das Geschäftsmodell: Wasser aus der Münchner Schotterebene, zucker-reduzierte Soda-Pops, seit 2018 zu 100% klimaneutral und vegan. Außerdem unterstützt Aqua Monaco mit jeder verkauften Flasche soziale und ökologische Projekte. Drink social! www.aqua-monaco.de Instagram/aqua_monaco

HAAS

Hochprozentiges kann man auch genießen – zum Beispiel, wenn der Schnaps aus der Edelbrennerei Haas stammt. Wer sich mit Johannes Haas unterhält, merkt schon am Wortschatz, wieviel Expertise hinter dem Klaren aus der Fränkischen steckt: Die Brände werden ausschließlich in kleinen Kupferblasen besonders langsam und schonend destilliert. Nach 3 Monaten bis 5 Jahren (!) kommen dann Hochprozentner heraus, die eine sehr klare und abgerundete Fruchtaromatik besitzen. Unsere Botschaft ist also: Trinkt mehr Obst(ler)! www.destillerie-haas.com Instagram/edelbrennerei_haas

BIOTEAQUE

Unser Tee-Lieferant ist BIOTEAQUE – eine Tee-Manufaktur aus dem Chiemgau. Das Wort Manufaktur kann man wörtlich nehmen, denn in Traunstein wird noch von Hand gearbeitet und die Sachets selbst mit Liebe konfektioniert. Für die Teebeutel verwenden unsere supernetten „Tee-Addicts“ nur hochwertigste Bio-Blattware mit großen Fruchtstücken und Beeren. Das Papier des Sachets ist absolut geschmacksneutral und umweltschonend. Ach ja, mega-lecker sind die Tees natürlich auch, probiert mal Pfefferminze, das schmeckt wie ein frischer Strauch Minze. www.bioteaque.de Instagram/bioteaque

WOLFRA

Ein Baum muss gepflanzt werden, er muss wachsen & gepflegt werden, Früchte tragen, abgeerntet werden – und erst dann kann ein Natursaft entstehen, der ohne Zusätze und Aromen auskommt. Wenn man das so liest, trinkt man seine Schorle gleich mit mehr Demut, oder? WOLFRA ist eine familiengeführte Natursaftkellerei, die bekannt ist für ihre fairen Beziehungen zu Landwirten, den hervorragenden Geschmack ihrer Säfte und absolute Ausrichtung auf Nachhaltigkeit – z.B. durch den Schutz von Streuobstwiesen. Hoch die Gläser auf den Saft aus Erding! www.wolfra.de Instagram/wolfrasaft

LAMMSBRÄU

Geographisch ist die Lammsbräu schon Oberpfalz – aber gefühlt sind wir alle Nordbayern. Und wer Nordbayern kennt, kommt an der Lammsbräu nicht vorbei. Auch hier arbeiten wir mit einem Familienbetrieb zusammen – die Familie Ehrnsperger betreibt ihre Braukunst schon seit 200 Jahren (wir merken immer mehr, wir sind die Youngster hier in diesem Spiel ;-)). Der Chef Dr. Franz Ehrnsperger hat bereits vor 40 Jahren das Unternehmenskonzept auf Nachhaltigkeit umgestellt – und ist damit ein echter Bio-Pionier. www.lammsbraeu.de Instagram/neumarkter.lammsbraeu

ANGEBERWISSEN

Laut einem römischen Mythos wurde die Pinsa Romana schon vor ca. 2.000 Jahren als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss konnte die Götter fröhlich stimmen – schrieb zumindest Vergil. Keine Angst, bei uns müsst Ihr die Pinsa nicht mit den Göttern teilen – sie gehört Euch ganz allein (und evtl. Eurer futterneidischen Begleitung ;-)).

Die Mehlmischung macht's: Eine echte Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind. Sie wird aus einer besonderen Mischung mit nur 4 Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Sauerteig (natürlich alles ohne Gentechnik).

**ÜBRIGENS:
PINSA ISST MAN MIT DER HAND! ;-)**

Lasst uns Freunde sein:
[Instagram/pinsano_nbg](https://www.instagram.com/pinsano_nbg)
www.pinsano.de



SCAN ME FOR ENGLISH