TEMPVS

Pinsa & Cucina

SANDGASSE 2
63739 ASCHAFFENBURG
06021/9200470

FOLGEN SIE UNS:
WWW.TEMPVS.DE

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

ANTIPASTI DEL TEMPVS

CAPRESE CLASSICA | 13,00
Büffelmozzarella (nach traditioneller Herstellung wie in Kampanien)
Tomaten & hausgemachtes Basilikum Dressing

CAPRESE SPECIALE | 13,50
Burrata (Mozzarella–Säckchen aus frischer Kuhmilch, cremig leichter Rahm)
Tomaten & hausgemachtes Basilikum Dressing

PARMA & BUFALA | 14,50
Büffelmozzarella / Parmaschinken &
hausgemachtes Basilikum Dressing

PARMA & BURRATA | 16,00
Burrata / Parmaschinke &
hausgemachtes Basilikum Dressing

VITELLO TONNATO | 16,00
Carpaccio vom zarten Kalbfleisch &
hausgemachte Thunfischsoße

PARMIGIANA DI MELANZANE | 14,00
Auberginen Törtchen / Mozzarella / Basilikum /
Parmesan & würzige Tomatensoße

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

ANTIPASTI DEL TEMPVS

ANTIPASTO MISTO (FÜR 2 PERSONEN) | 36,00
gemischter Vorspeisenteller mit leckeren Spezialitäten

TAGLIATA DI BRESAOLA PIEMONTESE IGP VALTELLINA | 21,00
Bresaola (bündner Fleisch aus Piemonte) / würziger Rucola, kleine Champignonscheiben, Parmesanflocken & schwarzer Trüffel aus Norcia

TAGLIERE DI AFFETTATI | 15,00
Holzplatte mit gemischtem italienischen Aufschnitt

TAGLIERE DI FORMAGGI | 15,00
Holzplatte mit gemischter italienischer Käseselektion

TAGLIERE AFFETTATI & FORMAGGI | 21,00
Gemischter italienischer Aufschnitt und Käse

VERDURE AL FORNO | 11,50
Frisches ofengebackenes Gemüse



TEMPVS®
Pinsa & Cucina

LE INSALATE POKÉ

INSALATA POKÉ | 13,50
Salat mit saftigen Tomaten, knackigen Karotten, Gurke, goldgelbem Mais, milder Zwiebel
& hausgemachtem Dressing (Balsamico, frischer Basilikum & einer Vinaigrette)


AVOCADO POKÉ | 17,00
Salat mit zartem Büffelmozzarella, cremiger Avocado, geröstetem Sesam,
knackigen Karotten, Gurken &
hausgemachtem Dressing (Balsamico, frischer Basilikum & einer Vinaigrette)

SALMONE POKÉ | 18,50
Rucola mit Parmesanflöckchen, zartem Lachs, krachigen Walnüssen &
hausgemachtem Dressing (Balsamico, frischer Basilikum & einer Vinaigrette)

INSALATA DI POLLO | 17,00
Salat mit saftigen Tomaten, knackigen Karotten, Gurke, goldgelbem Mais, milder Zwiebel,
leckerem Putenfleisch & hausgemachtem Dressing (Balsamico, frischer Basilikum & einer Vinaigrette)

INSALATA TONNO | 17,00
Salat mit Thunfisch, saftigen Tomaten, knackigen Karotten, Gurke, goldgelbem Mais,
milder Zwiebel & hausgemachtem Dressing (Balsamico, frischer Basilikum & einer Vinaigrette)

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

PINSE CLASSICHE

PINSA BIANCA | 8,00
mit Rosmarin & Olivenöl extra vergine

PINSA MARINARA | 10,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Oregano / Knoblauch & Olivenöl extra vergine

PINSA MARGHERITA | 12,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella Fior di latte / Parmesan / Basilikum & Olivenöl extra vergine



PINSA LA REGINA | 13,50
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella di bufala Campana / Parmesanspalten / Basilikum & Olivenöl extra vergine

PINSA NERONE | 14,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella Fior di latte / spianata calabra (scharfe Salami aus Kalabrien) & Olivenöl extra vergine

PINSA CAPRICCIOSA | 17,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella Fior di latte / Taggiasca-Oliven / Champignons / Artischockenherzen / gekochtem Schinken & Olivenöl extra vergine

Alle Pinsen bieten wir Ihnen auch glutenfrei an!
Mozzarella auch laktosefrei erhältlich!
Fragen Sie unser Personal. + 2,00 €

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

PINSA VS. PIZZA

WARUM SIE LIEBER ZUR PINSA GREIFEN SOLLTEN...

48%
WENIGER ZUCKER

85%
WENIGER FETT

BESTE ZUTATEN
Ob die Trüffel aus Norcia, die Burrata aus Apulien, die Spianata Romana oder die saftige Mortadella, wir verwenden ausschließlich erstklassige Zutaten!



80%
DES TEIGES BESTEHT AUS WASSER

24 - 72
STUNDEN TEIGRUHE

EINMALIGER TEIG
Dank der speziellen Zubereitung und den erstklassigen Zutaten wird der Teig im Inneren sehr luftig und weich, die Außenseite knackig kross!

33%
WENIGER KALORIEN

3
MEHLSORTEN: WEIZEN, SOJA & REIS

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

PINSE CLASSICHE

PINSA FIUMICINO | 18,00
mit Mozzarella Fior di latte / Gamberi / Zucchini / Burrata &
karamelisierten Cocktailtomaten

PINSA CARBONARA | 18,00
mit Mozzarella Fior di latte / Guanciale (Schweinebacke) /
Pecorino Romano / schwarzem Pfeffer & Creme vom Eigelb

PINSA SAN PIETRO | 18,00
mit Mozzarella Fior di latte / Gorgonzola / Honig & Walnuss

PINSA TEMPVS | 18,50
mit Mozzarella fiordilatte / karamellisierten Cocktailtomaten / Rucola /
Parmesanflocken / Parmaschinken / Mozzarella bufala & Olivenöl extra vergine

PINSA PANTHEON | 18,00
mit Mozzarella Fior di latte / Burrata / Mortadella dop &
knackigen Pistazienstückchen

PINSA TARTUFO | 20,00
mit Mozzarella fiordilatte / Champignons / italienische Salsiccia /
Büffelmozzarella & schwarzem Trüffel aus Norcia

TRÜFFEL AUS NORCIA
Der schwarze Norcia Trüffel (auch schwarzes Gold genannt) ist dank seinem intensiven Geschmack einer der wertvollsten Trüffel.



BURRATA AUS APULIEN

ist eine Sonderform des Mozzarella, wird aus Kuh- oder Büffelmilch hergestellt. Sie hat die Form eines kleinen Säckchens, das einem Mozzarella ähnlich ist und in dessen Innerem sich eine Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen befindet. Burrata bedeutet auf italienisch „gebuttert", womit auf die cremige Konsistenz hingedeutet wird.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina



PINSE CLASSICHE

PINSA NAVONA | 18,00
mit Mozzarella Fior di latte / karamellisierten Cocktailtomaten / karamellisierten Zwiebeln / Burrata aus Apulien & hausgemachtes Basilikum Dressing

PINSA VERDURE | 14,50
mit Mozzarella Fior di latte / karamellisierten Cocktailtomaten / Zucchini / Aubergine / Champignons & Paprika

PINSA PUTTANESCA | 17,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella Fior di latte / Thunfisch / Kapern / Taggiasca-Oliven / Sardellen & Olivenöl extra vergine

PINSA FIOCCO | 12,50
mit Mozzarella Fior di latte / Mais / gekochtem Schinken & Sahne

PINSA TREVI | 19,00
mit Mozzarella fiordilatte / Taggiasca-Oliven / karamellisierten Cocktailtomaten / geräuchertem Lachs / Ricottacreme / Basilikum Dressing & rosa Pfeffer

+ AUFSCHLAG FÜR EXTRA BELÄGE

Knoblauch **0,50**
Rucola, Champignons, Cocktailtomaten, Artischocken, Sardellen, Zwiebeln, Kapern, Ricottacreme, Basilikumdressing je **1,50**
Pistazienstückchen, Taggiasca-Oliven, Mozzarella Fior di latte, veganer Mozzarella, ital. gekochter Schinken, Guanciale je **2,00**
Bresaola, Parmaschinken, Spianata Romana, Mortadella, Spianata Calabrese (scharf)
Avocado, Parmesanflocken, Gorgonzola, ital. Salsiccia, Thunfisch je **3,50**
Büffelmozzarella, Burrata, Lachs, Trüffel je **4,50**

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

LA NOSTRA PASTA

UNSERE PASTA IST HAUSGEMACHT UND IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN ERHÄLTLICH,
JE NACH SAISON

FUSILLONI COLOSSEO | 13,50
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmesan & Basilikum

BIGOLI TEVERE | 17,00
mit karamellisierten Cocktailtomaten, Lachs, Basilikum & hausgemachtem Dressing

MACCHERONI VATICANO | 15,00
mit Tomatensoße, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), schwarzem Pfeffer & Parmesan

TEMPVS CARBONARA | 17,00
mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke),
Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer & Creme vom Eigelb

TORTELLONI AL TARTUFO | 19,50
gefüllt mit Ricotta & Trüffel in einer zarten Salbei-Buttersoße mit würzigem Parmesan

FUSILLONI VERDURA | 16,00
mit oder ohne Tomatensoße, saisonales Gemüse & Champignons

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

DESSERT

TIRAMISÚ TEMPVS | 7,00

PROFITEROL PANNA & CIOCCOLATO | 7,00

CANNOLI & GELATO | 8,00

CHEESCAKE HIMBEERE | 6,00

TORTA DELLA NONNA | 6,00
zarter Mürbeteig mit Zitronencreme, Mandeln und Pinienkernen

PINSA NUTELLA |12,00
mit zart schmelzender Nutella, Waldfrüchten, knackigen Pistazienstückchen & Puderzucker

CAFFÉ & CO

ESPRESSO	2,80	LATTE MACCHIATO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,20	LATTE MACCHIATO + KARAMELL	5,00
ESPRESSO DOPPIO	5,50	CAPPUCCINO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO	6,00		
KAFFEE	2,80	HEISSE SCHOKOLADE	4,50
MILCHKAFFEE	4,50	+ SAHNE	5,00

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir Ihnen auch koffeinfrei an!

BRODIES PREMIUM TEE JE GLAS 4,00

EARL GREY
Klassischer schwarzer Frühstückstee

DARJEELING
Der Champagner unter den Schwarztees

BREAKFAST
Schwarzteemischung

GREEN TEA
Leicht und erfrischend

LEMON & GINGER
Kräuterteemischung mit Zitrone und Ingwer

RED BERRY CRUSH
Rote Beerenteemischung

CAMOMILE
Feinster Kamillentee

PEPPERMINT
Würziger Pfefferminztee

TEMPVS
Pinsa & Cucina

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,33L	4,20
COCA COLA ZERO	0,33L	4,20
FANTA	0,33L	4,20
SPRITE	0,33L	4,20
GINGER ALE	0,2L	4,20
BITTER LEMON	0,2L	4,20
TONIC WATER	0,2L	4,00
MINERALWASSER still o. spritzig	0,75L	6,50
MINERALWASSER	0,25L	3,50
AQUA PYUR TAFEL WASSER	0,3L	3,50
	0,7L	4,50

BIO SAFTSCHORLE Apfel o. Johannesbeere	0,33L	4,20
AILAIKE HANDMADE EISTEE Zitrone-Minze, Blaubeere, Pfirsich-Mango	0,33L	4,20
VIO BIO LIMO Zitrone-Limette	0,25L	4,20
SÄFTE & NEKTAR Apfelsaft, Orangensaft oder Johannesbeernektar	0,2L	4,20

BIERE VOM FASS & AUS DER FLASCHE

SCHWIND Jubiläumsbier 1761	0,3L	4,00
SCHWIND Jubiläumsbier 1761	0,5L	4,50
SCHWIND HELLES	0,3L	4,00
SCHWIND HELLES	0,5L	4,50

RADLER / COLABIER	0,4L	4,00
SCHWIND HEFEWEIZEN HELL	0,5L	4,80
COLA-WEIZEN / RUSS	0,5L	4,80
SCHWIND HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5L	4,80

ALKOHOLFREIE BIERE

BAYERISCH HELL	0,5L	4,80
SCHWIND HEFE WEIZEN HELL	0,5L	4,80
COLA-WEIZEN / RUSS	0,5L	4,80

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

APERITIF

	MARTINI BIANCO	5CL	6,00
	APEROL SPRIZZ	0,2L	8,00
	CRODINO SPRIZZ	0,2L	6,50
	TEMPVS SPRIZZ	0,2L	6,50
ALC	CRODINO ON THE ROCKS	0,1L	5,00
	CAMPARI SODA	0,2L	7,00
	HUGO	0,2L	8,00
	LILLET WILD BERRY	0,2L	8,00
	CAMPARI ORANGE	0,2L	8,00
	PROSECCO DOC	0,1L	4,50
	PROSECCO MIT SCHUSS (Aperol, Peach)	0,1L	5,50
	PROSECCO AUF EIS	0,2L	8,00
	PROSECCO SPUMANTE DOC	0,7L	30,00



TEMPVS®
Pinsa & Cucina

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON	0,75L	85,00	MOET & CHANDON ICE Champagner	0,75L	90,00
MOET & CHANDON	0,375L	45,00			
MOET & CHANDON ROSÉ	0,75L	99,00	MOET NECTAR Imperial Rosé	0,75L	100,00

GIN

BEEFEATER (LONDON)	4CL	6,00	GIN MARE (BARCELONA)	4CL	9,00
THE DUKE (MÜNCHEN)	4CL	8,50	MONKEYS 47 (SCHWARZWALD)	4CL	9,00
HENDRICKS (SCHOTTLAND)	4CL	8,50			

+ GERNE ALS TONIC MIT:

THOMAS HENRY TONIC WATER	+4,00
FENTIMANS TONIC WATER	+4,00
1724 TONIC WATER	+4,00

LONGDRINKS

CUBA LIBRE	0,2L	8,00	ABSOLUT WODKA Lemon	0,2L	8,50
BEEFEATER GIN TONIC	0,3L	7,50			
FOUR ROSES WHISKEY COLA	0,2L	8,50	WODKA RedBull	0,25L	8,50
JACK DANIELS COLA	0,2L	8,00			
LILLET WILD BERRY	0,2L	8,00	BELVEDERE VODKA Lemon	0,2L	10,00
			BELVEDERE VODKA RedBull	0,25L	10,50

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

WEISSWEIN

LUGANA "CA DE FRATI" DOC Halbtrocken | Italien | Lombardei | Gardasee	0,2L 0,75L	12,00 40,00
LUGANA DOC Halbtrocken | Italien | Lombardei | Gardasee	0,2L 0,75L	7,00 24,00
PINOT GRIGIO Trocken | Italien | Venetien | Friuli	0,2L 0,75L	6,50 21,50
FRIZZANTINO BIANCO Lieblicher Perlwein | Italien | Emilia Romagna	0,2L 0,75L	6,50 22,00
WEISSWEINSCHORLE	0,2L	6,00

ROTWEIN

MERLOT Trocken | Italien | Venetien	0,2L 0,75L	6,50 23,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Trocken | Italien | Apulien | Manduria	0,2L 0,75L	7,00 23,50
ROCCA SVEVA GABERNET SAUVIGNON Trocken | Italien | Venetien	0,2L 0,75L	11,00 35,00
ROTWEINSCHORLE	0,2L	6,00
PRIMITIVO DI MANDURIA NO.1 Trocken | Italien | Apulien | Manduria	0,2L 0,75L	8,50 31,50
ROCCA SVEVA VALPOLICELLA RIPASSO Trocken | Italien | Venetien	0,2L 0,75L	11,00 35,00

WEITERE WEINE

ROSÉ Trocken | Italien | Venetien		6,00 20,00
ROSÉ halbtrocken | Italien | Kalabrien	0,2L 0,75L	6,00 20,00
LAMBRUSCO Lieblich, fruchtig, weich | Italien | Emiglia Romagna	0,2L 0,75L	6,50 22,00

TEMPVS®
Pinsa & Cucina

BRANDY | COGNAC | WHISKEY & LIKÖRE

CARLOS 1	2CL	7,00	JACK DANIELS, TENESSEE WHISKEY	4CL	6,00
REMY MARTIN VSOP COGNAC	2CL	6,50	CHIVAS REGAL 12 JAHRE,	4CL	7,00
FOUR ROSES, KENTUCKY WHISKEY	4CL	6,00	PREMIUM SCOTH WHISKEY		

GRAPPA | SPIRITUOSEN & AMARI

GRAPPA PROSECCO	2CL	5,50	SAMBUCA	2CL	5,00
GRAPPA BERTA "TRE SOLI TRE"	2CL	10,50	BAILEYS	4CL	5,50
(Nebbiolo–Barolo, 8/10 Jahre Barrique)			AVERNA	2CL	5,00
ABSOLUT VODKA	2CL	5,50	RAMAZZOTTI	2CL	5,00
AMARETTO	2CL	5,00	DEL CAPO	2CL	5,00
R4	2CL	7,00			

EMPFEHLUNG
VEGETARISCH
SCHARF
OHNE ALKOHOL

Eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserem Personal.

Sollten Sie einmal nicht 100% zufrieden sein, sprechen Sie uns bitte direkt an!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

FOLGEN SIE UNS:
WWW.TEMPVS.DE

Layout & Design: werbepixel.eu

TEMPVS

Pinsa & Cucina

WIE ZUFRIEDEN SIND SIE MIT DEM TEMPVS?

★★★★★

HIER AUF GOOGLE BEWERTEN!

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe:
(1) mit Farbsoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Nitritpökelsalz
(4) mit Antioxidationsmittel
(5) mit Geschmacksverstärker
(6) geschwefelt
(7) geschwärzt
(8) mit Phospat
(9) mit Milcheiweis
(10) koffeinhaltig
(11) chininhaltig
(12) mit Süßungsmittel
(13) enthält eine Phenylalaninquelle
(14) gewachst
(15) mit Taurin
(16) enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja
(17) enthält Surimi

Kenntlichmachung der Allergene:
(A1) Weizen
(A2) Roggen
(B) Krebstiere
(C) Sellerie
(D) Sesamsamen
(E) Eier
(F) Senf
(G) Weichtiere
(H) Fisch
(I) Schwefeldioxide und Sulfite
(J) Milch und Laktose
(K) Nüsse
(L) Lupine
(M) Soja
(N) Erdnuss
Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch allergenhaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.