

Pinsa e Gusto

LA STORIA DELLA PINSA

LE ORIGINI DELLA PINSA RISALGONO ALL'ANTICA ROMA, COME PIATTO DI RECUPERO PER LE FAMIGLIE CONTADINE.

CEREALI E FARINE GREZZE CHE NON POTEVANO ESSERE VENDUTE DIVENTAVANO, PER I CONTADINI, LE BASI PER L'IMPASTO DI UNA FOCACCIA MORBIDA E LEGGERA CON I BORDI FRIABILI E CROCCANTI

DALLA QUALE DERIVA LA PINSA ROMANA COME LA CONOSCIAMO OGGI.

L'ORIGINE DEL NOME DERIVA DAL TERMINE LATINO

“PINSERE”

CHE SIGNIFICA “SCHIACCIARE, ALLUNGARE”, PROPRIO A RICORDARE LA LAVORAZIONE DELL'IMPASTO.

La pinsa romana ha un impasto composto da un mix di frumento, farina di riso e soia, con un'alta percentuale di acqua

IDRATAZIONE ALL'80%

GRAZIE ALL'ALTA IDRATAZIONE DELL'IMPASTO E ALLA LUNGA LIEVITAZIONE LA CARATTERISTICA PRINCIPALE DELLA PINSA ROMANA È LA SUA ECCEZIONALE DIGERIBILITÀ

Pinsa e Gusto

THE HISTORY OF THE PINSA

THE ORIGINS OF PINSA DATE BACK TO ANCIENT ROME, AS A DISH MADE FROM RECOVERED GRAINS FOR PEASANT FAMILIES.

CEREALS AND RAW FLOURS THAT COULD NOT BE SOLD BECAME, FOR THE PEASANTS, THE BASES FOR THE DOUGH OF A SOFT AND LIGHT FOCACCIA WITH CRUMBLY AND CRUNCHY EDGES, THE ROMAN PINSA WE KNOW TODAY".

THE ORIGIN OF THE NAME COMES FROM THE LATIN TERM

“PINSERE”

WHICH MEANS “TO CRUSH, TO STRETCH”, PRECISELY TO RECALL THE PROCESSING OF THE DOUGH.

Roman pinsa has a dough made from a mix of wheat, rice flour and soy, with a high percentage of water.

80% HYDRATION

THANKS TO THE HIGH HYDRATION OF THE DOUGH AND THE LONG LEAVENING, THE MAIN CHARACTERISTIC OF ROMAN PINSA IS ITS EXCEPTIONAL DIGESTIBILITY

MENU

S F I Z I O S I T À

SUPPLÌ AL RAGÙ

suppli al ragù con la mozzarella

fried ragù rice ball stuffed with mozzarella cheese

1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 14

€ 2,50

POLPETTE DI MELANZANA

polpette di melanzane fritte servite con pesto genovese

fried eggplant balls served with pesto

1, 2, 3, 5, 9, 10, 12, 14,*

€ 6,00 porzione da 4 pz

SFILACCI FRITTI DI POLLO

pollo fritto panato con corn flakes servito con maionese fatta in casa

fried chicken strips" served with homemade mayo

3, 5, 9*

€ 8,00

OLIVE ALL'ASCOLANA

olive fritte ripiene di carne fatte in casa

homemade fried olives stuffed with meat

1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 14*

€ 6,00 porzione da 4 pz

SUPPLÌ BURRO PARMIGIANO E LIMONE

suppli burro e parmigiano al limone

fried rice ball with butter, parmigiano cheese and lemon

1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 14*

€ 4,00

CROCCHETTA DI PATATE

crocchetta di patate, parmigiano e prezzemolo con fonduta di pecorino

fried potato balls, parmigiano cheese, parsley served with pecorino fondue cheese

1, 2, 9, 10*

€ 2,00



I SALUMI

mix salumi di nostra selezione con focaccia

mix of cold cuts with focaccia

1, 2, 10

€ 14,00

I FORMAGGI

piatto di formaggi, noci e miele con focaccia

mix of cheeses, walnuts, honey and focaccia

1, 2, 3, 5, 10, 12

€ 16,00

FIORI DI ZUCCA

fiore di zucca fritto ripieno con alici e mozzarella

fried zucchini flowers stuffed with anchovies and mozzarella

1, 2,, 7, 10*

€ 6 al pz

FOCACCIA RIPIENA CON LA CICORIA

focaccia ripiena con la cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino

stuffed chicory focaccia, garlic and spicy pepper

1, 10*

€ 8,00

FOCACCIA RIPIENA CON INSALATA DI POLLO

focaccia con petto di pollo al limone, lattuga e maionese

stuffed focaccia with chicken salad and mayo

1, 9, 10

€ 10

SCARPETTA AL RAGÙ

tegamino con ragù di carne, parmigiano e crostini di pinsa

Slow-cooked meat ragù (tomato sauce), "parmigiano" cheese served with bruschette

1, 2, 4, 10*

€ 10,00

FOCACCIA

olio e sale

plain pinsa

1, 10

€ 2,00



LE INSALATE

THE SALADS

LA GRECA

pomodorini pachino, feta, ceci, olive taggiasche, cipolla di Tropea, basilico
cherry tomatoes, "feta" cheese, chickpeas, olives, onions and basil

1, 2, 3, 5, 10

€ 10

ORZO FETA E CECI

orzo, feta, ceci, olive taggiasche, pachino e basilico
barley, "feta" cheese, chickpeas, olives, cherry tomatoes and basil

1, 2, 3, 5, 10

€ 10

LA BUFALA

bocconcino da 250gr
buffalo mozzarella 250gr

€ 10

PESTO E BURRATA

orzo, pachino, pesto, burrata e basilico
barley, cherry tomatoes, pesto, basil and burrata

1, 2, 3, 5, 10

€ 10

RUCOLA BRESAOLA E PARMIGIANO

piatto di bresaola, rucola e parmigiano
"beef ham", rucola salad and parmigiano cheese

2, 3, 5, 10

€ 10

RUCOLA NOCI E PARMIGIANO

insalata di rucola, noci, pomodori secchi, parmigiano e glassa d'aceto balsamico
rucola salad, walnuts, dried tomatoes, parmigiano cheese, balsamic vinegar glaze

2, 3, 5, 10

€ 10



TRADIZIONI

MARGHERITA CON LA BUFALA A CRUDO

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala a crudo e basilico

tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

MARGHERITA E FIOR DI LATTE

salsa di pomodoro, fior di latte e basilico

tomato sauce, "fior di latte" mozzarella and basil

1, 2, 10

€ 6,00/9,00

BOSCAIOLA

funghi champignon, mozzarella, salsiccia e prezzemolo

champignon mushrooms, mozzarella, sausage, parsley

1, 2, 10

€ 7,50/14,00

NAPOLI

salsa di pomodoro, mozzarella e alici

tomato sauce, mozzarella and anchovies

1, 2, 7, 10

€ 7,00/11,00

GUSTO

patate, mozzarella, tartufo, salsiccia e prezzemolo

potatoes, mozzarella, truffle, parsley and sausage

1, 2, 3, 5, 10, 12, 14

€ 8,00/15,00



SELEZIONI

COLONNATA

funghi, mozzarella, patate e lardo di colonnata
mushrooms, mozzarella, potatoes and colonnata lard

1, 2, 10

€ 8,00/14,00

MARINARA ALLA PUTTANESCA

salsa di pomodoro, aglio, origano, alici, capperi
tomato sauce, garlic, oregano, anchovies and capers

1, 7, 10

€ 7,00/13,00

SICILIANA

salsa di pomodoro, pesto di pistacchio, mozzarella, alici
tomato sauce, pistachio pesto, mozzarella and anchovies

1, 2, 3, 5, 7, 10

€ 8,00/14,00

CINGHIALE

stracchino, patate e prosciutto di cinghiale
stracchino cheese, potatoes, wild boar ham

1, 2, 10

€ 8,50/16,00

CERVO

funghi, mozzarella, crema ai quattro formaggi tartufata, prosciutto di cervo
mushrooms, mozzarella, four-cheese truffled cream, deer ham

1, 2, 9, 10, 14

€ 8,50/16,00



R I C O R D A N Z E

PISTACCHIO E MELANZANE

salsa di pomodoro, pesto al pistacchio, melanzane, basilico
tomato sauce, pistachio pesto, grilled eggplants and basil

1, 3, 5, 10, 12

€ 7,50/14,00

GENOVESE

pesto genovese, pomodorini, mozzarella, basilico e parmigiano
pesto, cherry tomatoes, mozzarella, basil and "parmigiano" cheese

1, 2, 3, 5, 7, 10

€ 7,50/14,00

PARMIGIANA

salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano e basilico
tomato sauce, mozzarella, parmigiano cheese, grilled eggplants, basil

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

BRIE

brie, speck, noci e crema alle noci
brie, speck, walnuts and walnut cream

1, 2, 3, 5, 9, 10

€ 8,00/15,00

ZUCCHINE E PROVOLA

zucchine, mozzarella e provola affumicata
zucchini, mozzarella and smoked provola cheese

1, 2, 10

€ 7,00/13,00

TALEGGIO

stracchino, prosciutto cotto, taleggio e glassa di aceto balsamico
stracchino cheese, ham, taleggio cheese and balsamic vinegar glaze

1, 2, 10

€ 7,50/14,50



STAGIONALI

MORTADELLA PISTACCHIO BURRATA

mortadella, pesto al pistacchio, pomodori secchi e burrata

mortadella, pistacho pesto, sun-dried tomatoes and "burrata" cheese

1, 2, 3, 5, 10, 12

€ 9,00/18,00

'NDUJA, ALICI E OLIVE

salsa di pomodoro, nduja, olive taggiasche, alici e burrata

tomato sauce, spicy salami, olives, anchovies and "burrata" cheese

1, 2, 7, 10

€ 9,00/18,00

ZUCCHINE E CAPOCOLLO

zucchine, mozzarella e capocollo

zucchini, mozzarella cheese and "capocollo" cold cut

1, 3, 5, 10, 12

€ 8,00/15,00

MELANZANE CRUDO E BUFALA

melanzane grigliate, prosciutto crudo, bufala e basilico

grilled eggplants, prosciutto crudo, fresh buffalo mozzarella and basil

1, 2, 10

€ 8,50/16,00

FIORI DI ZUCCA E ALICI

fiori di zucca, alici e mozzarella

zucchini flowers, mozzarella cheese and anchovies

1, 2, 7, 10

€ 8,50/16,00

BUFALA E PACHINO

pachino, basilico e bufala a crudo

cherry tomatoes, fresh buffalo mozzarella and basil

1, 2, 10

€ 8,50/16,00



D O L C I

TIRAMISÙ

tiramisu fatto in casa

homemade tiramisù

1, 2, 3, 5, 9

€ 7,00

CHEESECAKE DEL GIORNO

cheesecake fatta in casa

homemade cheesecake

1, 2, 3, 5, 9

€ 8,00

FOCACCIA RIPIENA CON LA NUTELLA

focaccia stuffed with Nutella

1, 2, 3, 5, 10

€ 8,00

CROSTATA^{**}

Italian homemade tart

€ 6,00

FRUTTA DEL GIORNO^{**}

fruit plate

€

BISCOTTI SECCHI

dry cookies

1, 2, 3, 5, 9, 10

€ 5,00



VINI DOLCI

PICOLIT

Aquila del torre Friuli

€15

PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE"

Donnafugata Sicilia

€10

ARGO SAGRANTINO PASSITO

Omero Moretti Umbria

€8

RIESLING AUSLESE

Dr Becker Mosella, Germania

€8

CALISAYA BARBERA CHINATO

Fratelli Rovero

€7

APHRODISIUM PASSITO DEL LAZIO

Casale del Giglio

€8

MOSCATO D'ASTI

Icardi

€7

I VINI DOLCI SONO ACCOMPAGNATI DAI BISCOTTI SECCHI

The sweet wines are served with dry cookies



ALLERGENI

GLUTINE 1.

gluten



LATTOSIO 2.

milk and dairy products

FRUTTA A GUSCIO 3.

fruit in shell



SEDANO 4.

celery

ARACHIDI 5.

peanuts



CROSTACEI 6.

crustaceans

PESCE 7.

fish



MOLLUSCHI 8.

molluscs

UOVA 9.

eggs



SOIA 10.

soy

LUPINI 11.

lupini beans



SESAMO E SEMI 12.

sesame and seeds

ANIDRIDE SOLFOROSA SOLFITI 13.

sulfur dioxide and sulfites



SENAPE 14.

mustard

TUTTE LE NOSTRE PINSE CONTENGONO GLUTINE E SOIA

Alcuni prodotti sono abbattuti e congelati a seconda della disponibilità*

**gli allergeni cambiano a seconda delle scelte.

A L L E R G E N I

TUTTE LE NOSTRE PINSE CONTENGONO GLUTINE E SOIA

OUR PINSAS CONTAIN GLUTEN AND SOY

Alcuni prodotti sono abbattuti e congelati a seconda della stagionalità*

Some products are blast chilled and frozen

GLI ALLERGENI CAMBIANO A SECONDA DELLE SCELTE.
IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE ALLO STAFF

In case of allergies ask the staff

PINSA ROMANA SENZA GLUTINE
costo aggiuntivo di €3

GLUTEN-FREE ROMAN PINSA ADDITIONAL COST OF €3

Le basi senza glutine sono soggette a contaminazione durante la cottura

GLUTEN-FREE BASES ARE SUBJECT TO CONTAMINATION DURING COOKING

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
costo aggiuntivo di €1/€2

LACTOSE-FREE MOZZARELLA ADDITIONAL COST OF €1/€2



Drinks

ACQUA MICROFILTRATA 1L

Water

€ 2

COCA COLA/COCA COLA ZERO VETRO 33CL

€ 3

ACQUA TONICA (VARI GUSTI)/GINGER BEER 20 CL

€ 3

FANTA/SPRITE VETRO 33CL

€ 3

CHINOTTO NERI 20CL

Sour orange

€ 3

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit Juice

€ 3

SUCCO DI POMODORO

Tomato juice

€ 3,50

SPREMUTA D'ARANCIA

Fresh orange juice

€ 4,00

CRODINO

Non-alcoholic bitter aperitif

€ 3



Birre

JUNGLE JUICE

BIRRIFICIO DI ROMA

Lattine in vetroceramica 33cl

Beer Cans 33cl

BABA JAGA 7,0%

american ipa

€6 lattina(can)/ €7 spina(draft)

BUNNY FACE 5%

Blanche

€6

HAUSBIER 5,0%

lager

€5

UTE 5,0%

keller pils

€5 lattina(can)/ €6 spina(draft)

JELLYFISH 6,0%

saïson

€6

ZAUBERZIEGE 6,5%

bock

€6 lattina(can)/ €7 spina(draft)

DENTISTRETTI 8,0%

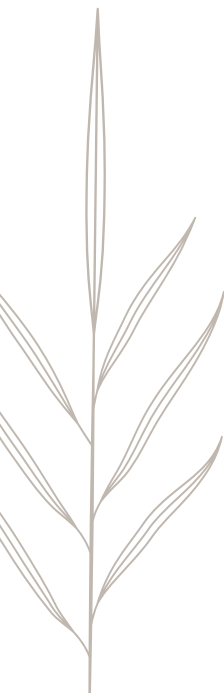
tripel

€7

SOFT PORN 5,8% (WINTER SEASONAL BEER)

milk stout

€7



Cocktails

APEROL/CAMPARI SPRITZ

aperol/campari, prosecco

€ 7

BOULEVARDIER

whisky, campari, vermouth

€ 10

AMERICANO

vermouth, campari, soda

€ 7

NEGRONI

gin, campari, vermouth

€ 8

GIN TONIC

A PARTIRE DA (FROM) € 8

OLD FASHION

whisky, angostura

€ 10

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime

€ 10

BLOODY MARY

vodka, succo di pomodoro condito, tabasco, lime

€ 10

PALOMA

tequila, tonica al pompelmo, lime, agave

€ 10

