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 DIGERIBILITA

Pinsa e Gusto

THE HISTORY OF 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

SFIZIOSITÀ

SUPPLÌ AL RAGÙ

supplì 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*

€ 9,00

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 PORCINI E BESCIAMELLA

supplì con funghi porcini e besciamella

fried rice ball made with porcini mushrooms, besciamella cheese served with fondue cheese

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

€ 15,00

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

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

€ 2,50

LE INSALATE
THE SALADS

RUCOLA E CHAMPIGNON
insalata di rucola, funghi, noci, pomodori secchi, parmigiano e glassa d'aceto balsamico
rucola salad, mushrooms, walnuts, dried tomatoes, parmigiano cheese, balsamic vinegar glaze
1, 2, 3, 5,, 10
€ 12

CICORIA RIPASSATA
piatto di cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino
chicory cooked with garlic and spicy pepper
€ 8

LA BUFALA
bocconcino da 250gr
buffalo mozarella 250gr
2
€ 10

RADICCHIO E SPECK
radicchio, taleggio e speck
speck ham, radicchio salad and taleggio cheese
2
€ 12

RADICCHIO E GORGONZOLA
radicchio, gorgonzola, noci e miele
radicchio salad, gorgonzola cheese, walnuts and honey
2, 3, 5
€ 12

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

€ 8,00/16,00

MARGHERITA E FIOR DI LATTE

salsa di pomodoro, fior di latte e basilico

tomato sauce, "fior di latte" mozzarella and basil

1, 2, 10

€ 7,00/10,00

BOSCAIOLA

funghi champignon, mozzarella, salsiccia e prezzemolo

champignon mushrooms, mozzarella, sausage, parsley

1, 2, 10

€ 8,50/15,00

NAPOLI

salsa di pomodoro, mozzarella e alici

tomato sauce, mozzarella and anchovies

1, 2, 7, 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

€ 8,00/14,00

GUSTO

patate, mozzarella, tartufo, salsiccia e prezzemolo

potatoes, mozzarella, truffle, parsley and sausage

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

€ 8,50/16,00

SELEZIONI

COLONNATA
funghi, mozzarella, patate e lardo di colonnata

mushrooms, mozzarella, potatoes and colonnata lard

1, 2, 10

€ 9,00/17,00

'NDUJA ALICI OLIVE
salsa di pomodoro, nduja, olive taggiasche, alici e mozzarella

tomato sauce, spicy salami, olives, anchovies and mozzarella

1, 2, 7, 10

€ 10,00/19,00

SICILIANA
salsa di pomodoro, pesto di pistacchio, mozzarella, alici

tomato sauce, pistachio pesto, mozzarella and anchovies

1, 2, 3, 5, 7, 10

€ 9,00/17,00

CINGHIALE
stracchino, patate e prosciutto di cinghiale

stracchino cheese, potatoes, wild boar ham

1, 2, 10

€ 10,00/19,00

CERVO
funghi, mozzarella, crema ai quattro formaggi tartufata, prosciutto di cervo

mushrooms, mozzarella, four-cheese truffled cream, deer ham

1, 2, 9, 10, 14

€ 10,00/19,00

ZUCCHINE E CAPOCOLLO
zucchine mozzarella, capocollo

zucchini, mozzarella cheese and capocollo ham

1, 2, 10

€ 8,50/17,00

RICORDANZE

PISTACCHIO E MELANZANE

salsa di pomodoro, pesto al pistacchio, melanzane, basilico

tomato sauce, pistachio pesto, grilled eggplants and basil

1, 3, 5, 10, 12

€ 8,50/16,00

GENOVESE

pesto genovese, pomodorini, mozzarella, basilico e parmigiano

pesto, cherry tomatoes, mozzarella, basil and parmigiano cheese

1, 2, 3, 5, 7, 10

€ 8,00/15,00

PARMIGIANA

salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano e basilico

tomato sauce, mozzarella, parmigiano cheese, grilled eggplants, basil

1, 2, 10

€ 9,00/16,00

BRIE

brie, speck, noci e crema alle noci

brie, speck, walnuts and walnut cream

1, 2, 3, 5, 9, 10

€ 9,00/18,00

ZUCCHINE E PROVOLA

zucchine, mozzarella e provola affumicata

zucchini, mozzarella and smoked provola cheese

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

TALEGGIO

stracchino, prosciutto cotto, taleggio e glassa di aceto balsamico

stracchino cheese, ham, taleggio cheese and balsamic vinegar glaze

1, 2, 10

€ 8,50/16,00

STAGIONALI

RADICCHIO GORGONZOLA E NOCI

radicchio, mozzarella, gorgonzola e noci

radicchio, mozzarella cheese, gorgonzola cheese and walnuts

1, 2, 3, 5, 10, 12

€ 9,00/18,00

RADICCHIO GORGONZOLA E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA

radicchio mozzarella, gorgonzola e cipolla di Tropea caramellata

radicchio, gorgonzola cheese, mozzarella cheese and caramelized onion

1, 2, 7, 10

€ 9,00/18,00

PORCINI

porcini, mozzarella, prezzemolo

porcini mushrooms, mozzarella cheese and parsley

1, 2, 10

€ 9,00/17,00

PORCINI E TARTUFO

porcini, mozzarella, prezzemolo e tartufo

porcini mushrooms, mozzarella cheese, parsley and truffle

1, 2, 3, 5, 10

€ 10,00/19,00

FIORI DI ZUCCA E ALICI

fiori di zucca, alici e mozzarella

zucchini flowers, mozzarella cheese and anchovies

1, 2, 7, 10

€ 9,00/18,00

PANCETTA PRVOLA E CREMA DI ZUCCA

pancetta, provola e crema di zucca

pancetta, provola cheese and pumpking cream

1, 2, 3, 5, 10

€ 9,00/17,00

D O L C I

TIRAMISÙ
tiramisu fatto in casa
homemade tiramisù
1, 2, 3, 5, 9
€7,00

TORTA CAPRESE
homemade cake, chocolate, almonds flour, butter
1, 2, 3, 5
€ 8,00

FOCACCIA RIPIENA CON LA NUTELLA
focaccia stuffed with Nutella
1, 2, 3, 5, 10
€ 8,00

CROSTATA**
Italian homemade tart
€ 6,00

DOLCE DEL GIORNO **
dessert of the day
€

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 dellle scelte.*

ALLERGENI ALLERGIES

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 **

DOVE NON INDICATI, GLI ALLERGENI POSSONO VARIARE

IN CASO DI ALLERGIE

è NECESSARIO AVVERTIRE IMMEDIATAMENTE LO STAFF

IT IS ESSENTIAL TO NOTIFY STAFF IN CASE OF FOOD ALLERGIES.

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)
€ 3

GINGER BEER 20 CL
€ 3

CHINOTTO NERI 20CL
Sour orange
€ 3

SUCCHI DI FRUTTA
Fruit Juice
€ 3

SUCCO DI POMODORO
Tomato juice
€ 3,50

FANTA/SPRITE VETRO 33CL
€ 3

CRODINO
Non alcoholic bitter aperitif
€ 3

Birre

JUNGLE JUICE

BIRRIFICIO DI ROMA

Lattine da 33cl

BABA JAGA 7,0%
american ipa
€6 LATTINA (can)/ **€7** SPINA (draft)

BUNNY FACE 5%
Blanche
€6

HAUSBIER 5,0%
lager
€5

UTE
keller pils
€5 LATTINA (can)/ **€6** SPINA (draft)

ZAUBEZIEGE 6,5%
bock
€6 LATTINA (can)/ **€7** SPINA (draft)

DENTISTRETTI 8,0%
tripel
€7

SPIRIT FREE 0.5%
hoppy lager
€5

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 € 8

OLD FASHION
whisky, angostura
€ 10

MOSCOW MULE
vodka, ginger beer, lime
€ 10

BLOODY MARY
vodka, succo di pomodoro, tabasco
€ 10

PALOMA
tequila, tonica al pompelmo, lime
€ 10

Caffetteria

ESPRESSO/DECAFFEINATO
Espresso/Decaf coffee
€ 1,50

CAPPUCCINO
€ 2

CAPPUCCINO D'ORZO
Barley cappuccino
€ 2 ,50

CAFFE AMERICANO
€ 1,80

GINSENG
€ 2

ORZO
Barley coffee
€ 1,80

CAFFE SHAKERATO
Shaken Iced Coffee
€ 4

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA
Hot chocolate with dairy cream
€ 5
PRODOTTO STAGIONALE (seasonal product)

THÈ ED INFUSI
Hot tea and herb tea
€ 5

CENTRIFUGA/SPREMUTA D'ARANCIA
Fresh juice/orange juice
€ 5
PRODOTTO STAGIONALE (seasonal product)

C L A S S I C H E

PATATE

patate e mozzarella

1, 2, 10

€ 7,00/14,00

PATATE E SALSICCIA

patate mozzarella e salsiccia

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

FUNGHI

salsa di pomodoro, mozzarella e funghi champignon

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

ROSSA

salsa di pomodoro, sale e olio

1, 10

€ 6,00/9,00

CROSTINO

prosciutto cotto e mozzarella

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

ORTOLANA

mozzarella, melanzane e zucchine

1, 2, 10

€ 8,00/15,00

MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e basilico

1, 2, 10

€ 10,00/18,00