

PINSAS ROMANAS

¿Y QUÉ ES UNA PINSA ROMANA?

ES UNA MEZCLA DE TRES HARINAS (TRIGO, SOJA Y ARROZ) Y
PRECISA UNA FERMENTACIÓN DE 72 HORAS, LO QUE BRINDA A LA
PINSNA UNA MASA LIGERA Y CRUJIENTE.

LA QUESUDA SUPREMA 14,50

MOZZARELLA, QUESO DE CABRA, GOUDA, CHEDDAR Y NUECES



LA CREMOLONA 14,50

MORTADELA ITALIANA, MOZZARELLA, TOMATE, QUESO BURRATA, PISTACHO



LA TRASTEVERE 15,00

MOZZARELLA, YEMA DE HUEVO, GUANCIALE, PECORINO Y PIMIENTA NEGRA MOLIDA AL MOMENTO



SOBRASADA DIVINA 15,00

TOMATE, MOZZARELLA, SOBRASADA, QUESO TALEGGIO Y MIEL

