

PINSA

CHAVALARD : tomate, origan, mozzarella	18.-
CATOGNE : tomate, origan, mozzarella, salami piquant (ITA)	21.-
DENTS DU MIDI : tomate, mozzarella, speck, brie (ITA)	21.-
LE LUISIN : tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan (ITA)	24.-
CHIBOZ : tomate, mozzarella, anchois, câpres (PU)	21.-
CERVIN : tomate, mozzarella, fontina, jambon (ITA)	22.-
ADONIS : tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons	21.-
MONT ARPILLE : tomate, mozzarella, thon, oignons (TH)	21.-
PIERRE AVOI : mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan	22.-
SORNIOT : mozzarella, bufala, tomates cerises, jambon cru, basilic (ITA)	24.-
GRAND MUVERAN : mozzarella, mortadella, burrata, pesto maison, roquette (ITA)	24.-
BECCA DI NONA : lard d'Arnad, miel, noix (ITA)	21.-

**** Nous proposons volontiers une base de pinsa sans gluten sur demande (+2.-) ****

AUSSI A L'EMPORTER !

Mais qu'est-ce que la Pinsa Romana que l'on trouve chez Pellissier ?

Les origines de la Pinsa remontent à la Rome antique. Elle est composée d'un mélange de farines, non seulement de farine de blé, mais aussi de farine de soja et de farine de riz. La qualité des farines et le mélange de ces trois farines sont des éléments qui font de la Pinsa un produit délicieux et de qualité. Les principales caractéristiques de La Pinsa Romana sont :

- * La forme ovale.
- * La friabilité (croustillante sur les bords et moelleuse à l'intérieur).
- * La digestibilité (grâce à différentes techniques de levée et de maturation).
- * Le mélange unique et original des farines utilisées : farine de blé, farine de riz, farine de soja et levain.
- * Le parfum (dû aux heures de maturation et à l'utilisation du levain).