

La Storia... La PINSA LUNGA è una antica ricetta che nasce prima della Pizza tradizionale, risale al tempo dell'Antica Roma.

La ricetta originale proviene dai contadini che vivevano fuori dalle mura di Roma, che grazie alla macinazione dei cereali (miglio, orzo e farro), con l'aggiunta di spezie, preparavano queste "schiacciatine" o focacce dalla forma allungata per il loro pasto. Nel corso della storia questa ricetta ha subito delle modifiche fino ad arrivare ai giorni nostri con la squisita "PINSALUNGA".

CHE DIFFERENZA C'È TRA LA PINSALUNGA E LA PIZZA TRADIZIONALE?

- L'impasto che risulta più croccante ai bordi
- Più morbida all'interno
- Più digeribile grazie a diverse tecniche di lievitazione e maturazione dell'impasto
- La FARINA è il segreto unico e non svelato della sua particolarità, che rende questa pizza unica nel suo genere.

PINSALUNGA BASE

PINSALUNGA CON POMODORO E MOZZARELLA	16.50
<i>Pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	
PINSALUNGA ROSSA AL POMODORO	16.50
<i>Pinsa with tomato sauce</i>	
PINSALUNGA BIANCA CON MOZZARELLA	16.50
<i>Pinsa with mozzarella cheese</i>	
PINSALUNGA TIPO FOCACCIA	13.50
<i>Pinsa focaccia</i>	

ULTERIORI INGREDIENTI A SCELTA CON SUPPLEMENTO

ADDITIONAL INGREDIENTS WITH SUPPLEMENT

INGREDIENTE GOURMET

OLIVE/OLIV	1.50	FUNGHI PORCINI/PORCINI MUSHROOMS	8.50
BURRATINA PUGLIESE	8.50	SPECK/SPECK	3.50
CULATELLO	8.50	MOZZARELLA BUFALA/BUFFALO MOZZARELLA	5.50
BRESAOLA	5.50	PROSCIUTTO CRUDO/PARMA HAM	4.50
SALSICCIA/SAUSAGE	3.50	SALAMINO PICCANTE/SPICY SALAMI	2.50
FRIARIELLI/FRIARIELLI	3.50	RUCOLA/ROCKET	1.50
POMODORINI SECCHI	3.50	TONNO/TUNA	2.50
SALMONE AFFUMICATO/SMOKED SALMON	8.50	ACCIUGHE/ANCHOVIES	2.50
STRACCIATELLA/STRACCIATELLA CHEESE	8.50	CAPPERI/CAPERS	1.50
COPPA STAGIONATA	4.50	MASCARPONE/MASCARPONE CHEESE	2.50
PROSCIUTTO COTTO/HAM	2.50	UOVO/EGG	2.50
CARCIOFI/ARTICHOKES	2.50	GRANA/GRANA CHEESE	2.50
ZUCCHINE GRIGLiate/GRILLED ZUCCHINI	1.50	PROVOLA AFFUMICATA/SMOKED PROVOLA	2.50
GORGONZOLA/GORGONZOLA CHEESE	1.50	POMODORINI CHERRY/CHERRY TOMATOES	2.50
PEPERONI/SWEET PEPPER	1.50	RADICCHIO/RED RADICCHIO	1.50
FUNGHI/MUSHROOM	2.50	BRIE/BRIE CHEESE	3.50
CIPOLLA/ONION	1.50		
MELANZANE GRIGLiate/GRILLED AUBERGINE	1.50		
MORTADELLA	3.50		

Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti, che possono essere causa di allergie o intolleranze alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del nostro pesce puo' consultare la lista esposta oppure puo' richiederla ai nostri collaboratori di sala.

menù

PINSERIA

VIA CASTAGNOLA 16 - 6900 LUGANO
TEL. 091 971 55 51