



Pinsa auf'm Neckar

exklusive für ViaVerde Stocherkahnfahrt & Neckarfloßfahrt

Was ist das Besondere an Pinsa?

Das Geheimnis des Teiges:

Dank dem Sauerteig ist der Pinsa-Teig so locker. Er ist außerdem **besonders leicht und bekömmlich**, da er **vor dem Backen 48 bis 72 Stunden** lang im Kühlschrank aufgeht. Dadurch laufen im Magen keine Gärungsprozesse mehr ab.

Unsere Pinsen belegen wir mit San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Grana Padano.

Knoffel | 7,- €

Knoblauch | Oregano

Margherita | 8,- €

Basilikum

Salami | 9,- €

Salami

Cotto | 12,- €

Schinken | Kalamataoliven | Rosmarin

Funghi | 12,- €

Champignon | Basilikumpesto | Rucola

Parma | 11,- €

Parmaschinken | Rucola

Via Verde (V+) | 11,- €

Grillgemüse | Kalamataoliven | Rosmarin | Basilikumpesto

Salmon | 11,- €

Lachs | Rucola | Frischkäse