

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 DIGERIBILITÀ



Pinsa e Gusto

THE HISTORY OF THE PINSA

THE ORIGINS OF PINSA DATE BACK TO ANCIENT ROME, AS A LEFTOVER DISH
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, FROM WHICH THE ROMAN PINSA WE KNOW
TODAY DERIVES.

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

S T A R T E R S

SUPPLÌ AL RAGÙ 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12

supplì al ragù con la mozzarella

fried ragù rice ball stuffed with mozzarella cheese

€ 2,00

FRITTO DEL GIORNO **

dish of the day

€

FIORI DI ZUCCA 1, 2, 7

fiori di zucca fritti con mozzarella e alici

fried pumpkin flowers stuffed with anchovies and mozzarella

€ 4

OLIVE ALL'ASCOLANA 1, 2, 3, 4, 5, 9, 14

olive fritte ripiene di carne fatte in casa

homemade fried olives stuffed with meat

€ 6 porzione da 4 pz

PATATINE FRITTE 14**

con mayonese fatta in casa

french fries with homemade mayo

€ 5

CAPONATA

melanzane, zucchine, peperoni e cipolla

eggplants, zucchini, peperoni vegetables and onions

€ 5



T A G L I E R I

I SALUMI 1, 2, 10

mix salumi di nostra selezione con focaccia

mix of cold cuts with focaccia

€12

I FORMAGGI 2, 3, 4

piatto di formaggi, miele e noci

mix of cheeses, honey and walnuts

€15

TAGLIERE CON MIX DI SALUMI E FORMAGGIE 1, 2, 3, 10

mix of cured meats and cheeses served with focaccia

€22

BUFALA E CULATELLO DI ZIBELLO 1, 2, 10

mozzarella di bufala, culatello e focaccia

mozzarella di bufala, culatello ham and focaccia

€25

BON BON DI PINSA 1, 2, 10 **

tre paninetti di Pinsa farciti a scelta dallo chef

three burger buns (by the chef)

€9

LA FOCACCIA 1, 10

olio sale e rosmarino

€ 2/3,50

PROPOSTA DI PINSA E GUSTO 1, 2, 10, **

un mix di antipasti da condividere

mix of starters to share

€40



T R A D I Z I O N I

MARGHERITA CON LA BUFALA 1, 2, 10

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

tomatoes sauce, mozzarella di Bufala and basil

€ 6,50/12,00

MARGHERITA E FIOR DI LATTE 1, 2, 10

salsa di pomodoro, fior di latte e basilico

tomatoes sauce, "fior di latte" mozzarella and basil

€ 5/7,00

BOSCAIOLA 1, 2, 10

funghi champignon, mozzarella, salsiccia e prezzemolo

champignon mushrooms, mozzarella, sausages, parsley

€ 6/11,00

NAPOLI 1, 2, 7, 10

salsa di pomodoro, mozzarella e alici

tomatoes sauce, mozzarella and anchovies

€ 5,50/8,50

FIORI DI ZUCCA E ALICI 1, 2, 7, 10

fiori di zucca, mozzarella e alici

pumpkin flowers, mozzarella and anchovies

€ 6,00/11,00

CAPONATA 1, 10

salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni e cipolla

tomatoes sauce, eggplants, zucchinis, sweet peppers and onions

€ 6,50/11,50



R I C O R D A N Z E

BUFALA 1, 2, 10

mozzarella di bufala, pomodorini pachino e basilico
buffalo mozzarella, tomatoes and basil

€ 6,50/12,00

SCAROLA 1, 2, 7, 10**

scarola ripassata alici, pomodori secchi, olive, fior di latte e pinoli
scarola, anchovies, dried tomatoes, olives, pine nuts and mozzarella

€ 7/12,50

MELANZANE E PINOLI 1, 2, 10**

melanzane grigliate, fior di latte, basilico e pinoli
grilled eggplants, mozzarella, basil and pine nuts

€ 5,50/10,00

BRIE 1, 2, 3, 10

brie, speck, noci e crema alle noci
brie, speck, chesnuts and chesnuts cream

€ 6/10,50

ZUCCHINE E PROVOLA 1, 2, 10

zucchine, mozzarella e provola affumicata
zucchini, mozzarella and smoked provola cheese

€ 5,50/9,50

TALEGGIO 1, 2, 10

stracchino, prosciutto cotto, taleggio e glassa di aceto balsamico
*stracchino cheese, ham, taleggio cheese
and balsamic vinegar glaze*

€ 6/10,50



S E L E Z I O N I

GUSTO 1, 2, 10, 14

patate, mozzarella, tartufo e salsiccia
potatoes, mozzarella, truffle and sausages

€ 6,50/12,00

GENOVESE 1, 2, 3, 5, 10**

pesto alla genovese, pomodorini, mozzarella, parmigiano, basilico
pesto, mozzarella, tomatoes, parmigiano, basil

€ 6/10,50

SICILIANA 1, 2, 3, 5, 10

salsa di pomodoro, pesto di pistacchio, mozzarella, alici
tomatoes sauce, pistachio pesto, mozzarella and anchovies

€ 7/12,50

CINGHIALE 1, 2, 10

stracchino, patate e prosciutto di cinghiale
stracchino cheese, potatoes, boar ham

€ 7,50/13,00

CERVO 1, 2, 10, 14

mozzarella, funghi, stracchino, tartufo, prosciutto di cervo
mozzarella, mushrooms, stracchino cheese, truffle, deer ham

€ 7,50/13,00

PROVOLA 1, 2, 10

Pancetta arrostita, provola, crema di zucca
bacon, provola cheese, pumpkin cream

€ 6/10,50



S T A G I O N A L I

PORCINI E TARTUFO 1, 2, 10, 14

porcini, mozzarella, tartufo, prezzemolo
porcini mushrooms, mozzarella, truffle, persley
€ 6,50/12,00

RADICCHIO E GORGONZOLA 1, 2, 3, 10

radicchio, gorgonzola, mozzarella e noci
radicchio salad, blue cheese, mozzarella and walnuts
€ 6,50/11,50

NDUJA E OLIVE 1, 2, 10

salsa di pomodoro, mozzarella, nduja e olive
Tomatoes sauce, mozzarella, spicy salami, olives
€ 6,00/11,50

COLONNATA 1, 2, 10

funghi, mozzarella, patate e lardo di colonnata
mushrooms, mozzarella, potatoes and collonata lard
€ 7,50/13,00

MELANZANE, CRUDO E BUFALA 1, 2, 10

bufala, prosciutto crudo, melanzane grigliate e basilico
ham, mozzarella di Bufala, roasted eggplants and basil
€ 6,50/12,00

PARMIGIANA 1, 2, 10

salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano,
tomatoes sauce, mozzarella, parmigiano cheese, eggplants
€ 6,50/12,50

D O L C I

TIRAMISÙ 1, 2, 9

tiramisu fatto in casa

homemade tiramisù

€6,00

TORTA CAPRESE 1, 2, 3, 5, 9

Torta caprese servita con la panna

homemade caprese cake served with whipped cream

€6,00

FOCACCIA RIPIENA CON LA NUTELLA 1, 2, 3, 5, 10

focaccia stuffed with nutella

€5,00

DOLCE DEL GIORNO **

dessert of the day

€

BISCOTTI SECCHI 1, 2, 3, 5, 9, 10

Biscuits

€4,00



V I N I D O L C I

PICOLIT

Aquila del torre Friuli

€15

PASSIITO 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

CANNELLINO DI FRASCATI

Tusculum

€7

MOSCATO D'ASTI

Icardi

€6

I VINI DOLCI SONO ACCOMPAGNATI DAI BISCOTTI SECCHI

The sweet wines are served with biscuits



S O F T D R I N K S

ACQUA MICROFILTRATA

€2,00

COCA COLA

vetro 33cl

€3,00

COCA COLA ZERO

vetro 33cl

€3,00

FANTA

vetro 33cl

€3,00

SPRITE

vetro 33cl

€3,00

CHINOTTO NERI

vetro 20 cl

€3,00

SUCCHI DI FRUTTA

juice

€3,00

SPREMUTA

orange juice

€3,50

CAFFE

€1,50



A L L E R G E N I

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
****gli allergeni cambiano a seconda delle scelte. In caso di allergie**
chiedere allo staff