

SMALL PLATES

APERRO PLATTE

Seranoschinken, Salami, Coppa, Bündnerfleisch, Parmesan und Oliven

klein **21** | gross **34**

BIG AROUND PLATTE

Seranoschinken, Frühlingsrollen, Crevetten im Knuspermantel, Stickyfingers, Nachos mit Guacamole, Monedas Mayas, Oliven und Brot

37

ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Dim Yums

17.5

HAUSGEMACHTE NACHOS

mit Guacamole und Salsa

13.5

CRISPY CHICKEN TACO

mit Salat, Sourcream und Guacamole

21.5

OLIVEN

Parmesan und Brot

10.5

BARBECUE HONEYWINGS

Pouletflügeli mit Barbecue und Honiglace
serviert mit Brot

19.5

STICKY FINGERS

Pouletstreifen im Knuspermantel
serviert mit Sourcream

19.5

SMALL PLATES

IDEAL ZUM TEILEN

PINSA

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als die Urform der Pizza mit weit zurückreichender Vergangenheit bezeichnet werden. Der Teig lässt sich leichter verdauen und weist weniger Kalorien als der normale Pizzateig auf. Das Geheimnis ihres leichten Teiges besteht übrigens darin, dass er 24 bis 72 Stunden lang aufgehen muss und mit kaltem Wasser zubereitet wird.

PINSA MARGHARITA

Mit Mozzarella, Tomatensauce und frischem Basilikum

18.5

PINSA VEGETARIANA

Mozzarella, Tomatensauce und Gemüse

19.5

PINSA SERRANO

Mit Mozzarella, Tomatensauce und Serranoschinken

21