

SMALL PLATES

APERRO PLATTE

Serranoschinken, Salami, Coppa, Bündnerfleisch, Parmesan und Oliven

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

BIG AROUND PLATTE

Serranoschinken, Frühlingsrollen, Crevetten im Knuspermantel, Stickyfingers, Nachos mit Guacamole, Kichererbsen-Spinat-Puffer, Oliven und Brot

37

ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Dim Yums

17.5

HAUSGEMACHTE MAISTORTILLA CHIPS

mit Guacamole und Salsa

13.5

CRISPY CHICKEN TACO

mit Salat, Sour Cream und Guacamole

21.5

OLIVEN

Parmesan und Brot

10.5

STICKY FINGERS

Pouletstreifen im Knuspermantel
serviert mit Sour Cream

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 MEXICANA VEGI

mit Avocado, Mais, Jalapeños und Sour Cream

21

PINSA SERRANO

mit Mozzarella, Tomatensauce und Serranoschinken

21