

## SMALLPLATES

### PLATES TO SHARE

#### SUITE APÉRO

Serranoschinken, Salami, Coppa, Grana Padano, Oliven \*2,4

klein **25** / gross **38**

#### VEGI AROUND THE WORLD

Käse, Oliven, Nüsse, Falafel, Hummus, Mais Chips, Guacamole, Frühlingsrollen \*1,2,3,4

**38**

#### BIG AROUND THE WORLD

Oliven, Mais Chips, Guacamole, Sticky Fingers, Falafel, Hummus, Frühlingsrollen, Grissini mit Charcuterie, Muhammara \*1,2,3,4

**46**

#### ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Falafel \*1,3,4

**25.50**

#### STICKY FINGERS

Pouletbruststreifen in Cornflakes paniert, Crème Fraiche \*1,3,4

**15.50**

#### CREVETTENKNUSPERLI

Crevetten in Kokosflocken paniert

**15.50**

#### HALLOUMI FRIES

Halloumi Paniert Feigen-Dip \*1,3,4

**10.50**

#### FALAFEL

Kichererbsenbällchen

**11.50**

## FRÜHLINGSROLLEN

mit Sweet-Chili Sauce \*1,3

**11**

## HUMMUS MIT PITA

Kichererbsenpüree , Pita Brot \*3

**11.50**

## IDEAL ZUM TEILEN

### TOMATEN BRUSCHETTA \*1,4

**13**

### AVOCADO CROSTINI

Geröstetes Brot, Guacamole, Sprossen

**12**

### MAIS CHIPS

Guacamole, Salsa

**9.50**

### OLIVEN & GRANA PADANO

Oliven, Grana Padano, Brot

**10.50**

---

## PINSA

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als 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 MARGHERITA

**19.50**

### PINSA VEGETARIANA

**22.50**

### PINSA SERRANO

**27.50**

Fleischdeklaration: Rindfleisch – Schweiz & EU / Pouletfleisch – Schweiz & EU & Brasilien

Allergene: (1) Gluten / (2) Nüsse / (3) Sesam / (4) Lactose Alle Preise inkl. MwSt. 8.1%

PILATUSSTRASSE 1, 6003 LUZERN, Instagram: [suiterooftop](#)

