

LANDHOTEL



BECK

Pinsa Romana, die Römische Pizza

Ist eine fast vergessene Urform der Pizza aus dem antiken Rom. Wir kneten diesen besonderen Teig aus Hartweizengrieß, Reis- und Sojamehl, bevor wir ihn bis zu 72 Stunden reifen lassen. Deshalb ist die Pinsa Romana nicht nur wunderbar aromatisch und saftig, sondern auch leicht und sehr gut verdaulich.

Unsere Pinsa werden belegt mit

San Marzano Tomatensugo | Mozzarella Fior di Latte (echter italienischer Mozzarella)

Euro
je 16,50

Regina Margherita

San Marzano | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum – Pesto

Napoli

Wilder Brokkoli | Salsiccia (Italien. Wurst) | Mozzarella Fior di Latte

Sicilia

Wilder Brokkoli | Sardellenfilet | Kapern | Oregano | Knoblauch | Chiliflocken

Emilia Romagna

Kirschtomaten | Rucola | Parmaschinken | Parmesanspäne

Calabria

Wilder Brokkoli | Nduja (Italien. pikante Streichsalami)

LANDHOTEL



BECK

Euro
je 16,50

Romana

Am Holzfeuer gegrilltes Spanferkel | Rucola | Pecorino Käse

Venedig

Hausgebeizter Lachs | Crème fraîche | Kirschtomaten | Basilikum – Pesto

Toskana

Kirschtomaten | Parmesanspäne | Getrüffelter Edelschinken aus der Keule

Tirol

Speck | Gorgonzola | Radicchio | Nüsse & Honig

Bologna

Crème fraîche | Pistazien | Mortadella | Rucola

La Ratatouille

Crème fraîche | Mediterranes Röstgemüse | Rucola

Adria

San Marzano Tomatensugo | Mozzarella Fior di Latte | Gerösteter Pulpo

Alle Hauptgänge beinhalten einen Salat, welchen Sie sich von unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammenstellen dürfen.