

# La nostra Pinsa Romana

**DOMENICA 27.02**



Quella che potremmo più giustamente chiamare "Pinsa moderna" è una rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell'Antica Roma, rielaborata grazie a ingredienti e tecniche di lavorazione odierne.

Il termine Pinsa deriva appunto dal latino Pinsere:

allungare-schiacciare. Questa ricetta classica nel corso dei secoli ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri. Le caratteristiche principali della Pinsa sono: La Forma ovale; La Friabilità, croccante nei bordi e morbida all'interno, grazie alla farina di soia e di riso; La Digeribilità, grazie a lunghe tecniche di lievitazione-maturazione, la nostra ha 48 ore; L'unico ed originale Mix di farine utilizzato: farina di frumento, farina di riso, farina di soia e pasta madre; La Fragranza, dovuta alle ore di maturazione e dall'utilizzo della pasta madre, nel nostro caso fresca e rigenerata quotidianamente da anni.

## CONSIGLIATA PER 2 O 3 PERSONE

**Ideale ordinarne di diversi tipi e condividerle per cena o aperitivo**

**LA DELIZIOSA € 24** - Olio E.V.O. di Brisighella prima della cottura, post cottura: mortadella "La Ritrovata" Malafrente, stracciatella, granella di pistacchio di Bronte

**LA FANTASTICA € 26** - Olio E.V.O. di Brisighella e mozzarella prima della cottura, post cottura: salsiccia piccante, crema di olive taggiasche e melanzane

**LA TRICOLORE € 26** - Olio E.V.O. di Brisighella prima della cottura, post cottura: Prosciutto crudo di Parma, squacquerone, rucola e pomodoro fresco

**LA GUSTOSA € 25** - Olio E.V.O. di Brisighella prima della cottura, post cottura: prosciutto cotto "Il Malafrente", crema di funghi, mozzarella fiordilatte, salsa carbonara.