



## ZUM STARTEN & TEILEN

Perfekt für die Mitte des Tisches und den gemeinsamen Genuss.

### Warmes Pinsa-Brot & Dips (Vegetarisch) 6,50

Hausgemachtes, frisch gebackenes Pinsa-Brot mit dreierlei Dips: Trüffel-Mayonnaise, Honig-Ricotta und Pistazienpesto.

### Projekt-Brett (für zwei) 15,90

Unsere Auswahl für Entdecker: Luftgetrockneter Edelschinken, feiner Käse (Parmesan & Scamorza), marinierte Knoblauch-Oliven, süßer Feigensenf und knusprige Pinsa-Sticks.

### Sugo Bällchen 9,90

Drei saftige Rinder-Hackbällchen, sanft geschmort in unserem tief eingekochten, heißen Tomaten-Sugo. Verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan und frischem Basilikum. Dazu servieren wir unser ofenwarmes Pinsa-Brot

### Burrata-Bowl (Vegetarisch) 9,90

Ein ganzer, cremiger Burrata auf Rucola-Kirschtomatensalat, mit Himbeer-Dressing und Pinsa-Sticks.



## PASTA SOULFOOD

Die perfekten Soßen, serviert mit frischer Pasta.

### Rote Liebe (Vegetarisch) 12,50

Tief eingekochtes, intensives Tomaten-Sugo, Knoblauch-Öl und ein großzügiger Löffel kühler Ricotta.

### Das grüne Wunder (Vegetarisch) 13,50

Basilikum-Spinat-Soße, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten und eine halbe Burrata on top.

### Trüffelglück (Vegetarisch) 14,90

Samtige Sahnesoße, feine Trüffelbutter, frische Champignons und frisch geriebener Parmesan.

Alle Pasta Gerichte auf Wunsch mit saftig gebratener Hähnchenbrust 3,90



## UNSERE PINSA

Mindestens 60 Stunden Teigruhe, handgeformt, knusprig und wolkenweich.

### Scharfe Biene 14,50

Tomatensoße, Fior di Latte, pikante Salami und ein großzügiger Drizzle Hot-Honey (unser hausgemachter Chili-Honig).

### Die wilde Hilde 15,50

Tomatensoße, Fior di Latte, 24 Monate luftgetrockneter Edelschinken, frischer Rucola und gehobelter Parmesan.

### Garten-Eden (Vegan) 12,90

Rein pflanzlich: Tomatensoße, geröstete Auberginen, Kirschtomaten, Pinienkerne, frischer Rucola und ein intensives Basilikum-Öl.

### Käsewolke (Vegetarisch) 14,50

Weißer Basis (Crème Fraîche), Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Parmesan, garniert mit süßen Weintrauben.

### Bunte Ziege (Vegetarisch) 14,90

Weißer Basis, Fior di Latte, milder Ziegenkäse, eingelegte Feigen, Walnuss-Crunch und frischer Rosmarin.

### Küstenkind 16,50

Weißer Basis, feiner Räucherlachs, frischer Dill, rote Zwiebeln, knackige Kapernäpfel und ein Spritzer Zitrone.

### Der rauchige Eber 15,90

#### Unser BBQ Signature-Piece

Fruchtige Tomatensoße und Fior di Latte. Darauf türmt sich unser butterzartes, hausgemachtes BBQ Pulled Pork. Für die perfekte Geschmacksbalance toppen wir das Ganze mit roten Zwiebeln, feinen Frühlingslauch-Ringen und einem Hauch Jalapeño.



## SÜSSER ABSCHLUSS

Alles frisch geschichtet im Glas.

### Tiramisu "Projekt 39" (Vegetarisch) 6,90

Der Klassiker (100% alkoholfrei). Espresso, Löffelbiskuit, Mascarponecreme und Kakao.

### Cheesecake Crumble (Vegetarisch) 6,50

Butterkeks-Crunch, Limetten-Frischkäse-Creme und fruchtiges Himbeer-Ragout.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhältst du bei unserem Servicepersonal