



PINSE GOURMET DI FRANCESCO

Qui l'impasto incontra l'arte del mestiere: farine scelte, lievitazioni pazienti e abbinamenti pensati con cura. Pinse leggere, croccanti e armoniose nei sapori – frutto di una mano che sa unire tecnica e sensibilità, senza mai forzare l'equilibrio naturale degli ingredienti.



CON IMPASTO CLASSICO O AI SETTE CEREALI

Nonna Ada - €.16,00

√ ☐ Una pinsa ricca di sapori: cipolle caramellate all'aceto balsamico, verdure ripassate in padella, mozzarella di bufala fresca e prosciutto crudo di qualità e grana. Un mix perfetto di dolcezza, freschezza e sapidità.

Diavola Rivisitata - €15,00

∲ 🗍 Una base morbida e croccante con pomodoro, mozzarella, e una crema di 'nduja piccante. Al termine della cottura, arricchita da spianata piccante e una golosa burrata affumicata.

Mortazza €15,00

√ ☐ ● Una base morbida e gustosa con mozzarella, pesto di basilico fresco, mortadella affettata sottilmente e stracciatella cremosa, arricchita da una croccante granella di pistacchio.

Marchigiana €.15,00

√ □ Una base morbida e croccante con mozzarella, verdure ripassate in padella, ciauscolo saporito e pecorino stagionato. Un piatto che unisce sapori genuini e tradizionali marchigiani.

Tartufata €15,00

√ ☐ Una base saporita con mozzarella, funghi champignon e porcini, salsiccia croccante, un filo di olio al tartufo e scaglie di grana. Un abbinamento che unisce la rusticità dei funghi con la ricchezza della salsiccia

Colatura di Alici €15,00

√ □ at Un piatto che sa di Mediterraneo: mozzarella fresca, bufala cremosa, pomodori ciliegini insaporiti con aglio e basilico, filetti di alici, un filo di colatura e olio extravergine. Un intreccio di sapori intensi e semplici, che profuma di mare e di sole.

Parma d'Autore - €15,00

√ ☐ Stracciatella cremosa che avvolge, crudo di Parma tagliato sottile come seta, pomodorini confit che esplodono di dolcezza e il profumo fresco del basilico che chiude in leggerezza. Il tutto accarezzato da un filo d'olio extravergine al limone "Poldo", che illumina ogni boccone con la sua nota agrumata.