



Come presentiamo la nostra **PINSA ROMANA** e che cos'è?

A guardarla bene la Pinsa dunque non è altro che una schiacciata che nasce prima della pizza, di preciso all'epoca romana.

Partiamo dal termine Pinsa

È un nome che deriva dal latino "Pinsere" che vuol dire allungare, verbo che spiega anche la forma di questo fantastico prodotto romano che presenta una forma ovale e viene spesso servita su un tagliere di legno.

Si tratta di una gustosa focaccia o schiacciata che viene preparata con farina di riso, frumento e soia.

L'impasto viene fatto con acqua fredda e lasciato lievitare per 72 ore, ed è proprio questo che rende la Pinsa soffice e ad alto livello di digeribilità.

Adesso non rimane che provarla!

**Il Team La Fenice vi augura un Buon appetito e una buona permanenza presso il nostro
Ristorante La Fenice**

Wie präsentieren wir unsere **PINSA ROMANA** und woher kommt es?

Wenn man es genau betrachtet, ist die Pinsa nichts Weiteres als eine kleine Focaccia, welche vor der Pizza geboren wurde, dies geschah in der Römerzeit.

Beginnen wir mit dem Begriff Pinsa

Der Name leitet sich vom lateinischen "Pinsere" ab, was "dehnen" bedeutet, ein Verb, das auch die ovale Form dieses fantastischen römischen Produkts erklärt, dass oftmals auf einem hölzernen Schneidebrett serviert wird.

Es handelt sich um eine schmackhafte Focaccia oder Schiacciata, die Reismehl, Weizen und Soja enthält.

Der Teig wird mit kaltem Wasser zubereitet und muss 72 Stunden lang aufgehen, was die Pinsa weich und leicht verdaulich macht.

Jetzt bleibt Ihnen nichts anderes übrig als eine Pinsa zu probieren und genießen!

**Das La Fenice Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen guten Aufenthalt in unserem
Restaurant La Fenice**