

# PINSA MENU

VANAF/FROM 16.00



**KOSTVERLORENHOF 101 AMSTELVEEN**

[www.pinsaprima.nl](http://www.pinsaprima.nl)

# PINSA MENU

VANAF/FROM 16.00

**pinsa  
prima**

1/2

1

## Margherita

Tomatensaus, mozzarella fior di latte, basilicum, olijfolie.

5<sup>50</sup>

9<sup>95</sup>

## Hummus spinazie & feta

Hummus spicy mango, spinazie, fetakaas, rode ui, puntpaprika, walnoten, chili honing.

7<sup>25</sup>

13<sup>00</sup>

## Gegrilde groenten

Ricotta & creme fraiche, courgette, puntpaprika, fetakaas, rode ui, rucola, sriracha mayo.

7<sup>25</sup>

13<sup>00</sup>

## Salami truffel

Tomatensaus, mozzarella fior di latte, rundersalami, cherry-tomaat, truffelsaus, rucola, parmezaanse kaas.

7<sup>25</sup>

13<sup>50</sup>

## Spicy pepperoni

Tomatensaus, mozzarella fior di latte, pepperoni, rode ui, jalapeno, chili honing, rucola.

7<sup>50</sup>

13<sup>50</sup>

## Chicken pesto

Tomatensaus, mozzarella fior di latte, pulled chicken met pesto-basilicum saus, rode ui, cherry tomaat, rucola.

7<sup>50</sup>

13<sup>95</sup>

## Pulled chicken

Tomatensaus, pulled chicken, BBQ saus, rode ui, koolsla, rucola.

7<sup>50</sup>

13<sup>95</sup>

## Tonijn

Tomatensaus, mozzarella fior di latte, tonijn, rode ui, kappertjes, rucola, parmezaanse kaas.

7<sup>95</sup>

14<sup>95</sup>

Onze pinsa's koud meenemen? Slechts 6 tot 8 minuten in de oven op 250C° tot de rand bruin en knapperig is.



Glutenvrije pinsa bodem +3<sup>00</sup> (alleen hele pinsa)



Vegetarisch



Veganistisch



Beetje pittig



Pittig