

# Master J's Italienliebe

KURZURLAUB ZUM VERLIEBEN!

Pasta & Pinisa



AMORE!



# Pinsaliebe

LUFTIG LEICHTER TEIG TRIFFT AUF KNUSPRIGEN BODEN!

♥ PINSALIA 11,50 €  
mit Tomatensauce, Oregano  
und Käse

PINSALIA ROM 12,90 €  
mit Tomatensauce, Putensalami,  
Oregano und Käse

♥ PINSALIA VENEDIG 12,90 €  
mit Tomatensauce, Tomaten,  
Mozzarella, Basilikum,  
Oregano und Käse

♥ PINSALIA MYSTERI 13,50 €  
mit Tomatensauce, Paprika,  
marinierten Tomatenwürfeln,  
Rucola, Zwiebeln und Oregano



LANGENFELD



13,90 €  PINSALIA SPECIALE ♥  
mit Tomatensauce, Schafskäse,  
halbgetrocknete marinierte  
Tomaten, Paprika und Chiliöl

15,50 € PINSALIA MILANO  
mit Tomatensauce, Käse,  
Serranoschinken, Rucola  
und Grana Padano

15,90 € PINSALIA CAESAR  
mit gegrillter Hähnchenbrust,  
Romanasalat, Caesardressing  
und Grana Padano

# Pastaliebe

DIE KLASSIKER AUS ITALIEN – IM HERZEN VON LANGENFELD!

**PASTA CARBONARA** 13,90 €  
Tagliatelle mit Speck, Sahne, Ei  
und Grana Padano

♥ **PASTA VEGANE** 11,40 €  
**BOLOGNESE**  
Tagliatelle mit würziger veganer Soja-  
Bolognese und fruchtigen Tomaten

♥ **PASTA ARRABIATA** 11,90 €  
Tagliatelle in würzig-scharfer  
Chili-Tomaten-Sauce

♥ **PASTA VERDURA** 14,90 €  
Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse,  
Kirschtomaten und Knoblauch



11,90 € **SORRENTINA** ♥  
**MOZZARELLA E POMODORO**  
mit Salatmix, Tomate, Gurke, Paprika,  
Zwiebeln, Sauerrahm und Aioli

11,90 € **SORRENTINA** ♥  
**VERDURE GRIGLIATO**  
mit Salatmix, Tomate, Gurke, Paprika,  
Zwiebeln, Sauerrahm und Aioli

16,90 € **FOCACCIA**  
Focaccia con Olio,  
Focaccia Pomodorini e Origano,  
mit Schafskäse, Serrano-  
schinken und Oliven



# Glossar

## PINSA

Der Name stammt vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, das „zerdrücken“ oder „zerquetschen“ bedeutet. Die Bauern zerquetschten nämlich Getreide wie Gerste, Hirse und Dinkel und verarbeiteten es zusammen mit Kräutern und Salz zu Teig – dem Pinsa Teig!

## TAGLIATELLE

Der Name Tagliatelle leitet sich eigentlich vom italienischen Wort Tagliare ab, was so viel wie schneiden bedeutet. Die langen Nudelblätter werden in Streifen geschnitten.

Um diesen Namen zu verdienen, müssen die Bänder zwischen 6 und 8 mm breit sein. Wären die Bänder dicker oder zu schmal, dann würde man von Fettuccine sprechen.

## FOCACCIA

Italienisches Fladenbrot, das mit Olivenöl gebacken wird. Focaccia-Teig ist luftiger und dicker als normaler Pizza-Teig.



# Myster I's

LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS!

Es war einmal ein Mann namens Igor, der eine große Leidenschaft für Reisen und gutes Essen hatte. Auf einer seiner Abenteuerreisen landete er in einem kleinen Dorf in Italien, das für seine kulinarischen Köstlichkeiten bekannt war. Seine Augen leuchteten, als er „Pinsa“ entdeckte - eine Spezialität, von der er bisher noch nie gehört hatte.

Er bestellte eine Pinsa mit frischen Zutaten wie Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmesan. Die Pinsa war anders als alles, was er je zuvor probiert hatte. Der Teig war leicht und luftig mit einer knusprigen Kruste, die perfekt gebacken war. Die Kombination der frischen Zutaten machte es zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Als er nach Deutschland zurückkehrte, beschloss er, die Pinsa in sein Menü aufzunehmen und seinen Gästen mit eigenen Kreationen neue Geschmackserfahrungen zu bieten.

Erlebe auch du einen Hauch italienischer Kultur. Myster I's wünscht guten Appetit!





LANGENFELD

*M*  *ster J's*