



ESPECIAL DE HALLOWEEN

ANTIPASTIS

Bruschette di “Fantasma Crocante”

Pan de Pinsa con espantosa mantequilla, coronada con una muribunda anchoa y terminada con pistacchio

Caprese della “Strega Rossa”

Mozzarella fresca, tomate envenenado y albahaca reciclada, servida con una reducción balsámica oscura como poción de bruja.

Croquetas di “Tartufi del cimitero”

Crujientes y a la vez cremosas croquetas hechas de restos de hongos muertos y trufa nacida en el cementerio con cebolla podrida.

PRINCIPAL A ELEGIR

Parmigiana “Castello Stregato”

Berenjenas al horno con capas de queso y salsa napolitana, como un castillo embrujado.

Pinsa “Infierno di Diavolo”

Pinsa con incomible salami picante, mozzarella, crema parmigiana y tomate recién vomitado.

Risotto Fiamme della “Zucca Maledetta”

Cremoso Risotto de calabaza Maldita en llama a aterciopelada y un toque de picante infernal

Rigatoni Immerso nel “Sangue di Vampiro”

Rigatoni a la salsa napoli, mesclando sangre roja de vampiro y verde de arañas, una burrata coronando la escena

POSTRES

Tiramisù “Notte Oscura”

Tiramisù clásico con cacao extra para un final tenebroso.

Cheesecake del “Sepolcro Dolce”

Una tarta suave y mortalmente deliciosa, cubierta con una asquerosa crema de pistacchio.



PINSA DI ROMA

25.00

por persona (a partir de 2 personas)

¡SUBE TU FOTO Y ETIQUÉTANOS!

@PINSADIROMA



SPECIAL OF HALLOWEEN

APPETIZER

“Crunchy Ghost” Bruschetta

Pinsa bread with dreadful butter, topped with a dying anchovy and finished with pistachio

Caprese of the “Red Witch”

Fresh mozzarella, poisoned tomato and recycled basil, served with a dark balsamic reduction like a witch's potion.

“Cemetery Truffles” Croquetas

Crispy yet creamy croquettes made from the remains of dead mushrooms and truffles born in the cemetery with rotten onions.

MAIN TO CHOOSE

Parmigiana “Haunted Castle”

Baked eggplants layered with cheese and Neapolitan sauce, like a haunted castle.

Pinsa “Devil’s Hell”

Pinsa with inedible spicy salami, mozzarella, parmigiana cream and freshly vomited tomato.

Risotto with Flames of the “Cursed Pumpkin”

Creamy Cursed Pumpkin Risotto, velvety and with a touch of infernal spice

Rigatoni Dipped in “Vampire Blood”

Rigatoni with Napoli sauce, mixing red vampire blood and green spider blood, a burrata crowning the scene

DESSERTS

“Dark Night” Tiramisu

Classic tiramisu with extra cocoa for a dark ending.

“Sweet Sepulchre” Cheesecake

A soft and deadly delicious cake, covered with a disgusting pistachio cream.



PINSA DI ROMA

25.00

per person (starting from 2 people)

UPLOAD YOUR PHOTO AND TAG US!

@PINSADIROMA