

-  vegetarisch
-  bevat alcohol
-  deze pizza's worden gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten
-  zonder tomatensaus

Italiaanse tosti

Pizzadina's zijn tosti's van pizzadeeg die we bakken in de grill.

PIZZADINA FORMAGGIO

mozzarella - fontina kaas - gekookte ham 6,50
 mozzarella - fontina kaas - prosciutto crudo 7,50
 mozzarella - fontina kaas - tomaat  6,50

PIZZADINA TONNO 'TUNA MELT'

huisgemaakte tonijnsalade - gesmolten mozzarella 8,75

Salade & focaccia

SALADE GEROOSTERDE GROENTEN & FOCACCIA

9,95
 groene salade - geroosterde groenten - zongedroogde tomaatjes - pecorino - geserveerd met een focaccia romana

SALADE GEITENKAAS & FOCACCIA

9,95
 groene salade - geitenkaas - zongedroogde tomaatjes - pijnboompitten - rode balsamico-ui - geserveerd met een focaccia romana

SALADE BUFFELMOZZARELLA & FOCACCIA

9,95
 groene salade - kerstomaatjes - buffelmozzarella - huisgemaakte groene pesto - geserveerd met een focaccia romana

FOCACCIA ROMANA

3,75
 focaccia uit de houtoven met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle salades

dolci

CALZONE AL CIOCCOLATO

6,00
 kleine dubbelgeklapte pizza gevuld met pure chocolade van Callebaut met pistachecrunch en karamelsaus

TIRAMISÚ

6,00
 lange vingers - espresso - romige mascarpone - marsala - amaretto

PANNA COTTA

5,50
 vanille-roompudding met karamel- of rode vruchtensaus

Romeinse Pizza

Bij De Pizzabakkers eet je Romeinse pizza, al sinds 2009. Dat is een houtovenpizza met een dunne, knapperige bodem en een zachte kern, die we aftoppen met Italiaanse ingrediënten, huisgemaakte sauzen en veel verse groenten.

**Pizza
TO GO**

Je kunt telefonisch of online bestellen en daarna afhalen. Zie voor order & pick up: www.depizzabakkers.nl

Pizza

	lunch pizza	pizza
MARGHERITA 	6,50	8,50
tomaat - mozzarella - basilicum met burrata (met room gevulde mozzarella) +3,50		
SALAMI FINOCCHIONA	7,50	10,50
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami met Leccino olijven +1,50		
NAPOLETANA	7,50	10,50
tomaat - mozzarella - Leccino olijven - kappertjes - ansjovis met burrata (met room gevulde mozzarella) +3,50		
FUNGHI & PANCETTA 	9,25	12,50
mozzarella - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - fontina kaas - peterselle vega: zonder pancetta, extra champignons	9,25	12,50
TONNARA  *	9,75	13,50
mozzarella - tonijn van Fish Tales - Leccino olijven - rode uien in 't zuur - een salade van venkel en rucola <i>deze pizza kun je ook met tomatensaus bestellen</i>		
COPPA D'ABRUZZO *	9,75	13,50
tomaat - mozzarella - dingesneden coppa d'Abruzzo - kerstomaatjes - rucola - pecorino met truffelroomsaus +2,50		
PROSCIUTTO *	9,95	13,75
tomaat - mozzarella - 14 maanden gerijpte prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo - buffelmozzarella <i>de buffelmozzarella en prosciutto worden niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden</i> met rucola +0,75		
CAMPAGNOLA 	9,75	13,00
tomaat - mozzarella - gorgonzola - artisjokken - zongedroogde tomaatjes - courgette - basilicum vegan: met Leccino olijven, zonder kaas	9,00	12,00
CAPRESE  *	9,50	12,50
tomaat - mozzarella - kerstomaatjes - buffelmozzarella - huisgemaakte groene pesto <i>de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden</i> met prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo +3,00		
DA NOI	9,95	13,75
paprikaroomsaus - mozzarella - gepofte paprika - pecorino - met rul gebakken Italiaanse saucijsjes vega: met champignons, zonder saucijsjes piccante: paprikaroomsaus, mozzarella, 'nduja, burrata, rode uien in 't zuur, peterselle	9,95	13,75
SPINACI 	9,25	12,50
tomaat - mozzarella - spinazie - rode balsamico-ui - geitenkaas - pijnboompitten		
TARTUFO  *	9,95	13,75
mozzarella - ei - gekookte ham uit Vidor - truffelroomsaus - peterselle vega: met champignons, zonder ham	9,95	13,75
PIZZA VAN DE MAAND		
ledere maand een pizza geïnspireerd op de ingrediënten van het seizoen, zie het krijtbord.		
Voor erbij: RUCOLA SALADE		5,25
rucola - dingesneden venkel - Parmezaanse kaas - citroen dressing		

de PIZZAbakkers ^{TO GO}

PIZZA & PROSECCO

Lunchkaart 12:00 - 16:00 uur

Koffie uit Rome

Ons koffiemerk Buscaglione komt van het familiebedrijf Palombini uit Rome. Deze superieure koffie is ontstaan door de combinatie van Italiaanse traditie en perfectie. De mix van Arabica en Robusta bonen zorgt voor een pittige en toch zachte espresso.

Warme dranken

	enkel	dubbel
ESPRESSO	2,30	3,90
LUNGO	2,40	
CAPPUCCINO	2,85	4,85
LATTE / LATTE MACCHIATO	2,95	5,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,40	4,00
THEE onze thee is van Teabar:	2,50	
RASPUTIN Russische Earl Grey		
GREEN CHINA JASMIN		
ENERGYBOOSTER gember, citroengras, rozenknopjes		
WHITE WONDER witte thee met bloesem		
VERSE MUNTTHEE	3,00	

Bier, water & fris

		0,75 ltr
PERONI NASTRO AZZURRO BIER	3,25	
PERONI LIBERA 0% alcohol	3,75	
SAN PELLEGRINO licht bruisend water	2,30	5,50
ACQUA PANNA plat water	2,30	5,50
APPELAERE 100% natuurlijke appelsap	2,75	
SANTA VITTORIA ICE TEA LIMONE	3,00	
Italiaanse ijsthee zonder prik		
San Pellegrino fris is gemaakt van bruisend mineraalwater en vruchtensap		
ARANCIATA sinaasappel	3,00	
LIMONATA citroen	3,00	
ARANCIATA ROSSA bloedsinaasappel	3,00	

Witte wijn

	fles to go
SOAVE CLASSICO / PASQUA LE COLLEZIONI	12,50
bloemig - citrus - banaan - ananas streek: Veneto druivenras: garganega	
VERMENTINO / CALASOLE	20,00
vol bloemig - rijp wit fruit - citrus - mineralen streek: Toscane druivenras: vermentino	

Rode wijn

	fles to go
NERO D'AVOLA / CAMPO DI MARZO	12,50
zoethout - bramen - bosbessen - soepel - kruidig streek: Sicilië druivenras: nero d'avola	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / MATURO	20,00
intens - rond - boeket - gerookt hout streek: Abruzzo druivenras: montepulciano	

rosé

	fles to go
PINOT GRIGIO BLUSH / CASTELLANI	18,50
fruitig - fris - framboos - intens streek: Veneto druivenras: pinot grigio	

Prosecco van Follador

Pizza en prosecco, een fonetische match uit luilekkerland. Onze prosecco is van Follador, een wijnhuis in de regio Veneto dat al 250 jaar bestaat.

prosecco

	fles to go
PROSECCO FRIZZANTE / FOLLADOR	13,50
mild - appel - peer - citroen - licht - verfrissend streek: Veneto druivenras: glera	
PROSECCO SPUMANTE DOC / FOLLADOR	21,00
witte perzik - peer - abrikoos - amandelen - fijne mousse streek: Veneto druivenras: glera	

**No cash,
pin only**

De Pizzabakkers vinden veiligheid en duurzaamheid belangrijk en daarom hebben we liever geen cash in de bakkerij. Je kunt bij ons alleen betalen met PIN of creditcard (Visa/Mastercard).

Leliegracht 34 - 1015 DG Amsterdam
085 - 4835900

Vind ons op



www.depizzabakkers.nl

