

## Pizza

<b>MARGHERITA</b> 🍄	8,75
tomaat - mozzarella - basilicum <b>met burrata</b> (met room gevulde mozzarella) +3,50	
<b>SALAMI FINOCCHIONA</b>	10,75
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami <b>met Leccino olijven</b> +1,50	
<b>NAPOLETANA</b>	10,50
tomaat - mozzarella - Leccino olijven - kappertjes - ansjovis <b>met burrata</b> (met room gevulde mozzarella) +3,50	
<b>FUNGHI &amp; PANCETTA</b> 🍄	13,50
mozzarella - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - fontina kaas - peterselie <b>vega: zonder pancetta, extra champignons</b>	12,50
<b>TONNARA</b> 🍷*	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>	
<b>COPPA D'ABRUZZO</b> *	13,50
tomaat - mozzarella - dungsnesneden coppa d'Abruzzo - kerstomaatjes - rucola - pecorino <b>met truffelroomsaus</b> +2,50	
<b>PICCANTE E GORGONZOLA</b>	12,50
tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui	
<b>CAMPAGNOLA</b> 🍄	13,00
tomaat - mozzarella - gorgonzola - artisjokken - zongedroogde tomaatjes - courgette - basilicum <b>vegan: met Leccino olijven, zonder kaas</b>	13,00
<b>CAPRESE</b> 🍷*	13,50
tomaat - mozzarella - kerstomaatjes - buffel- mozzarella - huisgemaakte groene pesto <i>de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden</i> <b>met prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo</b> +3,00	
<b>DA NOI PICCANTE</b>	15,50
paprikaroomsaus - mozzarella - 'nduja - burrata - rode uien in 't zuur - peterselie <b>vega: met champignons, zonder 'nduja</b>	14,50
<b>SPINACI</b> 🍄	12,50
tomaat - mozzarella - spinazie - rode balsamico-ui - geitenkaas - pijnboompitten	
<b>PROSCIUTTO TARTUFO</b> 🍷*	14,00
mozzarella - ei - 14 maanden gerijpte prosciutto Gran Sasso uit de Abruzzo - truffelroomsaus - peterselie <b>vega: met champignons, zonder ham</b>	13,00

## PIZZA VAN DE MAAND

Iedere maand een pizza geïnspireerd op de ingrediënten van het seizoen, zie de website.

## antipasti

<b>BRESAOLA AL LIMONE</b>	7,50
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing	
<b>BURRATA AL TARTUFO</b>	7,50
burrata uit Puglia gevuld met room en witte truffel uit Bari	
<b>SCAROLA ALLA NAPOLETANA</b>	5,00
geroosterde andijvie met Leccino olijven, ansjovis en pijnboompitten	
<b>FOCACCIA ROMANA</b>	3,75
focaccia uit de houtoven met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	

## salades

<b>RUCOLA VENKEL SALADE</b>	5,25
rucola - dun gesneden venkel - Parmezaanse kaas - citroendressing	
<b>SALADE GEITENKAAS</b>	7,75
groene salade - geitenkaas - zongedroogde tomaatjes - rode balsamico-ui - pijnboompitten - balsamicodressing	
<b>SALADE BUFFELMOZZARELLA</b>	7,75
groene salade - kerstomaatjes - buffelmozzarella - huisgemaakte groene pesto	

## dolci

<b>CALZONE AL CIOCCOLATO</b>	6,00
kleine dubbelgeklapte pizza gevuld met pure chocolade van Callebaut met pistache crunch en karamelsaus	
<b>TIRAMISÙ</b> 🍷	6,00
lange vingers - espresso - romige mascarpone - marsala - amaretto	
<b>PANNA COTTA</b>	5,50
vanille-roompudding met karamel- of rode vruchtensaus	



for English menu  
scan QR code



Order & Pick up  
[www.depizzabakkers.nl](http://www.depizzabakkers.nl)