



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

Allergisch? Vraag de bediening om de allergenenkaart.

Ciabatta brood uit de HOUTOVEN

In onze houtoven bakken we ciabatta met olijfolie.
Die leggen we met lekkere Italiaanse producten.

MOZZARELLA DI BUFALA 	7,00
buffelmozzarella - tomaat - huisgemaakte pesto	
BRESAOLA	7,00
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte'se runderen - truffelsaus - rucola	
SPINACI 	7,50
gebakken spinazie - mascarpone - gorgonzola - zongedroogde tomaatjes	
PROSCIUTTO	7,50
prosciutto d'Abruzzo - buffelmozzarella - rucola	
SPIANATA PICCANTE	6,50
pikante salami - mascarpone - zongedroogde tomaatjes	


antipasti

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

salade & focaccia

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	

dolci

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

Pizza

	lunch pizza	pizza
MARGHERITA 	6,75	8,75
tomaat - mozzarella - basilicum met burrata (met room gevulde mozzarella) +3,50		
SALAMI FINOCCHIONA	7,75	10,75
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 	9,95	13,50
mozzarella - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - fontina kaas - peterselie vega: zonder pancetta, extra champignons	8,75	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 - dungseden coppa d'Abruzzo - kerstomaatjes - rucola - pecorino met truffelroomsaus +2,50		
PICCANTE E GORGONZOLA	9,25	12,50
tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui		
CAMPAGNOLA 	9,75	13,00
tomaat - mozzarella - gorgonzola - artisjokken - zongedroogde tomaatjes - courgette - basilicum vega: met Leccino olijven, zonder kaas	9,75	13,00
CAPRESE  *	9,95	13,50
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 PICCANTE	11,95	15,50
paprikaroomsaus - mozzarella - 'nduja - burrata - rode uien in 't zuur - peterselie vega: met champignons, zonder 'nduja	10,95	14,50
SPINACI 	9,25	12,50
tomaat - mozzarella - spinazie - rode balsamico-ui - geitenkaas - pijnboompitten		
PROSCIUTTO TARTUFO  *	9,95	14,00
mozzarella - ei - 14 maanden gerijpte prosciutto Gran Sasso uit de Abruzzo - truffelroomsaus - peterselie vega: met champignons, zonder ham	8,95	13,00
PIZZA VAN DE MAAND		
Iedere maand een pizza geïnspireerd op de ingrediënten van het seizoen, zie het krijtbord.		
Voor erbij: RUCOLA SALADE		5,25
rucola - dungseden venkel - Parmezaanse kaas - Citroendressing		



for English menu
scan QR code

Order & Pick up
www.depizzabakkers.nl