



vegetarisch



bevat alcohol



deze pizza's worden gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten



zonder tomatensaus

Allergisch? Vraag de bediening om de allergenenkaart.

Pizza

MARGHERITA	8,75
tomaat - mozzarella - basilicum met burrata (met room gevulde mozzarella) +3,50	
SALAMI FINOCCHIONA	10,75
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami met Leccino olijven +1,50	
CAPONATA	12,00
tomaat - mozzarella - caponata - Leccino olijven - kappertjes - ansjovis - basilicum <i>caponata is een Siciliaans groentegericht van aubergine, selderij en ui</i> met burrata (met room gevulde mozzarella) +3,50	
FUNGHI & PANCETTA	13,50
mozzarella - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - fontina kaas - peterselie vega: zonder pancetta, extra champignons	
TONNARA *	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 *	13,50
tomaat - mozzarella - dungsnesden coppa d'Abruzzo - kerstomaatjes - rucola - Parmezaanse kaas met truffelroomsaus +2,50	
PICCANTE E GORGONZOLA	12,50
tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui	
CAMPAGNOLA	13,00
tomaat - mozzarella - gorgonzola - artisjokken - zongedroogde tomaatjes - courgette - basilicum vegan: met Leccino olijven, zonder kaas	
CAPRESE *	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> met prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo +3,00	
DA NOI	13,50
paprikaroomsaus - mozzarella - gepofte paprika - rul gebakken Italiaanse saucijsjes - Parmezaanse kaas vega: met champignons, zonder 'nduja 12,50 piccante: met 'nduja, rode ui, burrata, peterselie, zonder saucijsjes 15,50	
SPINACI	12,50
tomaat - mozzarella - spinazie - rode balsamico-ui - geitenkaas - pijnboompitten	

PROSCIUTTO TARTUFO *	14,00
mozzarella - gekookt ei - 14 maanden gerijpte prosciutto Gran Sasso uit de Abruzzo - truffelroomsaus - peterselie vega: met champignons, zonder ham 13,00	

PIZZA VAN DE MAAND

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

antipasti

BRESAOLA AL LIMONE	7,50
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte - 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 met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	

insalata

RUCOLA & FINOCCHIO	5,25
rucola - dun gesneden venkel - Parmezaanse kaas - Citroendressing	
FORMAGGIO DI CAPRA	7,75
groene salade - geitenkaas - zongedroogde tomaatjes - rode balsamico-ui - pijnboompitten - balsamicodressing	
MOZZARELLA DI BUFALA	7,75
groene salade - kerstomaatjes - buffelmozzarella - huisgemaakte groene pesto	

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	

-  vegetarian
-  contains alcohol
-  we top these pizzas with cold ingredients after baking
-  without tomato sauce

Allergic? Ask the staff for the allergen card.

Pizza

MARGHERITA 	8,75
tomato - mozzarella - basil	
with burrata (cream filled mozzarella) +3,50	
SALAMI FINOCCHIONA	10,75
tomato - mozzarella - fennel salami from Tuscany	
with Leccino olives +1,50	
CAPONATA	12,00
tomato - mozzarella - caponata - Leccino olives	
- capers - anchovies - basil	
<i>caponata is a Sicilian dish with eggplant, celery and onion</i>	
with burrata (cream filled mozzarella) +3,50	
FUNGHI & PANCETTA 	13,50
mozzarella - baked cremini mushrooms - pancetta	
- onion marmalade - fontina cheese - parsley	
veg: without pancetta, with extra mushrooms	
TONNARA  	13,50
mozzarella - Fish Tales' tuna - Leccino olives	
- pickled red onions - rocket and fennel	
<i>also available with tomato sauce</i>	
COPPA D'ABRUZZO 	13,50
tomato - mozzarella - thinly sliced coppa d'Abruzzo	
- fresh cherry tomatoes - rocket - Parmesan cheese	
with truffle cream sauce +2,50	
PICCANTE E GORGONZOLA	12,50
tomato - mozzarella - gorgonzola - 'nduja	
- red onion	
CAMPAGNOLA 	13,00
tomato - mozzarella - gorgonzola - artichoke	
- sun-dried tomatoes - zucchini - basil	
vegan: no cheese, with Leccino olives	
CAPRESE  	13,50
tomato - mozzarella - cherry tomatoes - homemade green pesto - mozzarella di bufala	
<i>we do not bake the mozzarella di bufala to retain the delicate texture and flavours</i>	
with prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo +3,00	
DA NOI	13,50
bell pepper cream sauce - mozzarella - grilled bell pepper - burrata - chopped Italian sausage - Parmesan cheese	
veg: with mushrooms, without 'nduja	
piccante: with 'nduja, onions, burrata, parsley, no sausage	
SPINACI 	12,50
tomato - mozzarella - spinach - glazed balsamic onions - goat cheese - pine nuts	

PROSCIUTTO TARTUFO  	14,00
mozzarella - boiled egg - 14 months matured prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo - truffle cream - parsley	
veg: with mushrooms, without ham	

PIZZA OF THE MONTH
Each month a pizza inspired by seasonal ingredients, see the chalkboard.

antipasti

BRESAOLA AL LIMONE	7,50
thin sliced bresaola from Piemontese cattle served with rocket, Parmesan cheese and a lemon dressing	
BURRATA AL TARTUFO	7,50
burrata from Puglia filled with cream and white truffle from Bari / Burrata is mozzarella filled with cream	
SCAROLA ALLA NAPOLETANA	5,00
roasted endive with Leccino olives, anchovies and pinenuts	
FOCACCIA ROMANA	3,75
focaccia with seasalt and rosemary, good with all antipasti	

insalata

RUCOLA & FINOCCHIO	5,25
rocket - thinly sliced fennel - Parmesan cheese with lemon dressing	
FORMAGGIO DI CAPRA	7,75
mixed greens - balsamic glazed onions - goat cheese - sun-dried tomatoes - pine nuts - balsamic dressing	
MOZZARELLA DI BUFALA	7,75
mixed greens - cherry tomatoes - our homemade green pesto - mozzarella di bufala	

dolci

CALZONE AL CIOCCOLATO	6,00
small calzone filled with Callebaut dark chocolate - pistachio crunch - caramel sauce	
TIRAMISÙ 	6,00
sweet ladyfingers - espresso - creamy mascarpone - marsala - amaretto	
PANNA COTTA	5,50
vanilla cream pudding with red fruit- or caramel sauce	