



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

Allergisch? Vraag de bediening om de allergenenkaart.

Ciabatta

In onze oven bakken we ciabatta met olijfolie. Die beleggen 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 met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	

insalata & focaccia

FORMAGGIO DI CAPRA & FOCACCIA	9,95
groene salade - geitenkaas - zongedroogde tomaatjes - pijnboompitten - rode balsamico-ui - geserveerd met een focaccia romana	
MOZZARELLA DI BUFALA & 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		
CAPONATA	9,00	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 	9,95	13,50
mozzarella - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - fontina kaas - peterselie 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 - dungsnesden coppa d'Abruzzo - kerstomaatjes - rucola - Parmezaanse kaas 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 vegan: 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	9,95	13,50
paprikaroomsaus - mozzarella - gepofte paprika - rul gebakken Italiaanse saucijsjes - Parmezaanse kaas vega: met champignons, zonder 'nduja	9,25	12,50
piccante: met 'nduja, rode ui, burrata, peterselie, zonder saucijsjes	11,95	15,50
SPINACI 	9,25	12,50
tomaat - mozzarella - spinazie - rode balsamico-ui - geitenkaas - pijnboompitten		
PROSCIUTTO TARTUFO  *	9,95	14,00
mozzarella - gekookt 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		
ledere maand een pizza geïnspireerd op de ingrediënten van het seizoen, zie het krijtbord.		
Voor erbij: RUCOLA & FINOCCHIO		5,25
rucola - dungsnesden venkel - Parmezaanse kaas - Citroen dressing		

 vegetarian

 contains alcohol

* we top these pizzas with cold ingredients after baking

 without tomato sauce

Allergic? Ask the staff for the allergen card.

Ciabatta

We bake our ciabatta bread with olive oil in the oven and we top it with Italian delicacies.

MOZZARELLA DI BUFALA 	7,00
bufala mozzarella - tomato - homemade pesto	
BRESAOLA	7,00
thin sliced bresaola from Piemontese cattle - truffle cream sauce - rocket	
SPINACI 	7,50
spinach - mascarpone - gorgonzola - sun dried tomatoes	
PROSCIUTTO	7,50
prosciutto d'Abruzzo - bufala mozzarella - rocket	
SPIANATA PICCANTE	6,50
spicy salami - mascarpone - sun dried tomatoes	

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 <i>Burrata is mozzarella filled with cream</i>	
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 & focaccia

FORMAGGIO DI CAPRA & FOCACCIA	9,95
mixed greens - balsamic glazed onions - goat cheese - sun dried tomatoes - pine nuts - served with focaccia romana	
MOZZARELLA DI BUFALA & FOCACCIA	9,95
mixed greens - cherry tomatoes - our homemade green pesto - mozzarella di bufala - served with focaccia romana	

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	

Pizza

	lunch pizza	pizza
MARGHERITA 	6,75	8,75
tomato - mozzarella - basil with burrata (cream filled mozzarella) +3,50		
SALAMI FINOCCHIONA	7,75	10,75
tomato - mozzarella - fennel salami from Tuscany with Leccino olives +1,50		
CAPONATA	9,00	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 	9,95	13,50
mozzarella - baked cremini mushrooms - pancetta - onion marmalade - fontina cheese - parsley veg: without pancetta, with extra mushrooms	9,25	12,50
TONNARA  *	9,75	13,50
mozzarella - Fish Tales' tuna - Leccino olives - pickled red onions - rocket and fennel <i>also available with tomato sauce</i>		
COPPA D'ABRUZZO *	9,75	13,50
tomato - mozzarella - thinly sliced coppa d'Abruzzo - fresh cherry tomatoes - rocket - Parmesan cheese with truffle cream sauce +2,50		
PICCANTE E GORGONZOLA	9,25	12,50
tomato - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - red onion		
CAMPAGNOLA 	9,75	13,00
tomato - mozzarella - gorgonzola - artichoke - sun-dried tomatoes - zucchini - basil vegan: no cheese, with Leccino olives	9,75	13,00
CAPRESE  *	9,95	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	9,95	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	9,25	12,50
SPINACI 	9,25	12,50
tomato - mozzarella - spinach - glazed balsamic onions - goat cheese - pine nuts		
PROSCIUTTO TARTUFO  *	9,95	14,00
mozzarella - boiled egg - 14 months matured prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo - truffle cream - parsley veg: with mushrooms, without ham	8,95	13,00
PIZZA VAN DE MAAND		
Each month a pizza inspired by seasonal ingredients, see the chalkboard.		
Extra: SALAD OF ROCKET		5,25
rocket - thinly sliced fennel - Parmesan cheese - lemon dressing		