

- V vegetarisch
 M plantaardig
- * gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

Romeinse Pizza

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

antipasti

Om het kiezen makkelijk te maken hebben we twee sets samengesteld:

BRESAOLA, SCAROLA & BRUSCHETTE 16,75
ZUCCHINE E BURRATA, SCAROLA & BRUSCHETTE 16,75

Of stel je eigen set samen:

OLIVE AL FORNO M 4,75
 in de oven geroosterde olijven en amandelen

BRUSCHETTE 7,00
 vier knapperige bruschette met wisselende toppings
V vegetarisch kan ook

SCAROLA ALLA NAPOLETANA 4,50
 geroosterde andijvie met Leccino olijven, ansjovis dressing en pijnboompitten

BRESAOLA AL LIMONE 8,00
 flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en Citroendressing

ZUCCHINE E BURRATA AL TARTUFO V 8,00
 courgette met burrata en truffeltapenade

FOCACCIA ROMANA M 3,75
 met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti

lekker voor bij focaccia en pizza
CRUST DIPPERS 3,00
 drie superlekkere dips: truffelsaus, pittige olijfolie en onze huisgemaakte groene pesto

Ons Deeg

Ons deeg naar Romeins recept bevat niets anders dan water, meel, gist en zout. We maken het op traditionele wijze met een stuk deeg van de vorige dag, het moederdeeg. Na het mengen rijpt het deeg minimaal 24 uur, voor een optimale smaak en verteerbaarheid.

'Nduja

ook een plantaardige variant

'Nduja is een zachte pikante worst die we importeren uit Calabrië. Voor de niet-vleeseters hebben we een huisgemaakte plantaardige 'nduja op basis van jackfruit en pittige pepers.

insalata

RUCOLA E FINOCCHIO V 5,25
 dingesneden venkel met Parmezaanse kaas, Citroendressing en rucola

FORMAGGIO DI CAPRA V 7,75
 geitenkaas, rode balsamico-*ui*, geroosterde paprika, pijnboompitten, balsamicodressing en groene salade

MOZZARELLA DI BUFALA V 7,75
 buffelmozzarella uit Campania met huisgemaakte groene pesto, kerstomaten en groene salade

DOLCI

Onze desserts zijn huisgemaakt. Vraag ons naar de specials.

CALZONE AL CIOCCOLATO 7,00
 kleine dubbelgeklapte pizza met pure chocolade, pistache crunch en karamelsaus

TIRAMISÙ 7,00
 lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

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

SGROPPINO 7,50
 cocktail van citroenijs, vodka, prosecco en onze huisgemaakte limoncello

AFFOGATO 5,50
 bolletje biologisch vanille-roomijs overgoten met hete espresso met amaretto 7,50

GELATO BAMBINO 4,00
 bolletje biologisch vanille-roomijs met karamel- of rode vruchtensaus

NIEUW: PROSECCOMOUSSE 7,00
 mousse van prosecco met limoncellocurd en citroenparels

Pizza

PIZZA VAN DE MAAND zie het krijtbord

MARGHERITA V 10,50
 tomaat - mozzarella - basilicum
 met burrata +3,00

SALAMI FINOCCHIONA 13,00
 tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami
 met Leccino olijven +1,50

CAPONATA 14,00
 tomaat - mozzarella - caponata van aubergine - Leccino olijven - basilicum - ansjovis - kappertjes
 caponata is een Siciliaans groentegericht met selderij en ui met burrata +3,00

GIALLA * 15,75
 gele datterini tomatensaus - halve bol burrata - courgette - gele kerstomaat - mozzarella - 'nduja of ansjovis
V zonder 'nduja of ansjovis, met plantaardige 'nduja liever een hele bol burrata? 17,75

SPINACI V 14,50
 tomaat - mozzarella - geitenkaas - spinazie - rode balsamico-*ui* - pijnboompitten

PICCANTE E GORGONZOLA 15,25
 tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui
M zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten) en plantaardige 'nduja 16,25

PROSCIUTTO TARTUFO * 16,50
 mozzarella - 14 maanden gerijpte prosciutto uit de Abruzzo - truffelroomsaus - gekookt ei - peterselie
V zonder prosciutto, met champignons

DA NOI 15,00
 paprikaroomsaus - mozzarella - gegrilde paprika - rul gebakken Italiaanse saucijsjes - Parmezaanse kaas
V zonder saucijsjes, met champignons

COPPA D'ABRUZZO * 16,25
 tomaat - mozzarella - Parmezaanse kaas - 6 maanden gerijpte Coppa uit de Abruzzo - kerstomaten - rucola met truffelroomsaus +2,50

FUNGHI E PANCETTA 16,00
 mozzarella - Fontina kaas - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - peterselie
V zonder pancetta, extra champignons

CAMPAGNOLA V 15,50
 tomaat - mozzarella - aubergine - gegrilde artisjok - gorgonzola - courgette - basilicum
M zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten) 16,00

CAPRESE V * 15,75
 tomaat - mozzarella - huisgemaakte groene pesto - buffelmozzarella - kerstomaten
 de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden met prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo +3,00

SPEELDEEG gratis
 Bestel voor de kleine pizzaiolo's een bolletje pizzadeeg om mee te kleien, niet om op te eten. En laat het afbakken in de pizzaoven.

extra

halve bol burrata (met room gevulde mozzarella)	3,00
hele bol burrata (met room gevulde mozzarella)	5,00
rucola	0,75
onze signature truffelroomsaus	2,50
plantaardige gorgonzola (bevat noten)	4,00
'nduja, zachte pikante worst uit Calabrië	3,00
huisgemaakte plantaardige 'nduja	3,00

Olio piccante

Hou je van pittig? Wij maken zelf een pikante olijfolie die je naar hartenlust op je pizza kan schenken. Als er geen fles op tafel staat vraag ons ernaar.

Pizza TO GO

Order & Pick Up De voordeligste keuze! Onze pizza's kan je online bestellen, betalen en afhalen op het door jou gekozen tijdstip, kijk op www.depizzabakkers.nl
Bezorging letsje duurder, wel makkelijk. Je lievelingspizza bestellen via diverse bezorgplatforms, zie www.depizzabakkers.nl

Prosecco

	glas	fles
FRIZZANTE BIANCO SPECIAL CUVÉE I TERRE DEI BUTH subtiële bubbel – biologisch – kruidig – appel – witte bloesem streek: Veneto druif: Glera	5,50	28,00
PROSECCO SPUMANTE BRUT I PIZZOLATO sterke bubbel – droog – fris – gele appel – peer – frisse groene kruiden streek: Veneto druif: Glera	7,50	36,00
IL FONDO PROSECCO (NATUURWIJN) I FIDORA zachte bubbel – rijpe steenvruchten – kruidig streek: Veneto druif: Glera	8,00	39,00

Prosecco: Frizzante of Spumante?

Frizzante heeft een heel fijne, zachte bubbel die ontstaat doordat koolzuur aan de fles wordt toegevoegd. Spumante krijgt de sterke bubbel door vergisting op de fles.

Cocktail

ESPRESSO MARTINI vodka – koffiellkeur – espresso – koffiebonen	9,50	
APEROL SPRITZ Aperol – prosecco – spuitwater – sinaasappel	8,00	
LIMONCELLO SPRITZ huisgemaakte limoncello – prosecco – citroen – munt – spuitwater	8,00	
HUGO vlierbloesemsiroop – prosecco – limoen – munt – spuitwater kan ook in 0.0	8,00	
SGROPPINO citroenijs – prosecco – vodka – een scheutje van onze huisgemaakte limoncello kan ook in 0.0	7,50	
GIN TONIC Italiaanse gin – San Pellegrino Acqua Tonica – limoen – rozemarijn kan ook in 0.0 met Seedlip Spice 94 Gin 0.0	9,50	

Vino Bianco

	glas	fles
GARGANEGA I ALFABETO zacht – citrus – perzik – amandel streek: Verona druif: Garganega	4,75	21,00
PINOT GRIGIO I ANCORA fris – appel – limoen – peer streek: Veneto druif: Pinot Grigio	5,50	27,00
GRILLO I BARONE D'ALBIUS fruitig – mango – papaya – jasmijn streek: Sicilië druif: Grillo	6,00	29,00
CHARDONNAY I TROVATI zacht – vol – perzik – ananas – toast streek: Sicilië druif: Chardonnay	36,00	

Vino Rosso

	glas	fles
SANGIOVESE I ANCORA kruidig – zwarte bes – groene kruiden – chocolade streek: Montepulciano d'Abruzzo druif: Montepulciano	5,00	26,50
NEGROAMARO I COL DI SOTTO soepel – pruim – braam – kruidig streek: Puglia druif: Negroamaro	6,00	29,00
PRIMITIVO I CHIARO zwoel – rozijnen – donker fruit – specerijen streek: Puglia druif: Primitivo	6,50	31,00
VALPOLICELLA RIPASSO I ALFABETO zacht – medium vol – blauwe bes – groene kruiden – drop streek: Valpolicella druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella	39,00	

Vino Rosato

	glas	fles
PINOT GRIGIO ROSÉ I TROVATI fruitig – framboos – perzik – cranberry streek: Vigneti delle Dolomiti druif: Pinot Grigio	5,50	27,00
ROSÉ BRUT ROSATO 'IL FRESCO' I VILLA SANDI zachte bubbel – perzik – rood fruit – amandel streek: Veneto druif: Pinot Noir, Glera	6,75	32,00

Birra

PERONI NASTRO AZZURRO	M	3,50
	L	6,50
SPECIAALBIER DANILO Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizza gist – amberkleurig met een romige schuimkraag		6,00
PERONI 0.0%		3,75

Speciaal Bier Danilo

In 2009 volgden de vier oprichters van De Pizzabakkers een opleiding bij de Italiaanse Marie en haar zoon Danilo. Danilo was een meesterpizzaiolo, een expert op het vlak van deeg en de verschillende types pizza. Hij leerde de vrienden de typisch Romeinse pizza's maken. We zijn trots op ons eerste speciaal bier dat in samenwerking met brouwerij Pronck is gebrouwen.

Acqua & Bibita analcolica

	glas	fles
SAN PELLEGRINO licht bruisend water	2,85	5,85
ACQUA PANNA plat water	2,85	5,85
APPELAERE 100% natuurlijke appelsap	2,85	
SCIROPPO limonadesiroop, frambozen of vlierbloesem	2,00	
IJSTHEE van Roze Bunker 100% van Nederlandse bodem	3,50	
fris van San Pellegrino		
ARANCIATA sinaasappel	3,50	
LIMONATA citroen	3,50	
ARANCIATA ROSSA bloedsinaasappel	3,50	
CHINOTTO bittersinaasappel	3,50	
ACQUA TONICA tonic	3,50	
GINGERBEER gemberbier	3,75	

Geen Cola?

Inderdaad, geen cola. Wij kiezen voor Italiaans en lokaal. Dat betekent San Pellegrino fris gemaakt van bruisend bronwater en vruchtensap, ijsthee van Roze Bunker en Appelaere uit Zeeland.

Digestivi

LIMONCELLO onze huisgemaakte likeur van biologische citroenen	4,50
SAMBUCA	4,50
AMARETTO	4,50
GRAPPA	5,75

Huisgemaakte Limoncello

We trekken de schillen van biologische citroenen twee weken in pure alcohol. Zo komt de frisse citroensmaak los. Proef 'm puur en ijskoud of in een limoncello spritz.

Caffè e Tè

Onze koffie is van Buscaglione en komt van het familiebedrijf Palombini uit Rome.

ESPRESSO	2,60
LUNGO	2,90
CAPPUCCINO	3,15
LATTE / LATTE MACCHIATO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,85
EXTRA SHOT liever haveremelk? vraag ernaar.	1,50
THEE van Teabar in verschillende smaken	2,50
VERSE MUNTTHEE	3,00
VERSE GEMBERTHEE	3,00