

Ⓥ vegetarisch

🌿 plantaardig

* gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

Broodjes uit de pizzaoven

In onze oven bakken we broodjes van ons pizzadeeg.
Belegd met heerlijke Italiaanse producten.

POMODORO Ⓥ	6,00
tomaat – buffelmozzarella – basilicum	
DA NOI	6,50
paprika roomsaus – Parmezaanse kaas – rul gebakken saucijsjes – gepofte paprika	
SPIANATA PICCANTE	7,00
pikante salami – mozzarella – gorgonzola	
SALAMI FINOCCHIONA	7,50
Toscaanse venkelsalami – mozzarella – zongedroogde tomaat	
BUFALA E PROSCIUTTO	9,00
buffelmozzarella – prosciutto Gran Sasso d'Abruzzo – tomaat – huisgemaakte groene pesto	

insalata & focaccia

FORMAGGIO DI CAPRA & FOCACCIA Ⓥ	9,95
geitenkaas, rode balsamico-ai, geroosterde paprika, pijnboompitten, balsamicodressing en groene salade geserveerd met een focaccia romana	
MOZZARELLA DI BUFALA & FOCACCIA Ⓥ	9,95
buffelmozzarella uit Campania met huisgemaakte groene pesto, kerstomaten en groene salade geserveerd met een focaccia romana	

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 🌿	3,50
in de oven geroosterde olijven en amandelen	
BRUSCHETTE	7,00
vier knapperige bruschette met wisselende toppings Ⓥ vegetarisch kan ook	
SCAROLA ALLA NAPOLETANA	4,50
geroosterde andjvie met Leccino olijven, ansjovisdressing 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 Ⓥ	8,00
courgette met burrata en truffeltapenade	
FOCACCIA ROMANA 🌿	3,75
focaccia 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	

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

Pizza

	lunchpizza	pizza
PIZZA VAN DE MAAND	zie het krijtbord	
MARGHERITA Ⓥ	7,50	10,00
tomaat – mozzarella – basilicum met burrata +3,00		
SALAMI FINOCCHIONA	9,25	12,25
tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami met Leccino olijven +1,50		
CAPONATA	10,00	13,25
tomaat – mozzarella – caponata van aubergine – Leccino olijven – basilicum – ansjovis – kappertjes caponata is een Siciliaans groentegerecht met selderij en ui met burrata +3,00		
GIALLA *	12,00	15,50
gele datterini tomatensaus – halve bol burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – 'nduja of ansjovis Ⓥ zonder 'nduja of ansjovis, met plantaardige 'nduja liever een hele bol burrata?	14,00	17,50
SPINACI Ⓥ	10,50	13,75
tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-ai – pijnboompitten		
PICCANTE E GORGONZOLA	11,25	14,50
tomaat – mozzarella – gorgonzola – 'nduja – rode ui 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten) en plantaardige 'nduja	12,00	15,50
PROSCIUTTO TARTUFO *	12,00	15,75
mozzarella – 14 maanden gerijpte prosciutto uit de Abruzzo – truffelroomsaus – gekookt ei – peterselie Ⓥ zonder prosciutto, met champignons		
DA NOI	11,00	14,75
paprikaroomsaus – mozzarella – rul gebakken Italiaanse saucijsjes – gegrilde paprika – Parmezaanse kaas Ⓥ zonder saucijsjes, met champignons		
COPPA D'ABRUZZO *	11,75	15,50
tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – 6 maanden gerijpte Coppa uit de Abruzzo – kerstomaten – rucola met truffelroomsaus +2,50		
FUNGHI E PANCETTA	11,50	15,25
mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie Ⓥ zonder pancetta, extra champignons		
CAMPAGNOLA Ⓥ	11,25	15,00
tomaat – mozzarella – aubergine – gegrilde artisjok – gorgonzola – courgette – basilicum 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten)	12,25	16,00
CAPRESE Ⓥ *	11,25	15,00
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		
salade voor erbij: RUCOLA E FINOCCHIO Ⓥ	5,25	
rucola – dungsnesden venkel – Parmezaanse kaas – citroendressing		
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.		

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

COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI vodka – koffielikeur – 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 <i>kan ook in 0.0</i>	8,00
SGROPPINO citroenijs – prosecco – vodka – een scheutje van onze huisgemaakte limoncello <i>kan ook in 0.0</i>	7,50
GIN TONIC Italiaanse gin – San Pellegrino Acqua Tonica – limoen – rozemarijn <i>kan ook in 0.0 met Seedlip Spice 94 Gin 0.0</i>	9,50

Birra

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

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	
	klein	groot
VERSE JUS	2,95	4,50

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

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 havermeel? vraag ernaar.	1,50
THEE van Teabar in verschillende smaken	2,50
VERSE MUNTTHEE	3,00
VERSE GEMBERTHEE	3,00