

de PIZZAbakkers

SINDS 2009

no cash, pin only

-  vegetarisch
-  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.

Ons Deeg

Ons deeg 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.

antipasti

- OLIVE E CARCIOFI**  5,00
in de oven geroosterde olijven, artisjokken en amandelen
- BRUSCHETTE** 7,00
vier knapperige bruschette met wisselende toppings
 vegetarisch kan ook
- SCAROLA ALLA NAPOLETANA** 4,50
geroosterde andijvie met Leccino olijven, ansjovisdressing en pijnboompitten
- BRESAOLA AL LIMONE** 8,00
flinterdun gesneden bresaola van Piemontese runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing
- FUNGHETTI E BURRATA**  8,50
paddenstoelenkaviaar, truffel, een halve burrata en krokante pane altamura kruimel
nog lekkerder met focaccia
- FOCACCIA ROMANA**  3,75
met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti
- CRUST DIPPERS**  3,00
drie lekkere dips: truffelsaus, pittige olijfolie en onze huisgemaakte groene pesto
voor bij focaccia of pizza

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

- BRESAOLA, SCAROLA & BRUSCHETTE** 16,75
- FUNGHETTI E BURRATA, SCAROLA & BRUSCHETTE** 17,50

Tartufo

Truffel, een bijzondere delicatessen. De jacht op witte truffels is een eeuwenoude traditie met varkens en honden. Proef deze ondergronds verborgen schat in onze pizza tartufo, funghetti e burrata en mesclun al tartufo.

'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.

insalate

- RUCOLA E FINOCCHIO**  5,25
rucola, dingesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing
- MESCLUN AL TARTUFO**  5,25
groene sla, courgette, truffeldressing
- GORGONZOLA**  7,75
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat, citroendressing
- MOZZARELLA DI BUFALA**  7,75
buffelmozzarella uit Campania met huisgemaakte groene pesto, kerstomaten en groene sla

DOLCI

- 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

Vraag ons naar de specials.

Pizza

- PIZZA VAN DE MAAND** zie het krijtbord
- MARGHERITA**  10,50
tomaat - mozzarella - basilicum
met halve bol burrata +3,00
met hele bol burrata +5,00
- CAPONATA** 14,00
tomaat - mozzarella - caponata van aubergine - Leccino olijven - basilicum - ansjovis - kappertjes
caponata is een Siciliaans groentegericht met selderij en ui
met halve bol burrata +3,00
met hele bol burrata +5,00
- GIALLA** * 16,00 / 18,00
gele datterini tomatensaus - halve/hele bol burrata - courgette - gele kerstomaat - mozzarella - 'nduja of ansjovis
 **zonder 'nduja of ansjovis, met plantaardige 'nduja**
- SPINACI**  14,50
tomaat - mozzarella - geitenkaas - spinazie - rode balsamico- ui - pijnboompitten
- PICCANTE E GORGONZOLA** 15,25
tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui
 **zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten) en plantaardige 'nduja** 16,25
- TARTUFO** 16,50
mozzarella - gekookte ham - truffelsaus - ei - peterselie
 **zonder ham, met champignons**
- DA NOI** 15,00
paprikaroomsaus - mozzarella - gegrilde paprika - rul gebakken Italiaanse saucijsjes - Parmezaanse kaas
 **zonder saucijsjes, met champignons**
- PROSCIUTTO D'ABRUZZO** * 16,25
tomaat - mozzarella - Parmezaanse kaas - kerstomaten - rucola - 14 maanden gerijpte prosciutto uit de Abruzzo
met truffelsaus +2,50
- FUNGHI E PANCETTA** 16,00
mozzarella - Fontina kaas - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - peterselie
 **zonder pancetta, extra champignons**
- CAMPAGNOLA**  15,50
tomaat - mozzarella - aubergine - gegrilde artisjok - gorgonzola - courgette - basilicum
 **zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (bevat noten)** 16,75
- SALAMI FINOCCHIONA** 13,00
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami
met Leccino olijven +1,50
- CAPRESE**  * 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** 0,00
Bestel voor de kleine pizzaiolo's een bolletje pizzadeeg om mee te spelen, niet om op te eten.

extra

- halve bol burrata 3,00
- hele bol burrata 5,00
- rucola 1,00
- onze signature truffelsaus 2,50
- 'nduja, zachte pikante worst uit Calabrië 3,00
- huisgemaakte plantaardige 'nduja 3,00
- plantaardige gorgonzola (bevat noten) 4,00
- crust dippers: pikante olie, pesto, truffelsaus 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 Ietsje 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		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.

Vino Bianco

	glas	fles
PINOT GRIGIO I ANCORA fris – appel – limoen – peer streek: Veneto druif: Pinot Grigio	5,50	27,00
GARGANEGA I ALFABETO zacht – citrus – perzik – amandel streek: Verona druif: Garganega	4,75	21,00
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
NEGROAMARO I COL DI SOTTO soepel – pruim – braam – kruidig streek: Puglia druif: Negroamaro	6,00	29,00
SANGIOVESE I ANCORA soepel – braam – kers – specerijen streek: Puglia druif: Sangiovese	5,00	26,50
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		32,00

Cocktail

ESPRESSO MARTINI vodka – koffielikeur – espresso – koffiebonen	9,50
APEROL SPRITZ Aperol – prosecco – bruiswater – sinaasappel	8,00
LIMONCELLO SPRITZ huisgemaakte limoncello – prosecco – citroen – munt – bruiswater	8,00
HUGO vlierbloesemsirop – prosecco – limoen – munt – bruiswater	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	9,50
KARAF APEROL SPRITZ Aperol – prosecco – spuitwater – sinaasappel	21,00

Birra

PERONI NASTRO AZZURRO	M	3,50
	L	6,50
SPECIALBIER DANILLO Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizza gist – amberkleurig met een romige schuimkraag		6,00
SPECIALBIER MARIO White Italian Pale Ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello		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	
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	3,50	
Roze Bunker 100% van Nederlandse bodem		bruis
IJSTHEE groene ijsthee	3,50	3,75
BLOESEM POWER vlierbloesem	3,50	3,75
GEKKE BESSEN bosvruchten	3,50	3,75

Geen Cola?

Inderdaad, geen cola. Wij kiezen voor Italiaans en lokaal. Dat betekent San Pellegrino fris gemaakt van bruisend bronwater en vruchtensap, fris van Roze Bunker van 100% Nederlandse bodem en Appelaere uit Zeeland.

Caffè e Tè

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

ESPRESSO	3,00
LUNGO	3,25
CAPPUCCINO	3,50
LATTE	3,75
LATTE MACCHIATO	4,00
ESPRESSO MACCHIATO	3,25
EXTRA SHOT	1,50
liever haveremelk? vraag ernaar.	
THEE van Teabar in verschillende smaken	3,00
VERSE MUNTTHEE	3,50
VERSE GEMBERTHEE	3,50

Digestivo

LIMONCELLO onze huisgemaakte likeur van biologische citroenen	4,50
---	------

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.

SAMBUCA	4,50
AMARETTO amaretto van Santa Maria al Monte	5,00
GRAPPA	5,75
ELIXIR DI CAFFÈ koffielikeur van Santa Maria al Monte	5,00