

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

NIEUW! APERITIVO E SPRITZ	12,50
spritz cocktail geserveerd met twee bruschette en olijven keuze spritz: Aperol, Limoncello, Hugo, Hugo 0.0 of Crodino 0.0	
OLIVE E CARCIOFI 🌿	5,25
in de oven geroosterde olijven, artisjokken en amandelen	
BRUSCHETTE	7,75
vier knapperige bruschette met wisselende toppings ⓧ kan ook vegetarisch	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA ⓧ	8,50
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven	
BRESAOLA AL LIMONE	8,75
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing	
BURRATA AL PESTO ROSSO ⓧ	12,50
burrata gevuld met rode pesto, geserveerd met geroosterde paprika, balsamico-ui, kappertjes en Leccino olijven	
FOCACCIA ROMANA 🌿	4,25
met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	
CRUST DIPPERS ⓧ	3,25
drie dips voor bij focaccia of pizza: truffelsaus, pittige olijfolie en onze huisgemaakte groene pesto	
<i>Moeite met kiezen? Deze sets gaan goed samen:</i>	
ANTIPASTI MISTI - BRESAOLA	17,50
bresaola al limone, melanzane alla parmigiana en bruschette	
ANTIPASTI MISTI - BURRATA AL PESTO ROSSO ⓧ	17,50
burrata al pesto rosso, melanzane alla parmigiana en focaccia	

Buon Aperitivo!

Borrel zoals de Italianen en begin de lenteavond bruisend met een aperitivo. Met een spritz in de ene hand en hapje in de andere maken we van iedere dag een feestje bij De Pizzabakkers.

Antipasti Misti

Klaar met de aperitivo? Schuif dan aan voor onze antipasti. Voor de hongerigen met keuzestress hebben we antipasti misti sets samengesteld. Direct een lekkere mix op tafel, genoeg voor twee personen!

insalate

RUCOLA E FINOCCHIO ⓧ	5,50
rucola, dingesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing	
GORGONZOLA ⓧ	8,25
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat, citroendressing 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	
MOZZARELLA DI BUFALA ⓧ	8,25
buffelmozzarella met huisgemaakte groene pesto, kerstomaat en groene sla	

DOLCI

CALZONE AL CIOCCOLATO	8,00
kleine dubbelgeklapte pizza met pure chocolade, pistachecrunch en karamelsaus	
TIRAMISÙ	7,75
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto	
PANNA COTTA	6,00
vanilleroompuding met karamelsaus of rode vruchtensaus	
SGROPPINO	8,25
cocktail van citroenijs, vodka, frizzante en onze huisgemaakte limoncello	
AFFOGATO	6,00
bolletje biologisch vanilleroomijs met een shot espresso extra: met amaretto +2,00	
GELATO BAMBINO	4,50
bolletje biologisch vanilleroomijs met karamelsaus of rode vruchtensaus	

Vraag ons naar de specials.

Pizza

PIZZA VAN DE MAAND	zie het krijtbord
wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen	
MARGHERITA ⓧ	10,95
tomaat - mozzarella - basilicum extra: halve/hele burrata +3,50/5,50	
CAPONATA	14,00
tomaat - mozzarella - caponata - Leccino olijven - ansjovis - kappertjes - basilicum caponata is een Siciliaans gerecht op basis van aubergine, selderij en ui extra: halve/hele burrata +3,50/5,50 ⓧ zonder ansjovis	
GIALLA *	16,25
gele datterini tomatensaus - halve burrata - courgette - gele kerstomaat - mozzarella - ansjovis of 'nduja extra: artisjok +2,00 ⓧ ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja	
SPINACI ⓧ	14,25
tomaat - mozzarella - geitenkaas - spinazie - rode balsamico-ui - pijnboompitten extra: gorgonzola +2,50	
PICCANTE E GORGONZOLA	15,25
tomaat - mozzarella - gorgonzola - 'nduja - rode ui extra: Toscaanse venkelsalami +2,50 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) en plantaardige 'nduja +1,25	
TARTUFO	16,50
mozzarella - gekookte ham - truffelsaus - ei - peterselie extra: rucola +1,00 ⓧ ham > champignons	
DA NOI *	15,50
paprikaroomsaus - mozzarella - geroosterde paprika - salsiccia - Parmezaanse kaas extra: 'nduja +3,50 ⓧ salsiccia > plantaardige 'nduja	
PROSCIUTTO D'ABRUZZO *	16,25
tomaat - mozzarella - Parmezaanse kaas - kerstomaat - rucola - 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo extra: truffelsaus +2,50	
FUNGHI E PANCETTA	16,00
mozzarella - Fontina kaas - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - peterselie extra: truffelsaus +2,50 ⓧ pancetta > artisjokken	
CAMPAGNOLA ⓧ	15,75
tomaat - mozzarella - aubergine - gegrilde artisjok - gorgonzola - courgette - basilicum extra: rucola +1,00 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	
SALAMI FINOCCHIONA	12,95
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami extra: Leccino olijven +1,50	
CAPRESE ⓧ *	15,75
tomaat - mozzarella - huisgemaakte groene pesto - buffelmozzarella kerstomaat - basilicum de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden extra: prosciutto d'Abruzzo +3,00	

Vegetariani e Vegani

Ook voor alle vegetariërs en veganisten hebben we genoeg in huis. Italiaanse klassiekers zoals 'nduja en gorgonzola bieden we aan in plantaardige variant. Lekker voor iedereen!

extra

Toscaanse venkelsalami	2,50
prosciutto d'Abruzzo	3,00
bresaola	4,50
'nduja	3,50
plantaardige 'nduja	4,50
artisjok	2,00
truffelsaus	2,50
burrata halve bol	3,50
burrata hele bol	5,50
burrata gevuld met rode pesto	7,00
plantaardige gorgonzola (op basis van noten)	4,50
Leccino olijven	1,50

speel Deeg

Bestel voor de kleine pizzaiolo's een bolletje pizzadeeg om mee te spelen (niet om op te eten) en laat de creatie afbakken in onze pizzaoven.

PROSECCO e FRIZZANTE

	glas	fles
FRIZZANTE BIANCO SPECIAL CUVÉE I TERRE DEI BUTH subtiële bubbel – biologisch – kruidig – appel – witte bloesem streek: Veneto druif: Glera	5,75	30,50
PROSECCO SPUMANTE BRUT I PIZZOLATO sterke bubbel – droog – fris – gele appel – peer – frisse groene kruiden streek: Veneto druif: Glera	8,00	39,00
IL FONDO PROSECCO FRIZZANTE (NATUURWIJN) I FIDORA zachte bubbel – rijpe steenvruchten – kruidig streek: Veneto druif: Glera		41,00

Frizzante of Spumante?

Frizzante heeft een lichte, zachte bubbel. Spumante ondergaat een langere tweede vergisting op de fles en krijgt hierdoor een sterkere en meer uitgesproken bubbel.

Vino Bianco

	glas	fles
PINOT GRIGIO I ANCORA fris – appel – limoen – peer streek: Veneto druif: Pinot Grigio	6,00	29,50
GARGANEGA I ALFABETO zacht – citrus – perzik – amandel streek: Verona druif: Garganega	5,00	23,00
GRILLO I BARONE D'ALBIUS fruitig – mango – papaya – jasmijn streek: Sicilië druif: Grillo	6,75	31,50
CHARDONNAY I TROVATI zacht – vol – perzik – ananas – toast streek: Sicilië druif: Chardonnay		39,00

Vino Rosso

	glas	fles
NEGROAMARO I COL DI SOTTO soepel – pruim – braam – kruidig streek: Puglia druif: Negroamaro	6,75	31,50
SANGIOVESE I ANCORA soepel – braam – kers – specerijen streek: Puglia druif: Sangiovese	5,50	28,00
PRIMITIVO I CHIARO zwoel – rozijnen – donker fruit – specerijen streek: Puglia druif: Primitivo	7,00	33,50
VALPOLICELLA RIPASSO I ALFABETO zacht – medium vol – blauwe bes – groene kruiden – drop streek: Valpolicella druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella		41,00

Vino Rosato

	glas	fles
PINOT GRIGIO ROSÉ I TROVATI fruitig – framboos – perzik – cranberry streek: Vigneti delle Dolomiti druif: Pinot Grigio	6,50	29,50
ROSÉ BRUT ROSATO 'IL FRESCO' I VILLA SANDI zachte bubbel – perzik – rood fruit – amandel streek: Veneto druiven: Pinot Noir, Glera		34,50

Birra

PERONI NASTRO AZZURRO	M	3,75
	L	6,50
SPECIALBIER DANILO Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizzagist – 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

Speciaalbir: Danilo & Mario

In samenwerking met Brouwerij Pronck hebben we twee speciaalbieren ontwikkeld, geïnspireerd op de Italiaanse keuken en vernoemd naar de meesterpizzaioli die ons in 2009 Romeinse pizza leerden bakken.

COCKTAIL e SPRITZ

	glas	karaf
APEROL SPRITZ Aperol – frizzante – sinaasappel – bruiswater	8,75	22,75
LIMONCELLO SPRITZ huisgemaakte limoncello – frizzante – citroen – munt – bruiswater	8,75	22,75
HUGO SPRITZ Roze Bunker Bloesem Power – frizzante – limoen – munt – bruiswater	8,75	22,75
NEGRONI Italiaanse gin – Vermouth Rosso – Campari – sinaasappel	9,75	
SGROPPINO citroenijs – frizzante – vodka – huisgemaakte limoncello	8,25	
ESPRESSO MARTINI vodka – koffielikeur – espresso – koffiebonen	9,75	

COCKTAIL e SPRITZ 0.0

	glas	karaf
NIEUW! CRODINO SPRITZ 0.0% Crodino – Roze Bunker Bitterbloed – sinaasappel – bruiswater	8,25	21,75
NIEUW! HUGO SPRITZ 0.0% Roze Bunker Bloesem Power – limoen – framboos – munt – bruiswater	6,25	17,50
SGROPPINO 0.0% citroenijs – Sanpellegrino Limonata	8,25	

acqua e Bibite

	glas	fles
SANPELLEGRINO licht bruisend water	3,50	6,25
ACQUA PANNA plat water	3,50	6,25
APPELAERE 100% natuurlijke appelsap	3,50	
fris van Sanpellegrino		
ARANCIATA sinaasappel	3,75	
LIMONATA citroen	3,75	
ARANCIATA ROSSA bloedsinaasappel	3,75	
CHINOTTO bittersinaasappel	3,75	
ACQUA TONICA tonic	3,75	
GINGERBEER gemberbier	3,75	
fris van Roze Bunker, 100% van Nederlandse bodem	plat	bruis
IJSTHEE groene ijsthee	3,50	3,75
BLOESEM POWER vierbloesem	3,50	3,75
GEKKE BESSEN bosvruchten	3,50	3,75

Geen Cola?

Inderdaad, geen cola. Wij kiezen voor Italiaans en lokaal. Dat betekent Sanpellegrino 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
ESPRESSO MACCHIATO	3,25
CAPPUCCINO	3,75
LATTE	4,00
LATTE MACCHIATO	4,25
LUNGO	3,25
EXTRA SHOT	1,50
liever haveremelk? dat kan ook!	
THEE van Teabar in verschillende smaken	3,00
VERSE MUNTTHEE	3,75
VERSE GEMBERTHEE	3,75

Digestivi

Huisgemaakte Limoncello

We laten de schillen van biologische citroenen twee weken trekken in pure alcohol. Zo komt de frisse smaak van citroen helemaal los. Proef 'm puur en ijskoud, in een limoncello spritz of sgroppino.

LIMONCELLO	5,00
SAMBUCA	5,00
AMARETTO	5,50
GRAPPA	6,00
ELIXIR DI CAFFE koffielikeur	5,50