

de PIZZAbakkers

SINDS 2009

lunchkaart 12-16 uur no cash, pin only

ⓧ vegetarisch 🌿 plantaardig * gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

Broodjes uit de pizzaoven

POMODORO ⓧ tomaat – buffelmozzarella – basilicum	6,00
DA NOI paprika roomsaus – Parmezaanse kaas – salsiccia – geroosterde paprika	6,50
SPIANATA PICCANTE pikante salami – mozzarella – gorgonzola	7,00
SALAMI FINOCCHIONA Toscaanse venkelsalami – mozzarella – geroosterde paprika	7,50
BUFALA E PROSCIUTTO buffelmozzarella – 14 maanden gerijpte prosciutto d'Abruzzo – tomaat – huisgemaakte groene pesto	9,00

insalate & focaccia

GORGONZOLA & FOCACCIA ⓧ spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat en citroendressing <i>geserveerd met een focaccia romana</i> 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	10,50
MOZZARELLA DI BUFALA & FOCACCIA ⓧ buffelmozzarella met huisgemaakte groene pesto, kerstomaat en groene sla <i>geserveerd met een focaccia romana</i>	10,50

antipasti

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

Moeite met kiezen? Deze sets gaan goed samen:

ANTIPASTI MISTI - BRESAOLA bresaola al limone, melanzane alla parmigiana en bruschette	17,50
ANTIPASTI MISTI - BURRATA AL PESTO ROSSO ⓧ burrata al pesto rosso, melanzane alla parmigiana en focaccia	17,50

Pizza

	lunchpizza	pizza
PIZZA VAN DE MAAND wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen	zie het krijtbord	
MARGHERITA ⓧ tomaat – mozzarella – basilicum extra: halve/hele burrata +3,50/5,50	8,50	10,95
CAPONATA tomaat – mozzarella – caponata – Leccino olijven – ansjovis – kappertjes – basilicum <i>caponata is een Siciliaans gerecht op basis van aubergine, selderij en ui</i> extra: halve/hele burrata +3,50/5,50 ⓧ zonder ansjovis	10,75	14,00
GIALLA * gele datterini tomatensaus – halve burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – ansjovis of 'nduja extra: artisjok +2,00 ⓧ ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja	13,25	16,25
SPINACI ⓧ tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico- <i>ui</i> – pijnboompitten extra: gorgonzola +2,50	11,00	14,25
PICCANTE E GORGONZOLA 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	11,75	15,25
TARTUFO mozzarella – gekookte ham – truffelsaus – ei – peterselie extra: rucola +1,00 ⓧ ham > champignons	13,00	16,50
DA NOI * paprikaroomsaus – mozzarella – geroosterde paprika – salsiccia – Parmezaanse kaas extra: 'nduja +3,50 ⓧ salsiccia > plantaardige 'nduja	12,00	15,50
PROSCIUTTO D'ABRUZZO * tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo extra: truffelsaus +2,50	12,75	16,25
FUNGHI E PANCETTA mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie extra: truffelsaus +2,50 ⓧ pancetta > artisjokken	12,50	16,00
CAMPAGNOLA ⓧ tomaat – mozzarella – aubergine – gegrilde artisjok – gorgonzola – courgette – basilicum extra: rucola +1,00 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	12,25	15,75
SALAMI FINOCCHIONA tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami extra: Leccino olijven +1,50	10,00	12,95
CAPRESE ⓧ * tomaat – mozzarella – huisgemaakte groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat – basilicum <i>de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden</i> extra: prosciutto d'Abruzzo +3,00	12,25	15,75
salade voor erbij: RUCOLA E FINOCCHIO ⓧ rucola – dungseden venkel – Parmezaanse kaas – citroendressing		5,50

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

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
SPECIAALBIER DANILO Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizza gist – amberkleurig met een romige schuimkraag		6,00
SPECIAALBIER MARIO White Italian Pale Ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello		6,00
PERONI 0.0%		3,75

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 – 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 vlierbloesem	3,50	3,75
GEKKE BESSEN bosvruchten	3,50	3,75
VERSE JUS	klein	groot
	3,50	5,00

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