

## Broodjes uit de pizzaoven

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

## insalate & focaccia

<b>GORGONZOLA &amp; FOCACCIA</b> ⓧ	10,75
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat en citroendressing <i>geserveerd met een focaccia romana</i> <span>♻️</span> zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA &amp; FOCACCIA</b> ⓧ	10,75
buffelmozzarella met huisgemaakte groene pesto, kerstomaat en groene sla <i>geserveerd met een focaccia romana</i>	

## antipasti

<b>NIEUW! APERITIVO E SPRITZ</b>	12,75
spritz cocktail geserveerd met twee bruschette en olijven <b>keuze spritz:</b> Aperol, Limoncello, Hugo, Hugo 0.0 of Crodino 0.0	
<b>OLIVE E CARCIOFI</b> ♻️	5,50
in de oven geroosterde olijven, artisjokken en amandelen	
<b>BRUSCHETTE</b>	8,00
vier knapperige bruschette met wisselende toppings <span>ⓧ</span> kan ook vegetarisch	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> ⓧ	8,75
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven	
<b>BRESAOLA AL LIMONE</b>	9,00
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing	
<b>BURRATA AL PESTO ROSSO</b> ⓧ	12,75
burrata gevuld met rode pesto, geserveerd met geroosterde paprika, balsamico-ui, kappertjes en Leccino olijven	
<b>FOCACCIA ROMANA</b> ♻️	4,25
focaccia met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	
<b>CRUST DIPPERS</b> ⓧ	3,25
drie dips voor bij focaccia of pizza: truffelsaus, pittige olijfolie en onze huisgemaakte groene pesto	

*Moeite met kiezen? Deze sets gaan goed samen:*

<b>ANTIPASTI MISTI - BRESAOLA</b>	17,75
bresaola al limone, melanzane alla parmigiana en bruschette	
<b>ANTIPASTI MISTI - BURRATA AL PESTO ROSSO</b> ⓧ	17,75
burrata al pesto rosso, melanzane alla parmigiana en focaccia	

## Pizza

	lunchpizza	pizza
<b>PIZZA VAN DE MAAND</b>	zie het krijtbord	
wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen		
<b>MARGHERITA</b> ⓧ	9,00	11,50
tomaat – mozzarella – basilicum <b>extra:</b> halve/hele burrata +3,50/5,50		
<b>CAPONATA</b>	11,50	14,75
tomaat – mozzarella – caponata – Leccino olijven – ansjovis – kappertjes – basilicum <i>caponata is een Siciliaans gerecht op basis van aubergine, selderij en ui</i> <b>extra:</b> halve/hele burrata +3,50/5,50 <span>ⓧ</span> zonder ansjovis		
<b>GIALLA</b> ✳️	13,50	16,50
gele datterini tomatensaus – halve burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – ansjovis of 'nduja <b>extra:</b> artisjok +2,00 <span>ⓧ</span> ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja		
<b>SPINACI</b> ⓧ	12,00	15,25
tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-ui – pijnboompitten <b>extra:</b> gorgonzola +2,50		
<b>PICCANTE E GORGONZOLA</b>	12,75	16,25
tomaat – mozzarella – gorgonzola – 'nduja – rode ui <b>extra:</b> Toscaanse venkelsalami +2,50 <span>♻️</span> zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) en plantaardige 'nduja +1,25		
<b>TARTUFO</b>	14,00	17,50
mozzarella – gekookte ham – truffelsaus – ei – peterselie <b>extra:</b> rucola +1,00 <span>ⓧ</span> ham > champignons		
<b>DA NOI</b> ✳️	12,50	16,00
paprikaroomsaus – mozzarella – geroosterde paprika – salsiccia – Parmezaanse kaas <b>extra:</b> 'nduja +3,50 <span>ⓧ</span> salsiccia > plantaardige 'nduja		
<b>PROSCIUTTO D'ABRUZZO</b> ✳️	13,75	17,25
tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo <b>extra:</b> truffelsaus +2,50		
<b>FUNGHI E PANCETTA</b>	13,25	16,75
mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie <b>extra:</b> truffelsaus +2,50 <span>ⓧ</span> pancetta > artisjokken		
<b>CAMPAGNOLA</b> ⓧ	13,00	16,25
tomaat – mozzarella – aubergine – gegrilde artisjok – gorgonzola – courgette – basilicum <b>extra:</b> rucola +1,00 <span>♻️</span> zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25		
<b>SALAMI FINOCCHIONA</b>	10,75	13,75
tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami <b>extra:</b> Leccino olijven +1,50		
<b>CAPRESE</b> ⓧ ✳️	13,00	16,25
tomaat – mozzarella – huisgemaakte groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat – basilicum <i>de buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden</i> <b>extra:</b> prosciutto d'Abruzzo +3,00		
salade voor erbij: <b>RUCOLA E FINOCCHIO</b> ⓧ		5,75
rucola – dungseden venkel – Parmezaanse kaas – citroendressing		

## PROSECCO e FRIZZANTE

	glas	fles
<b>FRIZZANTE BIANCO SPECIAL CUVÉE</b> I TERRE DEI BUTH subtiële bubbel – biologisch – kruidig – appel – witte bloesem streek: Veneto   druif: Glera	6,25	31,00
<b>PROSECCO SPUMANTE BRUT</b>   PIZZOLATO sterke bubbel – droog – fris – gele appel – peer – frisse groene kruiden streek: Veneto   druif: Glera	8,00	39,00
<b>IL FONDO PROSECCO FRIZZANTE</b> (NATUURWIJN)   FIDORA zachte bubbel – rijpe steenvruchten – kruidig streek: Veneto   druif: Glera		41,00

## Vino Bianco

	glas	fles
<b>PINOT GRIGIO</b>   ANCORA fris – appel – limoen – peer streek: Veneto   druif: Pinot Grigio	6,00	29,50
<b>GARGANEGA</b>   ALFABETO zacht – citrus – perzik – amandel streek: Verona   druif: Garganega	5,25	23,50
<b>GRILLO</b>   BARONE D'ALBIUS fruitig – mango – papaya – jasmijn streek: Sicilië   druif: Grillo	6,75	31,50
<b>CHARDONNAY</b>   TROVATI zacht – vol – perzik – ananas – toast streek: Sicilië   druif: Chardonnay		39,00

## Vino Rosso

	glas	fles
<b>NEGROAMARO</b>   COL DI SOTTO soepel – pruim – braam – kruidig streek: Puglia   druif: Negroamaro	6,75	31,50
<b>SANGIOVESE</b>   ANCORA soepel – braam – kers – specerijen streek: Puglia   druif: Sangiovese	5,75	28,50
<b>PRIMITIVO</b>   CHIARO zwoel – rozijnen – donker fruit – specerijen streek: Puglia   druif: Primitivo	7,00	33,50
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b>   ALFABETO zacht – medium vol – blauwe bes – groene kruiden – drop streek: Valpolicella   druiven: Corvina, Corvinone, Rondinella		42,00

## Vino Rosato

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

## Birra

<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b>	M	3,75
	L	6,75
<b>SPECIAALBIER DANILO</b> Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizza gist – amberkleurig met een romige schuimkraag		6,25
<b>SPECIAALBIER MARIO</b> White Italian Pale Ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello		6,25
<b>PERONI 0.0%</b>		3,75

## COCKTAIL e SPRITZ

	glas	karaf
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol – frizzante – sinaasappel – bruiswater	8,75	22,75
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> huisgemaakte limoncello – frizzante – citroen – munt – bruiswater	8,75	22,75
<b>HUGO SPRITZ</b> Roze Bunker Bloesem Power – frizzante – limoen – munt – bruiswater	8,75	22,75
<b>NEGRONI</b> Italiaanse gin – Vermouth Rosso – Campari – sinaasappel		10,50
<b>SGROPPINO</b> citroenijs – frizzante – vodka – huisgemaakte limoncello		8,25
<b>ESPRESSO MARTINI</b> vodka – koffielikeur – espresso – koffiebonen		10,50

## COCKTAIL e SPRITZ 0.0

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

## acqua e Bibite

	glas	fles
<b>SANPELLEGRINO</b> licht bruisend water	3,50	6,25
<b>ACQUA PANNA</b> plat water	3,50	6,25
<b>APPELAERE</b> 100% natuurlijke appelsap		3,50
fris van Sanpellegrino		
<b>ARANCIATA</b> sinaasappel		3,75
<b>LIMONATA</b> citroen		3,75
<b>ARANCIATA ROSSA</b> bloedsinaasappel		3,75
<b>CHINOTTO</b> bittersinaasappel		3,75
<b>ACQUA TONICA</b> tonic		3,75
<b>GINGERBEER</b> gemberbier		3,75
fris van Roze Bunker, 100% van Nederlandse bodem	plat	bruis
<b>IJSTHEE</b> groene ijsthee	3,50	3,75
<b>BLOESEM POWER</b> vlierbloesem	3,50	3,75
<b>GEKKE BESSEN</b> bosvruchten	3,50	3,75
<b>VERSE JUS</b>	klein	groot
	3,50	5,00

## CAFFÈ e TÈ

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

<b>ESPRESSO</b>		3,00
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>		3,25
<b>CAPPUCCINO</b>		3,75
<b>LATTE</b>		4,00
<b>LATTE MACCHIATO</b>		4,25
<b>LUNGO</b>		3,25
<b>EXTRA SHOT</b>		1,50
liever haver melk? dat kan ook!		
<b>THEE</b> van Teabar in verschillende smaken		3,00
<b>VERSE MUNTTHEE</b>		3,75
<b>VERSE GEMBERTHEE</b>		3,75