

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.

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

FUNGI 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

salade voor erbij: **RUCOLA E FINOCCHIO** Ⓥ 5,50
rucola – dungsnesneden venkel – Parmezaanse kaas
– citroendressing

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

antipasti

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

insalate

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

TIRAMISÙ 7,75
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

PANNA COTTA 6,00
vanille-roompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus

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!

Roman Pizza

Since 2009 De Pizzabakkers has been refining the art of Roman-style pizza. Baked to perfection, our pizzas are thin and crisp with a soft core, topped with delicious Italian ingredients, sauces and vegetables.

Pizza

PIZZA OF THE MONTH see chalkboard
ever changing pizza with seasonal ingredients

MARGHERITA 🌿 10,95

tomato – mozzarella – basil

extra: half/whole burrata +3,50/5,50

CAPONATA 14,00

tomato – mozzarella – caponata – Leccino olive – anchovy – capers – basil

caponata is a Sicilian dish based on eaubergine, celery and onion

extra: half/whole burrata +3,50/5,50

🌿 without anchovy

GIALLA ✳️ 16,25

yellow datterini tomato sauce – half a burrata – courgette – yellow tomato – mozzarella – anchovy or 'nduja

extra: artichoke +2,00

🌿 anchovy/'nduja > plant-based 'nduja

SPINACI 🌿 14,25

tomato – mozzarella – goat cheese – spinach – glazed balsamic onion – pine nuts

extra: gorgonzola +2,50

PICCANTE E GORGONZOLA 15,25

tomato – mozzarella – gorgonzola – 'nduja – red onion

extra: Tuscan fennel salami +2,50

🌱 without cheese, with plant-based gorgonzola (nut-based) and plant-based 'nduja +1,25

TARTUFO 16,50

mozzarella – cooked ham – truffle sauce – egg – parsley

extra: rocket +1,00

🌿 ham > mushrooms

DA NOI ✳️ 15,50

pepper cream sauce – mozzarella – roasted pepper – salsiccia – Parmesan cheese

extra: 'nduja +3,50

🌿 salsiccia > plant-based 'nduja

PROSCIUTTO D'ABRUZZO 16,25

tomato – mozzarella – Parmesan cheese – cherry tomato – rocket – prosciutto d'Abruzzo, 14 months matured

extra: truffle sauce +2,50

FUNGHI E PANCETTA 16,00

mozzarella – Fontina cheese – cremini mushroom – pancetta – onion marmelade – parsley

extra: truffle sauce +2,50

🌿 pancetta > artichoke

CAMPAGNOLA 🌿 15,75

tomato – mozzarella – aubergine – grilled artichoke – gorgonzola – courgette – basil

extra: rocket +1,00

🌱 without cheese, with plant-based gorgonzola (nut-based) +1,25

SALAMI FINOCCHIONA 12,95

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami

extra: Leccino olives +1,50

CAPRESE 🌿 ✳️ 15,75

tomato – mozzarella – homemade green pesto – mozzarella di bufala – cherry tomato – basil
the mozzarella di bufala is topped after baking to retain the delicate texture and flavour

extra: prosciutto d'Abruzzo +3,00

side salad: **RUCOLA E FINOCCHIO** 🌿 5,50

rocket – thinly sliced fennel – Parmesan cheese – lemon dressing

extra	Tuscan fennel salami	2,50
	prosciutto d'Abruzzo	3,00
	bresaola	4,50
	'nduja	3,50
	plant-based 'nduja	4,50
	artichoke	2,00
	truffle sauce	2,50
	half a burrata	3,50
	whole burrata	5,50
	burrata stuffed with red pesto	7,00
	plant-based gorgonzola (nut-based)	4,50
	Leccino olives	1,50

antipasti

BRESAOLA AL LIMONE 8,75

thinly sliced Bresaola from Piedmontese cattle, rocket, Parmesan cheese and lemon dressing

BURRATA AL PESTO ROSSO 🌿 12,50

burrata filled with red pesto, served with oven-roasted pepper, balsamic onion, capers and Leccino olives

FOCACCIA ROMANA 🌱 4,25

with sea salt and rosemary, very tasty with all antipasti

insalate

GORGONZOLA 🌿 8,25

spinach, gorgonzola, artichoke, yellow cherry tomato, lemon dressing

🌱 without cheese, with plant-based gorgonzola (nut-based) +1,25

MOZZARELLA DI BUFALA 🌿 8,25

mozzarella di bufala with our homemade green pesto, cherry tomato and green salad

DOLCI

TIRAMISÙ 7,75

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

PANNA COTTA 6,00

vanilla cream pudding with red fruit sauce or caramel sauce

Vegetariani e Vegani

For all vegetarians and vegans, we have plenty to offer. Italian classics such as 'nduja and gorgonzola we offer plant-based. Delicious for everyone!