

### 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** ⓧ 11,50  
tomaat – mozzarella – basilicum  
**extra:** halve/hele burrata +3,50/5,50

**CAPONATA** 14,75  
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** ✳️ 16,50  
gele datterini tomatensaus – halve burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – ansjovis of 'nduja  
**extra:** artisjok +2,00  
ⓧ ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja

**SPINACI** ⓧ 15,25  
tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-*ui* – pijnboompitten  
**extra:** gorgonzola +2,50

**PICCANTE E GORGONZOLA** 16,25  
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** 17,50  
mozzarella – gekookte ham – truffelsaus – ei – peterselie  
**extra:** rucola +1,00  
ⓧ ham > champignons

**DA NOI** ✳️ 16,00  
paprikaroomsaus – mozzarella – geroosterde paprika – salsiccia – Parmezaanse kaas  
**extra:** 'nduja +3,50  
ⓧ salsiccia > plantaardige 'nduja

**PROSCIUTTO D'ABRUZZO** ✳️ 17,25  
tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo  
**extra:** truffelsaus +2,50

**FUNGI E PANCETTA** 16,75  
mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie  
**extra:** truffelsaus +2,50  
ⓧ pancetta > artisjokken

**CAMPAGNOLA** ⓧ 16,25  
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** 13,75  
tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami  
**extra:** Leccino olijven +1,50

**CAPRESE** ⓧ ✳️ 16,25  
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** ⓧ 5,75  
rucola – dungseden venkel – Parmezaanse kaas – citroendressing

<b>extra</b>	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** 9,00  
flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing

**BURRATA AL PESTO ROSSO** ⓧ 12,75  
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** ⓧ 8,50  
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat, citroendressing  
♻️ zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25

**MOZZARELLA DI BUFALA** ⓧ 8,50  
buffelmozzarella met huisgemaakte groene pesto, kerstomaat en groene sla

## DOLCI

**TIRAMISÙ** 8,00  
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

**PANNA COTTA** 6,50  
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** 🌿 11,50

tomato – mozzarella – basil

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

**CAPONATA** 14,75

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** ✳️ 16,50

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

**extra:** artichoke +2,00

🌿 anchovy/'nduja > plant-based 'nduja

**SPINACI** 🌿 15,25

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

**extra:** gorgonzola +2,50

**PICCANTE E GORGONZOLA** 16,25

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** 17,50

mozzarella – cooked ham – truffle sauce – egg – parsley

**extra:** rocket +1,00

🌿 ham > mushrooms

**DA NOI** ✳️ 16,00

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

**extra:** 'nduja +3,50

🌿 salsiccia > plant-based 'nduja

**PROSCIUTTO D'ABRUZZO** 17,25

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

**extra:** truffle sauce +2,50

**FUNGHI E PANCETTA** 16,75

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

**extra:** truffle sauce +2,50

🌿 pancetta > artichoke

**CAMPAGNOLA** 🌿 16,25

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

**extra:** rocket +1,00

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

**SALAMI FINOCCHIONA** 13,75

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami

**extra:** Leccino olives +1,50

**CAPRESE** 🌿 ✳️ 16,25

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** 🌿 5,75

rocket – thinly sliced fennel – Parmesan cheese – lemon dressing

<b>extra</b>	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** 9,00

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

**BURRATA AL PESTO ROSSO** 🌿 12,75

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** 🌿 8,50

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

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

**MOZZARELLA DI BUFALA** 🌿 8,50

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

## DOLCI

**TIRAMISÙ** 8,00

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

**PANNA COTTA** 6,50

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!