

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 | 9,00 | 11,50 |
| 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 | 11,50 | 14,75 |
| GIALLA * gele datterini tomatensaus – halve burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – ansjovis of 'nduja extra: artisjok +2,00 ⓧ ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja | 13,50 | 16,50 |
| SPINACI ⓧ tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico- <i>ui</i> – pijnboompitten extra: gorgonzola +2,50 | 12,00 | 15,25 |
| 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 | 12,75 | 16,25 |
| TARTUFO mozzarella – gekookte ham – truffelsaus – ei – peterselie extra: rucola +1,00 ⓧ ham > champignons | 14,00 | 17,50 |
| DA NOI * paprikaroomsaus – mozzarella – geroosterde paprika – salsiccia – Parmezaanse kaas extra: 'nduja +3,50 ⓧ salsiccia > plantaardige 'nduja | 12,50 | 16,00 |
| PROSCIUTTO D'ABRUZZO * tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto d'Abruzzo extra: truffelsaus +2,50 | 13,75 | 17,25 |
| FUNGHI E PANCETTA mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie extra: truffelsaus +2,50 ⓧ pancetta > artisjokken | 13,25 | 16,75 |
| CAMPAGNOLA ⓧ tomaat – mozzarella – aubergine – gegrilde artisjok – gorgonzola – courgette – basilicum extra: rucola +1,00 🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25 | 13,00 | 16,25 |
| SALAMI FINOCCHIONA tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami extra: Leccino olijven +1,50 | 10,75 | 13,75 |
| 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 | 13,00 | 16,25 |
| salade voor erbij: RUCOLA E FINOCCHIO ⓧ | 5,75 | |
| rucola – dungsnesden 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 |

BROODJES UIT DE PIZZAOVEN

*In onze oven bakken we broodjes van ons pizzadeeg.
Belegd met heerlijke Italiaanse producten.*

| | |
|---|------|
| 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 |

antipasti

| | |
|---|-------|
| BRESAOLA AL LIMONE flinterdun gesneden bresaola van Piemonte runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing | 9,00 |
| BURRATA AL PESTO ROSSO ⓧ burrata gevuld met rode pesto, geserveerd met geroosterde paprika, balsamico- <i>ui</i> , kappertjes en Leccino olijven | 12,75 |
| FOCACCIA ROMANA 🌿 met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti | 4,25 |

insalate & focaccia

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

DOLCI

| | |
|---|------|
| TIRAMISÙ lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto | 8,00 |
| PANNA COTTA vanille-roompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus | 6,50 |

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!

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

PIZZA

| | lunchpizza | pizza |
|---|----------------|-------|
| PIZZA OF THE MONTH ever changing pizza with seasonal ingredients | see chalkboard | |
| MARGHERITA 🌿 | 9,00 | 11,50 |
| tomato – mozzarella – basil extra: half/whole burrata +3,50/5,50 | | |
| CAPONATA | 11,50 | 14,75 |
| tomato – mozzarella – caponata – Leccino olives – anchovy – capers – basil <i>caponata is a Sicilian dish based on aubergine, celery and onion</i> extra: half/whole burrata +3,50/5,50 🌿 without anchovy | | |
| GIALLA ❄️ | 13,50 | 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 🌿 | 12,00 | 15,25 |
| tomato – mozzarella – goat cheese – spinach – glazed balsamic onion – pine nuts extra: gorgonzola +2,50 | | |
| PICCANTE E GORGONZOLA | 12,75 | 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 | 14,00 | 17,50 |
| mozzarella – cooked ham – truffle sauce – egg – parsley extra: rocket +1,00 🌿 ham > mushrooms | | |
| DA NOI ❄️ | 12,50 | 16,00 |
| pepper cream sauce – mozzarella – roasted pepper – saliccia – Parmesan cheese extra: 'nduja +3,50 🌿 saliccia > plant-based 'nduja | | |
| PROSCIUTTO D'ABRUZZO ❄️ | 13,75 | 17,25 |
| tomato – mozzarella – Parmesan cheese – cherry tomato – rocket – prosciutto d'Abruzzo, 14 months matured extra: truffle sauce +2,50 | | |
| FUNGHI E PANCETTA | 13,25 | 16,75 |
| mozzarella – Fontina cheese – cremini mushroom – pancetta – onion marmelade – parsley extra: truffle sauce +2,50 🌿 pancetta > artichoke | | |
| CAMPAGNOLA 🌿 | 13,00 | 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 | 10,75 | 13,75 |
| tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami extra: Leccino olives +1,50 | | |
| CAPRESE 🌿 ❄️ | 13,00 | 16,25 |
| tomato – mozzarella – homemade green pesto – mozzarella di bufala – cherry tomato – basil <i>the mozzarella di bufala is topped after baking to retain the delicate texture and flavour</i> extra: prosciutto d'Abruzzo +3,00 | | |
| side salad: RUCOLA E FINOCCHIO 🌿 | 5,75 | |
| rocket – thinly sliced fennel – Parmesan cheese – lemon dressing | | |

**ex
tra**

| | |
|------------------------------------|------|
| 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 |

Sandwiches from the oven

Bread made from our pizza dough topped with tasty Italian ingredients.

| | |
|--|------|
| POMODORO 🌿 | 6,00 |
| tomato – mozzarella di bufala – basil | |
| DA NOI | 6,50 |
| pepper cream sauce – Parmesan cheese – saliccia – roasted pepper | |
| SPIANATA PICCANTE | 7,00 |
| spicy salami – mozzarella – gorgonzola | |
| SALAMI FINOCCHIONA | 7,50 |
| Tuscan fennel salami – mozzarella – roasted pepper | |
| BUFALA E PROSCIUTTO | 9,00 |
| mozzarella di bufala – prosciutto d'Abruzzo – tomato – homemade green pesto | |

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 & focaccia

| | |
|---|-------|
| GORGONZOLA & FOCACCIA 🌿 | 10,75 |
| spinach, gorgonzola, artichoke, cherry tomato, lemon dressing 🌱 without cheese, with plant-based gorgonzola (nut-based) +1,25 <i>served with focaccia romana</i> | |
| MOZZARELLA DI BUFALA & FOCACCIA 🌿 | 10,75 |
| mozzarella di bufala with our homemade green pesto, cherry tomato and green salad <i>served with focaccia romana</i> | |

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!

Allergies? Ask us for the allergens card.