

### 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.*

## insalate

<b>GORGONZOLA</b> ⓧ	8,25
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat en citroendressing	
🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> ⓧ	8,25
buffelmozzarella met huisgemaakte groene pesto, kerstomaat en groene sla	
<b>RUCOLA E FINOCCHIO</b> ⓧ	5,50
rucola – dungseneden venkel – Parmezaanse kaas – citroendressing	

## antipasti

<b>BRUSCHETTE</b>	7,75
vier knapperige bruschette met wisselende toppings	
ⓧ kan ook vegetarisch	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> ⓧ	8,50
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven	
<b>BRESAOLA AL LIMONE</b>	8,75
flinterdun gesneden bresaola van Piemontese runderen, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing	
<b>BURRATA AL PESTO ROSSO</b> ⓧ	12,50
burrata gevuld met rode pesto, geserveerd met geroosterde paprika, balsamico- <i>ui</i> , 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	

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ</b>	7,75
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto	
<b>PANNA COTTA</b>	6,00
vanille-roompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus	

Vraag ons naar de specials.

## 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

## PIZZA

	lunchpizza	pizza
<b>PIZZA VAN DE MAAND</b>	zie het krijtbord	
wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen		
<b>MARGHERITA</b> ⓧ	8,50	10,95
tomaat – mozzarella – basilicum		
<b>extra:</b> halve/hele burrata +3,50/5,50		
<b>CAPONATA</b>	10,75	14,00
tomaat – mozzarella – caponata – Leccino olijven – ansjovis van Fish Tales – 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		
ⓧ zonder ansjovis		
<b>GIALLA</b> ✳	13,25	16,25
gele datterini tomatensaus – halve burrata – courgette – gele kerstomaat – mozzarella – ansjovis van Fish Tales of 'nduja		
<b>extra:</b> artisjok +2,00		
ⓧ ansjovis/'nduja > plantaardige 'nduja		
<b>SPINACI</b> ⓧ	11,00	14,25
tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico- <i>ui</i> – pijnboompitten		
<b>extra:</b> gorgonzola +2,50		
<b>PICCANTE E GORGONZOLA</b>	11,75	15,25
tomaat – mozzarella – gorgonzola – 'nduja – rode ui		
<b>extra:</b> Toscaanse venkelsalami +2,50		
🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) en plantaardige 'nduja +1,25		
<b>TARTUFO</b>	13,00	16,50
mozzarella – gekookte ham – truffelsaus – ei – peterselie		
<b>extra:</b> rucola +1,00		
ⓧ ham > champignons		
<b>DA NOI</b> ✳	12,00	15,50
paprikaroomsaus – mozzarella – geroosterde paprika – salsiccia – Parmezaanse kaas		
<b>extra:</b> 'nduja +3,50		
ⓧ salsiccia > plantaardige 'nduja		
<b>PROSCIUTTO D'ABRUZZO</b> ✳	12,75	16,25
tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo		
<b>extra:</b> truffelsaus +2,50		
<b>FUNGHI E PANCETTA</b>	12,50	16,00
mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie		
<b>extra:</b> truffelsaus +2,50		
ⓧ pancetta > artisjok		
<b>CAMPAGNOLA</b> ⓧ	12,25	15,75
tomaat – mozzarella – aubergine – gegrilde artisjok – gorgonzola – courgette – basilicum		
<b>extra:</b> rucola +1,00		
🌿 zonder kaas, met plantaardige gorgonzola (op basis van noten) +1,25		
<b>SALAMI FINOCCHIONA</b>	10,00	12,95
tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami		
<b>extra:</b> Leccino olijven +1,50		
<b>CAPRESE</b> ⓧ ✳	12,25	15,75
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		

## 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	5,75	30,50
<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	7,00	35,00

## 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	5,00	23,00
<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	5,50	28,00
<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	41,00	

## 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	6,50
<b>SPECIAALBIER DANILO</b> Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizza gist – amberkleurig met een romige schuimkraag	6,00	
<b>SPECIAALBIER MARIO</b> White Italian Pale Ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello	6,00	
<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	9,75	
<b>SGROPPINO</b> citroenijs – frizzante – vodka – huisgemaakte limoncello	8,25	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> vodka – koffielikeur – espresso – koffiebonen	9,75	

## 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	
fris van Roze Bunker, 100% van Nederlandse bodem	plat	bruis
<b>IJSTHEE</b> groene ijsthee	3,50	3,75
<b>BLOESEM POWER</b> vierbloesem	3,50	3,75
<b>GEKKE BESSEN</b> bosvruchten	3,50	3,75
<b>NIEUW! MADAME GEMBER</b>	3,50	3,75
<b>NIEUW! SKINNY VERBENA</b> suikervrij	3,50	3,75

## 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 MUNT THEE</b>	3,75
<b>VERSE GEMBER THEE</b>	3,75