

de PIZZAbakkers

SINDS 2009

aperitivo!

APERITIVO & SPRITZ	13,50
spritz cocktail naar keuze + twee bruschette + olijven	
CRODINO SPRITZ 0.0%	7,90
Crodino – Roze Bunker Bitterbloed – sinaasappel – bruiswater	

antipasti

OLIVE & CARCIOFI ♡	5,70
in de oven geroosterde olijven, artisjok en amandelen	
BRUSCHETTE	7,90
vier knapperige bruschette met wisselende toppings ✔ kan ook vegetarisch	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA ✔	8,90
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven	
BRESAOLA AL LIMONE	8,90
flinterdun gesneden bresaola, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing	
BURRATA AL PESTO ROSSO ✔	11,90
burrata gevuld met rode pesto, geserveerd met geroosterde paprika, balsamico-ui, kappertjes en Leccino olijven	
<i>Lastig kiezen? Deze antipasti gaan goed samen:</i>	
ANTIPASTI MISTI - BRESAOLA	17,90
bresaola al limone, melanzane alla parmigiana en bruschette	
ANTIPASTI MISTI - BURRATA AL PESTO ROSSO ✔	17,90
burrata al pesto rosso, melanzane alla parmigiana en focaccia	

Focaccia & Pizza Dips

FOCACCIA ROMANA ♡	4,50
met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti	
CRUST DIPPERS ✔	3,50
drie huisgemaakte dips voor bij focaccia of pizza: truffelroomsaus, pittige olijfolie en groene pesto	

insalate

RUCOLA & FINOCCHIO ✔	5,90
rucola, dungsnesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing	
GORGONZOLA ✔	8,50
spinazie, gorgonzola, artisjok, gele kerstomaat, citroendressing ♡ zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten) +1,00	
MOZZARELLA DI BUFALA ✔	8,90
buffelmozzarella met groene pesto, kerstomaat en groene sla	

DOLCI

CALZONE AL CIOCCOLATO	7,90
kleine dubbelgeklapte pizza met pure chocolade, pistachecrunch en karamelsaus	
TIRAMISÙ	7,90
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto	
PANNA COTTA	6,90
vanilleroompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus	
AFFOGATO	5,90
bolletje biologisch vanilleroomijs met een shot espresso	
GELATO BAMBINO	4,90
bolletje biologisch vanilleroomijs met karamelsaus of rode vruchtensaus	

SPEEL DEEG

Bestel voor de kleine pizzaiolo's een bolletje pizzadeeg om mee te spelen (niet om op te eten).

van
PIZZA
naar
menu

voeg toe:
**winterse
salade
+
gelato al
pistacchio**
voor maar
6,90

Pizza

PIZZA VAN DE MAAND	zie het krijtbord
wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen	
MARINARA ♡*	9,90
tomaat – verse oregano – knoflook – olijfolie extra: prosciutto d'Abruzzo	
MARGHERITA ✔	11,90
tomaat – mozzarella – basilicum extra: burrata	
NAPOLETANA *	15,90
tomaat – mozzarella – Leccino olijven – ansjovis van Fish Tales – kappertjes extra: burrata ✔ zonder ansjovis, met artisjok	
GIALLA & BURRATA ✔*	17,90
gele datterini tomatensaus – mozzarella – courgette – artisjok – burrata – peterselie extra: 'nduja ♡ zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten)	
SPINACI ✔	14,90
tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-ui – pijnboompitten extra: gorgonzola	
'NDUJA & GORGONZOLA	16,90
tomaat – mozzarella – gorgonzola – 'nduja (pittige worst uit Calabrië) – rode ui extra: Toscaanse venkelsalami ♡ zonder kaas en 'nduja, met gorgonzola vegana (op basis van noten) en 'nduja vegana	
TARTUFO *	16,90
mozzarella – gekookte ham – truffelroomsaus – ei – peterselie extra: rucola ✔ ham > champignons	
PEPPERONI DA NOI *	16,90
paprikaroomsaus – mozzarella – spianata piccante – ingelegde rode ui – burrata – peterselie extra: 'nduja ✔ spianata piccanta > 'nduja vegana	
PROSCIUTTO ROYALE *	17,90
tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo extra: truffelroomsaus	
FUNGHI & PANCETTA	17,90
mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie extra: truffelroomsaus ✔ pancetta > artisjok	
SALAMI FINOCCHIONA	14,90
tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami extra: Leccino olijven	
CAPRESE ✔*	16,90
tomaat – mozzarella – groene pesto – buffelmozzarella kerstomaat – basilicum extra: prosciutto d'Abruzzo	

extra

rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, paprika, champignons, spinazie	1,90
prosciutto d'Abruzzo, gorgonzola, Toscaanse venkelsalami, bresaola, 'nduja, ansjovis	2,90
burrata halve/hele bol	2,90 / 5,50
toppings 'nduja vegana, gorgonzola vegana (op basis van noten)	3,90

Ons Deeg

Ons deeg bevat niets anders dan water, meel, gist en zout. We maken het op traditionele wijze met een stuk deeg van de vorige dag, het moederdeeg. Na het mengen rijpt het deeg minimaal 24 uur, voor een optimale smaak en verteerbaarheid.

✔ vegetarisch

♡ plantaardig

* gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

no cash, pin only

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

PROSECCO & FRIZZANTE

	glas	fles
FRIZZANTE BIANCO SPECIAL CUVÉE TERRE DEI BUTH subtiële bubbel – biologisch – kruidig – appel – witte bloesem streek: Veneto druif: Glera	5,80	28,90
PROSECCO SPUMANTE BRUT PIZZOLATO sterke bubbel – droog – fris – gele appel – peer – frisse groene kruiden streek: Veneto druif: Glera	7,80	38,90

Frizzante of Spumante?

Frizzante heeft een lichte, zachte bubbel. Spumante ondergaat een langere tweede vergisting en krijgt hierdoor een sterkere en meer uitgesproken bubbel.

Vino Bianco

	glas	fles
PINOT GRIGIO ANCORA fris – appel – limoen – peer streek: Veneto druif: Pinot Grigio	5,90	29,90
GARGANEGA ALFABETO zacht – citrus – perzik – amandel streek: Verona druif: Garganega	4,90	24,90
GRILLO FEUDO ARANCIO fruitig – mango – papaya – jasmijn streek: Sicilië druif: Grillo	6,90	33,90
CHARDONNAY TROVATI zacht – vol – perzik – ananas – toast streek: Sicilië druif: Chardonnay		38,90

Vino Rosso

	glas	fles
TEROLDEGO CASTEL PIETRA medium vol – rode bessen – cranberries – vanille streek: Vigneti delle Dolomiti druif: Teroldego	5,90	29,90
SANGIOVESE ANCORA soepel – braam – kers – specerijen streek: Puglia druif: Sangiovese	4,90	24,90
PRIMITIVO CHIARO zwoel – rozijnen – donker fruit – specerijen streek: Puglia druif: Primitivo	6,90	33,90
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LUNARIA COSTE DI MORO zacht – rijpe kersen – rood fruit – amandel streek: Abruzzo druif: Montepulciano		38,90

Birra

PERONI NASTRO AZZURRO	M	3,90
	L	6,90
SPECIAALBIER DANILLO Italian Pale Ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizzagist – amberkleurig met een romige schuimkraag		6,90
SPECIAALBIER MARIO White Italian Pale Ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello		6,90
PERONI 0.0%		3,90

Bier voor bij Pizza: Danilo & Mario

In 2009 volgden de vier oprichters van De Pizzabakkers een opleiding bij de Italiaanse Marie en haar zoon Danilo. Meesterpizzaiolo Danilo leerde de vrienden de typisch Romeinse pizza's te maken. In samenwerking met brouwerij Pronck ontwikkelde De Pizzabakkers jaren later een duo speciaalbiere geïnspireerd op de Italiaanse keuken. Over de namen hoefden zij niet lang na te denken: Danilo en Mario!

COCKTAIL & SPRITZ

	glas	karaf
APEROL SPRITZ Aperol – frizzante – sinaasappel – bruiswater	8,90	24,90
HUGO SPRITZ Roze Bunker Bloesem Power – frizzante – limoen – munt – bruiswater	8,90	24,90

COCKTAIL & SPRITZ 0.0

	glas	
CRODINO SPRITZ 0.0% Crodino – Roze Bunker Bitterbloed – sinaasappel – bruiswater	7,90	
GEMBER MARTINI 0.0% Roze Bunker Madame Gember – limoen – kruidensiroop – eiwit – gember – bruiswater	7,90	
SGROPPINO 0.0% citroenijs – Sanpellegrino Limonata	7,90	

ACQUA & BIBITE

		groot
SANPELLEGRINO licht bruisend water	3,50	5,90
ACQUA PANNA plat water	3,50	5,90
SCHULP APPELSAP 100% natuurlijke appelsap	3,50	
Italiaanse cola van MoleCola		
MOLECOLA	4,40	
MOLECOLA ZERO	4,40	
fris van Sanpellegrino		
ARANCIATA sinaasappel	3,90	
LIMONATA citroen	3,90	
ARANCIATA ROSSA bloedsinaasappel	3,90	
fris van Roze Bunker, bruisend en 100% van Nederlandse bodem		
IJSTHEE groene ijsthee	3,60	
BLOESEM POWER vlierbloesem	3,60	
MADAME GEMBER	3,60	

Italo Cola!

Na jaren zoeken vonden we de perfecte cola in Turijn: MoleCola. 100% Italiaans, gemaakt met Alpenwater en natuurlijke aroma's. Verfrissend, met een catchy groove zoals Italo Disco!

CAFFÈ & TÈ

ESPRESSO enkel/dubbel	2,90/3,90
CAPPUCCINO	3,80
LATTE	3,90
LUNGO	2,90
liever haveremelk? dat kan ook!	
THEE van Teabar in verschillende smaken	2,90
VERSE MUNTTHEE	3,80
VERSE GEMBERTHEE	3,80