

de PIZZAbakkers

SINDS 2009

aperitivo!

aperitivo & spritz 13⁵⁰

spritz cocktail naar keuze + twee bruschette + olijven

tip

limoncello spritz 8⁷⁰

huisgemaakte limoncello – frizzante – citroen – munt – bruiswater

crodino spritz 0.0% 7⁹⁰

crodino – roze bunker bitterbloed – sinaasappel – bruiswater

speciaalbier mario 6⁵⁰

white Italian pale ale – gebrouwen met een vleugje van onze huisgemaakte limoncello

antipasti

bruschette 7⁹⁰

Italiaanse toast met wisselende toppings

🍃 kan ook vegetarisch

bresaola al limone 8⁹⁰

flinterdun gesneden rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing

melanzane alla parmigiana 🍃 8⁹⁰

aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven

burrata & pomodorini 🍃 11⁹⁰

burrata gevuld met groene pesto, geserveerd met kerstomaat en citroendressing

olive & carciofi 🍷 5⁵⁰

in de oven geroosterde olijven, artisjok en amandelen

lastig kiezen? deze antipasti gaan goed samen:

antipasti mix – bresaola 17⁹⁰

bresaola al limone + melanzane alla Parmigiana + bruschette

tip

antipasti mix – vegetariaan 🍃 12⁹⁰

olive & carciofi + melanzane alla Parmigiana + focaccia romana

Focaccia & Pizza Dips

focaccia romana 🍷 4⁵⁰

knapperig Italiaans platbrood met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti

tip

crust dippers 🍃 3⁵⁰

drie huisgemaakte dips voor bij focaccia of pizza: truffelroomsaus, pittige olijfolie en groene pesto

insalate

finocchio 🍃 5⁷⁰

rucola, dingesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing

peperonata 🍷 7⁹⁰

geroosterde paprika, rucola, rode balsamico-ai, kappertjes, Leccino olijven en citroendressing

DOLCI

tip

tiramisù 7⁹⁰

lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

panna cotta 6⁹⁰

vanilleroompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus

sgroppino 7⁹⁰

cocktail van citroenijs, vodka, frizzante en huisgemaakte limoncello

affogato 5⁹⁰

bolletje biologisch vanilleroomijs met een shot espresso

gelato al pistacchio 5⁹⁰

pistache-ijs met pistachecrunch, extra vierge olijfolie en zeezout

gelato bambino 4⁹⁰

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:

zomerse salade

courgette, venkel, rucola, citroendressing en roze peper

+

gelato al limoncello

citroenijs met limoncellocurd

6⁹⁰

PIZZA

Signature

pizza van de maand *zie het krijtbord*
wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen

tip

gialla & burrata 🍃 * 16⁹⁰

gele datterini tomatensaus – mozzarella – courgette – artisjok – burrata – peterselie

extra: 'nduja

🍷 zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten)

'nduja & gorgonzola 15⁹⁰

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 * 15⁹⁰

mozzarella – gekookte ham – truffelroomsaus – ei – peterselie

extra: rucola

🍃 zonder ham, met champignons

tonno alla puttanesca * 15⁹⁰

kruidige tomatensaus met tonijn van Fish Tales – kappertjes

– Leccino olijven – buffelmozzarella – basilicum

extra: ansjovis van Fish Tales

spinaci 🍃 13⁹⁰

tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-ai

– pijnboompitten

extra: gorgonzola

funghi & pancetta 16⁹⁰

mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta

– uienmarmelade – peterselie

extra: truffelroomsaus

🍃 zonder pancetta, met artisjok

tip

pepperoni da noi * 16⁹⁰

papikaroomsaus – mozzarella – pittige salami – ingelegde rode ui – burrata

– peterselie

extra: 'nduja

🍃 zonder pittige salami, met 'nduja vegana

Classica

salami finocchiona 13⁹⁰

tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami

extra: Leccino olijven

prosciutto royale * 16⁹⁰

tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola

– 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo

extra: truffelroomsaus

margherita 🍃 11⁹⁰

tomaat – mozzarella – basilicum

extra: burrata

caprese 🍃 * 15⁹⁰

tomaat – mozzarella – groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat

– basilicum

extra: prosciutto d'Abruzzo

marinara 🍷 * 9⁹⁰

tomaat – verse oregano – knoflook – olijfolie

extra: prosciutto d'Abruzzo

napoletana * 14⁹⁰

tomaat – mozzarella – Leccino olijven – ansjovis van Fish Tales – kappertjes

extra: burrata

🍃 zonder ansjovis, met artisjok

EXTRA

rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, paprika, 1⁹⁰

champignons, spinazie

prosciutto d'Abruzzo, gorgonzola, Toscaanse venkelsalami, 2⁹⁰

bresaola, 'nduja, ansjovis van Fish Tales

burrata halve/hele bol 2⁹⁰ / 5⁵⁰

toppings 'nduja vegana, gorgonzola vegana (op basis van noten) 3⁹⁰

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.

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

no cash, pin only

🍃 vegetarisch

🍷 plantaardig

* gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

de PIZZAbakkers

SINCE 2009

aperitivo!

aperitivo & spritz 13⁵⁰

spritz cocktail of choice + two bruschette + olives

tip

limoncello spritz 8⁷⁰

homemade limoncello – frizzante – lemon – mint – sparkling water

crodino spritz 0.0% 7⁹⁰

Crodino – Roze Bunker Bitter Blood Orange – orange – sparkling water

craft beer mario 6⁵⁰

white Italian pale ale – brewed with a hint of our homemade limoncello

antipasti

bruschette 7⁹⁰

Italian toast with varying toppings

🌱 vegetarian options available

bresaola al limone 8⁹⁰

thinly sliced beef, rocket, Parmesan cheese and lemon dressing

melanzane alla parmigiana 🌱 8⁹⁰

aubergine and Parmesan cheese in spicy tomato sauce from the pizza oven

burrata & pomodorini 🌱 11⁹⁰

burrata filled with green pesto, served with cherry tomato and lemon dressing

olive & carciofi 🌱 5⁵⁰

oven roasted olives, artichoke and almonds

can't choose? try one of our two starter sets:

antipasti mix – bresaola 17⁹⁰

bresaola al limone + melanzane alla Parmigiana + bruschette

tip

antipasti mix – vegetariana 🌱 12⁹⁰

olive & carciofi + melanzane alla Parmigiana + focaccia romana

Focaccia & Pizza Dips

focaccia romana 🌱 4⁵⁰

crispy Italian flatbread with sea salt and rosemary, delicious with all antipasti

tip

crust dippers 🌱 3⁵⁰

three homemade dips for focaccia or pizza crust: truffle cream sauce, spicy olive oil and green pesto

insalate

finocchio 🌱 5⁷⁰

rocket salad, thinly sliced fennel with Parmesan cheese and lemon dressing

peperonata 🌱 7⁹⁰

roasted red pepper, rocket, balsamic onion, capers, Leccino olives and lemon dressing

DOLCI

tip

tiramisù 7⁹⁰

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

panna cotta 6⁹⁰

vanilla cream pudding with caramel sauce or red fruit sauce

sgroppino 7⁹⁰

cocktail of lemon ice cream, vodka, frizzante and homemade limoncello

affogato 5⁹⁰

scoop of organic vanilla ice cream topped with an espresso shot

gelato al pistacchio 5⁹⁰

pistachio ice cream with pistachio crunch, extra virgin olive oil, and sea salt

gelato bambino 4⁹⁰

scoop of organic vanilla ice cream with caramel sauce or red fruit sauce

Play
dOugh

Order a ball of pizza dough for the little pizzaiolos to play with (not to eat)

from
pizza
to
menu

add:

summer salad

zucchini, fennel, rocket,
lemon dressing and pink pepper

+

gelato al limoncello

lemon ice cream with
limoncello curd

6⁹⁰

Pizza

Signature

pizza of the month see chalkboard
ever-changing pizza with seasonal ingredients

tip

gialla & burrata 🌱 * 16⁹⁰

yellow datterini tomato sauce – mozzarella – zucchini – artichoke – burrata – parsley

extra: 'nduja

🌱 without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

'nduja & gorgonzola 15⁹⁰

tomato – mozzarella – gorgonzola – 'nduja (spicy sausage from Calabria) – red onion

extra: Tuscan fennel salami

🌱 without cheese and 'nduja, with gorgonzola vegana (nut-based) and 'nduja vegana

tartufo * 15⁹⁰

mozzarella – cooked ham – truffle cream sauce – egg – parsley

extra: rocket

🌱 without ham, with mushrooms

tonno alla puttanesca * 15⁹⁰

spicy tomato sauce with tuna from Fish Tales – capers – Leccino olives – buffalo mozzarella – basil

extra: anchovies from Fish Tales

spinaci 🌱 13⁹⁰

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

extra: gorgonzola

funghi & pancetta 16⁹⁰

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

extra: truffle cream sauce

🌱 without pancetta, with artichoke

tip

pepperoni da noi * 16⁹⁰

red pepper cream sauce – mozzarella – spicy salami – pickled red onion – burrata – parsley

extra: 'nduja

🌱 without spicy salami, with 'nduja vegana

Classica

salami finocchiona 13⁹⁰

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami

extra: Leccino olives

prosciutto royale * 16⁹⁰

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

extra: truffle cream sauce

margherita 🌱 11⁹⁰

tomato – mozzarella – basil

extra: burrata

caprese 🌱 * 15⁹⁰

tomato – mozzarella – green pesto – mozzarella di bufala – cherry tomato – basil

extra: prosciutto d'Abruzzo

marinara 🌱 * 9⁹⁰

tomato – fresh oregano – garlic – olive oil

extra: prosciutto d'Abruzzo

napoletana * 14⁹⁰

tomato – mozzarella – Leccino olives – anchovies from Fish Tales – capers

extra: burrata

🌱 without anchovies, with artichoke

ex
tra

rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, pepper, mushrooms, spinach 1⁹⁰

prosciutto d'Abruzzo, gorgonzola, Tuscan fennel salami, bresaola, 'nduja, anchovies from Fish Tales 2⁹⁰

burrata half/whole 2⁹⁰ / 5⁹⁰

toppings 'nduja vegana, gorgonzola vegana (nut-based) 3⁹⁰

Our Dough

Our dough contains nothing but water, flour, yeast and salt. We make it in the traditional way with a piece of dough from the previous day, the mother dough. After mixing, the dough matures for a minimum of 24 hours, for optimal taste and easy digestibility.

Allergies? Ask us for the allergens card.

no cash, card only

🌱 vegetarian

🌱 plant-based

* partly topped with cold ingredients