



*Allergisch?* Vraag ons om de allergenenkaart.

## insalate

### finocchio ⓧ 5<sup>90</sup>

rucola, dungsedenen venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing

### peperonata ♻️ 8<sup>90</sup>

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

## Focaccia & Pizza Dips

### focaccia romana ♻️ 4<sup>50</sup>

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

**tip** ⓧ 3<sup>50</sup>

### crust dippers

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

## antipasti

### bruschette 7<sup>90</sup>

Italiaanse toast met wisselende toppings

ⓧ kan ook vegetarisch

### bresaola al limone 8<sup>90</sup>

flinterdun gesneden rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing

### melanzane alla parmigiana ⓧ 8<sup>90</sup>

aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven

### burrata & pomodorini ⓧ 11<sup>90</sup>

burrata gevuld met groene pesto, geserveerd met kerstomaat en citroendressing

## DOLCI

**tip** tiramisù 7<sup>90</sup>

lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

### panna cotta 6<sup>90</sup>

vanilleroompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus

Vraag ons naar de specials.

### 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.

## extra toppings

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

## Pizza

### Signature

### pizza van de maand *zie het krijtbord*

wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen

**tip** ⓧ ✳️ 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

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

**extra:** 'nduja

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

### 'nduja & gorgonzola 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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 ✳️ 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

mozzarella – gekookte ham – truffelroomsaus – ei – peterselie

**extra:** rucola

ⓧ zonder ham, met champignons

### tonno alla puttanesca ✳️ 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

kruidige tomatensaus met tonijn van Fish Tales – kappertjes – Leccino olijven – buffelmozzarella – basilicum

**extra:** ansjovis van Fish Tales

### spinaci ⓧ 11<sup>90</sup>/14<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico-*ui* – pijnboompitten

**extra:** gorgonzola

### funghi & pancetta 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

mozzarella – Fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie

**extra:** truffelroomsaus

ⓧ zonder pancetta, met artisjok

**tip** ✳️ 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

paprikaroomsaus – mozzarella – pittige salami – ingelegde rode *ui* – burrata – peterselie

**extra:** 'nduja

ⓧ zonder pittige salami, met 'nduja vegana

### Classica

### salami finocchiona 11<sup>90</sup>/14<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami

**extra:** Leccino olijven

### prosciutto royale ✳️ 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola – 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo

**extra:** truffelroomsaus

### margherita ⓧ 8<sup>90</sup>/11<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – basilicum

**extra:** burrata

### caprese ⓧ ✳️ 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat – basilicum

**extra:** prosciutto d'Abruzzo

### marinara ♻️ ✳️ 6<sup>90</sup>/9<sup>90</sup>

tomaat – verse oregano – knoflook – olijfolie

**extra:** prosciutto d'Abruzzo

### napoletana ✳️ 12<sup>90</sup>/15<sup>90</sup>

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

**extra:** burrata

ⓧ zonder ansjovis, met artisjok

# de PIZZAbakkers

SINCE 2009



## lunch menu 12-16 hr no cash, card only

Ⓥ vegetarian  
 🌱 plant-based  
 \* partly topped with cold ingredients

*Allergies?* Ask us for the allergens card.

## insalate

### finocchio Ⓥ 5<sup>90</sup>

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

### peperonata 🌱 8<sup>90</sup>

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

## Focaccia & Pizza Dips

### focaccia romana 🌱 4<sup>50</sup>

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

### tip crust dippers Ⓥ 3<sup>50</sup>

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

## antipasti

### bruschette 7<sup>90</sup>

Italian toast with varying toppings  
Ⓥ vegetarian options available

### bresaola al limone 8<sup>90</sup>

thinly sliced beef, rocket, Parmesan cheese and lemon dressing

### melanzane alla parmigiana Ⓥ 8<sup>90</sup>

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

### burrata & pomodorini Ⓥ 11<sup>90</sup>

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

## DOLCI

### tip tiramisù 7<sup>90</sup>

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

### panna cotta 6<sup>90</sup>

vanilla cream pudding with red fruit sauce or caramel sauce

*Ask us for our specials.*

### 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.

## extra toppings

rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, pepper, mushrooms, spinach	1 <sup>90</sup>
prosciutto d'Abruzzo, gorgonzola, Tuscan fennel salami, bresaola, 'nduja, anchovies from Fish Tales	2 <sup>90</sup>
burrata half/whole	2 <sup>90</sup> / 5 <sup>50</sup>
'nduja vegana, gorgonzola vegana (nut-based)	3 <sup>90</sup>

## Pizza

### Signature

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

### tip gialla & burrata Ⓥ\* 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

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

**extra:** 'nduja

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

### 'nduja & gorgonzola 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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

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

### tartufo \* 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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

**extra:** rucola

Ⓥ without ham, with mushrooms

### tonno alla puttanesca \* 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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

**extra:** anchovies from Fish Tales

### spinaci Ⓥ 11<sup>90</sup>/14<sup>90</sup>

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

**extra:** gorgonzola

### funghi & pancetta 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

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

**extra:** truffle cream sauce

Ⓥ without pancetta, with artichoke

### tip pepperoni da noi \* 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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

**extra:** 'nduja

Ⓥ without spicy salami, with 'nduja vegana

### Classica

### salami finocchiona 11<sup>90</sup>/14<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami

**extra:** Leccino olives

### prosciutto royale \* 14<sup>90</sup>/17<sup>90</sup>

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

**extra:** truffle cream sauce

### marginherita Ⓥ 8<sup>90</sup>/11<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – basil

**extra:** burrata

### caprese Ⓥ\* 13<sup>90</sup>/16<sup>90</sup>

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

**extra:** prosciutto d'Abruzzo

### marinara 🌱\* 6<sup>90</sup>/9<sup>90</sup>

tomato – fresh oregano – garlic – olive oil

**extra:** prosciutto d'Abruzzo

### napoletana \* 12<sup>90</sup>/15<sup>90</sup>

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

**extra:** burrata

Ⓥ without anchovies, with artichoke