

# de PIZZAbakkers

SINDS 2009

## aperitivo!

### aperitivo & spritz 13<sup>50</sup>

spritz cocktail naar keuze + twee bruschette + olive verdi



### limoncello spritz 8<sup>90</sup>

huisgemaakte limoncello – frizzante – citroen – munt – bruiswater

### crofino spritz 0.0% 7<sup>90</sup>

crofino – roze bunker bitterbloed – sinaasappel – bruiswater

### speciaalbier danilo 6<sup>90</sup>

Italian pale ale – gebrouwen met roze peperbes, salie en pizzagist – amberkleurig met een romige schuimkraag

## antipasti

### bruschette 8<sup>90</sup>

Italiaanse toast met wisselende toppings  
V kan ook vegetarisch

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

flinterdun gesneden rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing

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

aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven

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

burrata met geroosterde kerstomaten, gele paprikadruppels en groene pesto

### olive verdi V 5<sup>70</sup>

groene Bella di Cerignola olijven in rozemarijn olijfolie

*lastig kiezen? deze antipasti gaan goed samen:*

### antipasti set – bresaola 19<sup>90</sup>

plank gevuld met bresaola, melanzane, olive verdi en bruschette



### antipasti set – vegetariana V 19<sup>90</sup>

plank gevuld met burrata, melanzane, olive verdi en bruschette

## Focaccia & Pizza Dips

### focaccia romana V 4<sup>90</sup>

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

### crust dippers V 3<sup>90</sup>

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

## insalate

### rucola & finocchio V 5<sup>90</sup>

rucola, dingesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing



### caesar side 8<sup>90</sup>

baby gem sla, Caesar dressing, ansjovis van Fish Tales, Parmezaanse kaas

## DOLCI



### tiramisù 8<sup>90</sup>

lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

### panna cotta 7<sup>90</sup>

vanilleroompudding met karamelsaus of rode vruchtensaus

### sgroppino 7<sup>90</sup>

cocktail van citroenijs, vodka, frizzante en huisgemaakte limoncello

### affogato 5<sup>90</sup>

bolletje biologisch vanilleroomijs met een shot espresso

### mousse al cioccolato 6<sup>90</sup>

mousse van pure chocolade met crunchy pistache

### gelato bambino 4<sup>90</sup>

bolletje biologisch vanilleroomijs met karamelsaus of rode vruchtensaus

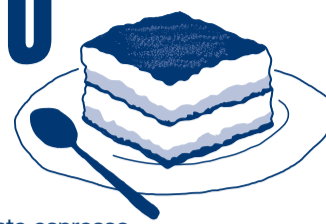
**speel  
deeg**

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

tip

huisgemaakte

## Tiramisù



Onze trots. Romige mascarpone, echte espresso en een vleugje amaretto en marsala. Zacht, luchtig en onweerstaanbaar lekker.

8<sup>90</sup>

## Pizza Classica

### marinara V \* 9<sup>90</sup>

tomaat – verse oregano – knoflook – olijfolie – zonder kaas  
extra: prosciutto d'Abruzzo

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

tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami  
extra: Leccino olijven

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

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

### margherita V 11<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – basilicum  
extra: burrata

### caprese V \* 15<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat – basilicum  
extra: prosciutto d'Abruzzo

### quattro formaggi V 16<sup>90</sup>

mozzarella – fontina – gorgonzola – Parmezaanse kaas  
extra: buffelmozzarella

## Signature

### pizza van de maand zie het krijtbord

wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen



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

gele datterini tomatensaus – mozzarella – courgette – artisjok – burrata – gele paprikadruppels  
extra: 'nduja  
V zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten)

### 'nduja & gorgonzola 15<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – gorgonzola – 'nduja (pittige worst uit Calabrië) – rode ui  
extra: Toscaanse venkelsalami  
V zonder kaas en 'nduja, met gorgonzola vegana (op basis van noten) en 'nduja vegana

### salami al tartufo \* 15<sup>90</sup>

tomaat – mozzarella – truffelsalami – truffelroomsaus – Leccino olijven – rode ui  
extra: rucola

### tonno alla puttanesca \* 14<sup>90</sup>

tomaat – tonijn van Fish Tales – kappertjes – rode ui – Leccino olijven – buffelmozzarella – basilicum  
extra: ansjovis van Fish Tales

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

tomaat – mozzarella – geitenkaas – spinazie – rode balsamico- ui – pijnboompitten  
extra: pancetta

### funghi & pancetta 16<sup>90</sup>

mozzarella – fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta – uienmarmelade – peterselie  
extra: truffelroomsaus  
V zonder pancetta, met artisjok



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

paprikaroomsaus – mozzarella – pittige salami – ingelegde rode ui – burrata – peterselie  
extra: 'nduja  
V zonder pittige salami, met 'nduja vegana

**ex  
tra**

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

## 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.



vegetarisch



plantaardig



gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

Glutenvrij? Ons team vertelt je graag meer.

no cash, pin only

# de PIZZAbakkers

SINCE 2009

## aperitivo!

### aperitivo & spritz 13<sup>50</sup>

spritz cocktail of choice + two bruschette + olive verdi



### limoncello spritz 8<sup>90</sup>

homemade limoncello – frizzante – lemon – mint – sparkling water

### crodino spritz 0.0% 7<sup>90</sup>

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

### craft beer danilo 6<sup>90</sup>

Italian pale ale – brewed with pink peppercorn, sage and pizza yeast – amber-coloured with creamy foam

## antipasti

### bruschette 8<sup>90</sup>

Italian toast with varying toppings  
V vegetarian options available

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

thinly sliced beef, rocket, Parmesan cheese and lemon dressing

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

aubergine and Parmesan cheese in lightly spiced tomato sauce from the pizza oven

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

burrata with roasted cherry tomatoes, yellow pepper drops and green pesto

### olive verdi M 5<sup>70</sup>

green Bella di Cerignola olives in rosemary olive oil

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

### antipasti set - bresaola 19<sup>90</sup>

platter filled with bresaola, melanzane, olive verdi, and bruschette



### antipasti set - vegetariana V 19<sup>90</sup>

platter filled with burrata, melanzane, olive verdi, and bruschette

## Focaccia & Pizza Dips

### focaccia romana M 4<sup>90</sup>

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

### crust dippers V 3<sup>90</sup>

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

## insalate

### rucola & finocchio V 5<sup>90</sup>

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



### caesar side 8<sup>90</sup>

baby gem lettuce, Caesar dressing, Fish Tales anchovies, Parmesan cheese

## DOLCI



### tiramisù 8<sup>90</sup>

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

### panna cotta 7<sup>90</sup>

vanilla cream pudding with caramel sauce or red fruit sauce

### sgroppino 7<sup>90</sup>

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

### affogato 5<sup>90</sup>

scoop of organic vanilla ice cream topped with an espresso shot

### mousse al cioccolato 6<sup>90</sup>

dark chocolate mousse with crunchy pistachio

### gelato bambino 4<sup>90</sup>

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)

tip

homemade

## TIRAMISÙ



Our pride. Creamy mascarpone, real espresso and a splash of amaretto and marsala. Soft, fluffy and irresistibly delicious.

8<sup>90</sup>

## Pizza Classica

### marinara M \* 9<sup>90</sup>

tomato – fresh oregano – garlic – olive oil – *without cheese*  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

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

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami  
**extra:** Leccino olives

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

tomato – mozzarella – Parmesan cheese – cherry tomato – rocket – prosciutto d'Abruzzo, 14 months matured  
**extra:** truffle cream sauce

### margherita V 11<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – basil  
**extra:** burrata

### caprese V \* 15<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – green pesto – buffalo mozzarella – cherry tomato – basil  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

### quattro formaggi V 16<sup>90</sup>

mozzarella – fontina – gorgonzola – Parmesan cheese  
**extra:** buffalo mozzarella

## Signature

### pizza of the month *see chalkboard*

ever-changing pizza with seasonal ingredients



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

yellow datterini tomato sauce – mozzarella – zucchini – artichoke – burrata – yellow pepper drops  
**extra:** 'nduja  
M without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

### 'nduja & gorgonzola 15<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – gorgonzola – 'nduja (spicy sausage from Calabria) – red onion  
**extra:** Tuscan fennel salami  
M without cheese and 'nduja, with gorgonzola vegana (nut-based) and 'nduja vegana

### salami al tartufo \* 15<sup>90</sup>

tomato – mozzarella – truffle salami – truffle cream sauce – Leccino olives – red onion  
**extra:** rocket

### tonno alla puttanesca \* 14<sup>90</sup>

tomato – Fish Tales tuna – capers – red onion – Leccino olives – buffalo mozzarella – basil  
**extra:** anchovies from Fish Tales

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

tomato – mozzarella – goat cheese – spinach – glazed balsamic onion – pine nuts  
**extra:** pancetta

### funghi & pancetta 16<sup>90</sup>

mozzarella – fontina cheese – cremini mushrooms – pancetta – onion marmalade – parsley  
**extra:** truffle cream sauce  
V without pancetta, with artichoke



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

red pepper cream sauce – mozzarella – spicy salami – pickled red onion – burrata – parsley  
**extra:** 'nduja  
V without spicy salami, with 'nduja vegana

ex  
tra

rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, yellow pepper drops, mushrooms, spinach 1<sup>90</sup>

prosciutto d'Abruzzo, Tuscan fennel salami, bresaola, 'nduja, buffalo mozzarella, pancetta, anchovies from Fish Tales 2<sup>90</sup>

burrata half/whole 2<sup>90</sup> / 5<sup>50</sup>

toppings 'nduja vegana, gorgonzola vegana (nut-based) 3<sup>90</sup>

## 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.

V vegetarian

M plant-based

\* partly topped with cold ingredients

Gluten-free? Our team is happy to tell you more.

no cash, card only