

de PIZZAbakkers

SINDS 2009

aperitivo!

aperitivo & spritz 13⁵⁰

spritz cocktail naar keuze + twee bruschette + olive verdi



limoncello spritz 9⁹⁰

huisgemaakte limoncello – frizzante – citroen – munt – bruiswater

crochino spritz 0.0% 7⁹⁰

crochino – roze bunker bitterbloed – sinaasappel – bruiswater

speciaalbier danilo 6⁹⁰

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

antipasti

bruschette 8⁹⁰

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 met geroosterde kerstomaten, gele paprikadruppels en groene pesto

olive verdi 🍷 5⁷⁰

groene Bella di Cerignola olijven in rozemarijn olijfolie

lastig kiezen? deze antipasti gaan goed samen:

antipasti set – bresaola 19⁹⁰

plank gevuld met bresaola, melanzane, olive verdi en bruschette



antipasti set – vegetariana 🍃 19⁹⁰

plank gevuld met burrata, melanzane, olive verdi en bruschette

Focaccia & Pizza Dips

focaccia romana 🍷 4⁹⁰

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

crust dippers 🍃 3⁹⁰

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

insalate

rucola & finocchio 🍃 5⁹⁰

rucola, dingesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing



caesar side 8⁹⁰

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

DOLCI



tiramisù 8⁹⁰

lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

panna cotta 7⁹⁰

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

mousse al cioccolato 6⁹⁰

mousse van pure chocolade met crunchy pistache

gelato bambino 4⁹⁰

bolletje biologisch vanilleroomijs met karamelsaus of rode vruchtensaus

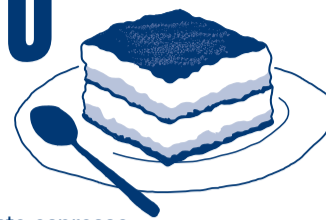
**speel
deeg**

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

tip

huisgemaakte

Tiramisù



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

8⁹⁰

Pizza

Classica

marinara 🍷 * 9⁹⁰

tomaat – verse oregano – knoflook – olijfolie – zonder kaas

extra: prosciutto d'Abruzzo

salami finocchiona 15⁹⁰

tomaat – mozzarella – Toscaanse venkelsalami

extra: Leccino olijven

prosciutto royale * 18⁹⁰

tomaat – mozzarella – Parmezaanse kaas – kerstomaat – rucola

– 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo

extra: truffelroomsaus

margherita 🍃 12⁹⁰

tomaat – mozzarella – basilicum

extra: burrata

caprese 🍃 * 16⁹⁰

tomaat – mozzarella – groene pesto – buffelmozzarella – kerstomaat

– basilicum

extra: prosciutto d'Abruzzo

quattro formaggi 🍃 17⁹⁰

mozzarella – fontina – gorgonzola – Parmezaanse kaas

extra: buffelmozzarella

Signature

pizza van de maand zie het krijtbord

wisselende pizza met ingrediënten van het seizoen



gialla & burrata 🍃 * 18⁹⁰

gele datterini tomatensaus – mozzarella – courgette – artisjok – burrata

– gele paprikadruppels

extra: 'nduja

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

'nduja & gorgonzola 16⁹⁰

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

salami al tartufo * 16⁹⁰

tomaat – mozzarella – truffelsalami – truffelroomsaus – Leccino olijven

– rode ui

extra: rucola

tonno alla puttanesca * 15⁹⁰

tomaat – tonijn van Fish Tales – kappertjes – rode ui – Leccino olijven

– buffelmozzarella – basilicum

extra: ansjovis van Fish Tales

spinaci 🍃 15⁹⁰

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

– pijnboompitten

extra: pancetta

funghi & pancetta 17⁹⁰

mozzarella – fontina kaas – kastanjechampignons – pancetta

– uienmarmelade – peterselie

extra: truffelroomsaus

🍃 zonder pancetta, met artisjok



pepperoni da noi * 17⁹⁰

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

– peterselie

extra: 'nduja

🍃 zonder pittige salami, met 'nduja vegana

**ex
tra**

rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, gele paprikadruppels, champignons, spinazie 1⁹⁰

prosciutto d'Abruzzo, Toscaanse venkelsalami, bresaola, 'nduja, buffelmozzarella, pancetta, ansjovis van Fish Tales 2⁹⁰

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.

🍃 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 13⁵⁰

spritz cocktail of choice + two bruschette + olive verdi

tip

limoncello spritz 9⁹⁰

homemade limoncello – frizzante – lemon – mint – sparkling water

crodino spritz 0.0% 7⁹⁰

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

craft beer danilo 6⁹⁰

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

antipasti

bruschette 8⁹⁰

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 lightly spiced tomato sauce from the pizza oven

burrata & pomodorini 11⁹⁰

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

olive verdi 5⁷⁰

green Bella di Cerignola olives in rosemary olive oil

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

antipasti set - bresaola 19⁹⁰

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

tip

antipasti set - vegetariana 19⁹⁰

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

FOCACCIA & PIZZA DIPS

focaccia romana 4⁹⁰

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

crust dippers 3⁹⁰

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

insalate

rucola & finocchio 5⁹⁰

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

tip

caesar side 8⁹⁰

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

DOLCI

tip

tiramisù 8⁹⁰

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

panna cotta 7⁹⁰

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

mousse al cioccolato 6⁹⁰

dark chocolate mousse with crunchy pistachio

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)

tip homemade

TIRAMISÙ



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

8⁹⁰

Pizza Classica

marinara 9⁹⁰

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

salami finocchiona 15⁹⁰

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami
extra: Leccino olives

prosciutto royale 18⁹⁰

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

margherita 12⁹⁰

tomato – mozzarella – basil
extra: burrata

caprese 16⁹⁰

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

quattro formaggi 17⁹⁰

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

Signature

pizza of the month see chalkboard

ever-changing pizza with seasonal ingredients

tip

gialla & burrata 18⁹⁰

yellow datterini tomato sauce – mozzarella – zucchini – artichoke – burrata – yellow pepper drops

extra: 'nduja

without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

'nduja & gorgonzola 16⁹⁰

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

salami al tartufo 16⁹⁰

tomato – mozzarella – truffle salami – truffle cream sauce – Leccino olives – red onion

extra: rocket

tonno alla puttanesca 15⁹⁰

tomato – Fish Tales tuna – capers – red onion – Leccino olives – buffalo mozzarella – basil

extra: anchovies from Fish Tales

spinaci 15⁹⁰

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

extra: pancetta

funghi & pancetta 17⁹⁰

mozzarella – fontina cheese – cremini mushrooms – pancetta – onion marmalade – parsley

extra: truffle cream sauce

without pancetta, with artichoke

tip

pepperoni da noi 17⁹⁰

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

extra: 'nduja

without spicy salami, with 'nduja vegana

EXTRA

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

prosciutto d'Abruzzo, Tuscan fennel salami, bresaola, 'nduja, buffalo mozzarella, pancetta, anchovies from Fish Tales 2⁹⁰

burrata half/whole 2⁹⁰ / 5⁵⁰

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.

vegetarian

plant-based

partly topped with cold ingredients

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

no cash, card only