



lunchkaart tot 16 uur

Allergisch? Vraag ons om de allergenenkaart.

ⓧ vegetarisch
 ♻️ plantaardig
 ✳️ gedeeltelijk belegd met koude ingrediënten

Glutenvrij? Ons team vertelt je graag meer.

insalate

rucola & finocchio ⓧ 5⁹⁰
rucola, dungseden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing

caesar side 8⁹⁰
baby gem sla, Caesar dressing, ansjovis van Fish Tales, Parmezaanse kaas

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

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

DOLCI

tiramisù 8⁹⁰
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

panna cotta 7⁹⁰
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, gele paprikadruppels, champignons, spinazie	1 ⁹⁰
prosciutto d'Abruzzo, Toscaanse venkelsalami, bresaola, 'nduja, buffelmozzarella, pancetta, ansjovis van Fish Tales	2 ⁹⁰
burrata halve bol/hele bol	2 ⁹⁰ / 5 ⁵⁰
'nduja vegana, gorgonzola vegana (op basis van noten)	3 ⁹⁰

Pizza

Signature

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

gialla & burrata ⓧ * 15⁹⁰/18⁹⁰
gele datterini tomatensaus - mozzarella - courgette - artisjok - burrata - gele paprikadruppels
extra: 'nduja
♻️ zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten)

'nduja & gorgonzola 13⁹⁰/16⁹⁰
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 13⁹⁰/16⁹⁰
tomaat - mozzarella - truffelsalami - truffelroomsaus - Leccino olijven - rode ui
extra: rucola

tonno alla puttanesca * 12⁹⁰/15⁹⁰
tomaat - tonijn van Fish Tales - kappertjes - rode ui - Leccino olijven - buffelmozzarella - basilicum
extra: ansjovis van Fish Tales

spinaci ⓧ 12⁹⁰/15⁹⁰
tomaat - mozzarella - geitenkaas - spinazie - rode balsamico-
- pijnboompitten
extra: pancetta

funghi & pancetta 14⁹⁰/17⁹⁰
mozzarella - fontina kaas - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - peterselie
extra: truffelroomsaus
ⓧ zonder pancetta, met artisjok

pepperoni da noi * 14⁹⁰/17⁹⁰
paprikaroomsaus - mozzarella - pittige salami - ingelegde rode ui - burrata - peterselie
extra: 'nduja
ⓧ zonder pittige salami, met 'nduja vegana

Classica

salami finocchiona 12⁹⁰/15⁹⁰
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami
extra: Leccino olijven

prosciutto royale * 15⁹⁰/18⁹⁰
tomaat - mozzarella - Parmezaanse kaas - kerstomaat - rucola - 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo
extra: truffelroomsaus

margherita ⓧ 9⁹⁰/12⁹⁰
tomaat - mozzarella - basilicum
extra: burrata

caprese ⓧ * 13⁹⁰/16⁹⁰
tomaat - mozzarella - groene pesto - buffelmozzarella - kerstomaat - basilicum
extra: prosciutto d'Abruzzo

marinara ♻️ * 6⁹⁰/9⁹⁰
tomaat - verse oregano - knoflook - olijfolie - *zonder kaas*
extra: prosciutto d'Abruzzo

quattro formaggi ⓧ 14⁹⁰/17⁹⁰
mozzarella - fontina - gorgonzola - Parmezaanse kaas
extra: buffelmozzarella

no cash, pin only

de PIZZAbakkers

SINCE 2009

insalate

rucola & finocchio 5⁹⁰

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

caesar side 8⁹⁰

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

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

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

DOLCI

tiramisù 8⁹⁰

sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

panna cotta 7⁹⁰

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, yellow pepper drops, mushrooms, spinach	1 ⁹⁰
prosciutto d'Abruzzo, Tuscan fennel salami, bresaola, 'nduja, buffalo mozzarella, pancetta, anchovies from Fish Tales	2 ⁹⁰
burrata half/whole	2 ⁹⁰ / 5 ⁵⁰
'nduja vegana, gorgonzola vegana (nut-based)	3 ⁹⁰

lunch menu till 16 hr



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.

Pizza

Signature

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

gialla & burrata * 15⁹⁰/18⁹⁰

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

extra: 'nduja

 without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

'nduja & gorgonzola 13⁹⁰/16⁹⁰

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

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

salami al tartufo * 13⁹⁰/16⁹⁰

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

extra: rocket

tonno alla puttanesca * 12⁹⁰/15⁹⁰

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

extra: anchovies from Fish Tales

spinaci 12⁹⁰/15⁹⁰

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

extra: pancetta

funghi & pancetta 14⁹⁰/17⁹⁰

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

extra: truffle cream sauce

 without pancetta, with artichoke

pepperoni da noi * 14⁹⁰/17⁹⁰

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

extra: 'nduja

 without spicy salami, with 'nduja vegana

Classica

salami finocchiona 12⁹⁰/15⁹⁰

tomato – mozzarella – Tuscan fennel salami

extra: Leccino olives

prosciutto royale * 15⁹⁰/18⁹⁰

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

extra: truffle cream sauce

margherita 9⁹⁰/12⁹⁰

tomato – mozzarella – basil

extra: burrata

caprese * 13⁹⁰/16⁹⁰

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

extra: prosciutto d'Abruzzo

marinara * 6⁹⁰/9⁹⁰

tomato – fresh oregano – garlic – olive oil – without cheese

extra: prosciutto d'Abruzzo

quattro formaggi 14⁹⁰/17⁹⁰

mozzarella – fontina – gorgonzola – Parmesan cheese

extra: buffalo mozzarella

no cash, card only