

de PIZZAbakkers

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-ui - pijnboompitten
extra: pancetta

funghi & pancetta 14⁹⁰ / 17⁹⁰
mozzarella - fontinakaas - 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

PIZZA *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 speciale 13⁹⁰ / 16⁹⁰
gele datterini tomatensaus - mozzarella - pistachepesto -
ricotta - kerstomaat - basilicum
extra: prosciutto d'Abruzzo

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

cinque formaggi 14⁹⁰ / 17⁹⁰
mozzarella - fontina - gorgonzola - ricotta - parmezaanse kaas
extra: kastanjechampignons

extra
toppings

rucola, truffelroomsaus, artisjok,
Leccino olijven, gele paprikadruppels,
kastanjechampignons, spinazie
1⁹⁰
prosciutto d'Abruzzo, Toscaanse venkelsalami,
bresaola, 'nduja, buffelmozzarella, pancetta,
ansjovis van Fish Tales
2⁹⁰
burrata halve/hele bol
2⁹⁰ / 5⁹⁰
'nduja vegana, gorgonzola vegana
3⁹⁰
(op basis van noten)

lunchkaart tot 16:00

NO CASH, PIN ONLY

☑ VEGETARISCH ☞ PLANTAARDIG ✱ GEDEELTELIJK BELEGD
MET KOUDE INGREDIËNTEN

Allergisch?
Vraag ons om de allergenenkaart.

Glutenvrij?
Ons team vertelt je graag meer.



Onze trots. Zacht, luchtig en
onweerstaanbaar lekker.

tiramisù 8⁹⁰

lange vingers, espresso,
romige mascarpone,
marsala en amaretto

tiramisù al pistacchio 9⁹⁰
lange vingers, espresso,
pistache crème, romige mascarpone
en crunchy pistache

insalate

rucola & finocchio 5⁹⁰
rucola, dungseneden venkel, Parmezaanse kaas
en citroendressing

caesar mini 8⁹⁰
baby gem sla, Caesardressing,
ansjovis van Fish Tales, Parmezaanse kaas

insalata burrata 13⁹⁰
courgette, venkel, rucola, citroendressing, burrata, kerstomaat,
pistachepesto en roze peper
extra: lekker met focaccia romana

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 pistachepesto

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 15⁹⁰
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus
uit de pizzaoven
hoofdgerecht: grote portie geserveerd met rucola,
kerstomaat, balsamico en Parmezaanse kaas

burrata & pomodorini 11⁹⁰
burrata met geroosterde kerstomaten,
gele paprikadruppels en pistachepesto

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.

de PIZZAbakkers

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
extra: Tuscan fennel salami
 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 mushrooms - 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

PIZZA *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 speciale 13⁹⁰ / 16⁹⁰
yellow datterini tomato sauce - mozzarella - pistachio pesto - ricotta - cherry tomato - basil
extra: prosciutto d'Abruzzo

marinara 6⁹⁰ / 9⁹⁰
tomato - fresh oregano - garlic - olive oil - *without cheese*
extra: prosciutto d'Abruzzo

cinque formaggi 14⁹⁰ / 17⁹⁰
mozzarella - fontina - gorgonzola - ricotta - Parmesan cheese
extra: cremini mushrooms

extra toppings

| | |
|---|-----------------------------------|
| rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, yellow pepper drops, cremini 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 until 16:00

NO CASH, PIN ONLY

VEGETARIAN PLANT-BASED PARTLY TOPPED WITH COLD INGREDIENTS

Allergies?
Ask us for the allergens card.

Gluten-free?
We are happy to tell you more.



Our pride. Soft, fluffy and irresistibly delicious.

tiramisù 8⁹⁰
sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

tiramisù al pistacchio 9⁹⁰
sponge fingers, espresso, pistachio cream, creamy mascarpone and crunchy pistachio

insalate

rucola & finocchio 5⁹⁰
rocket salad, thinly sliced fennel with Parmesan cheese and lemon dressing

caesar mini 8⁹⁰
baby gem lettuce, Caesar dressing, Fish Tales anchovies, Parmesan cheese

insalata burrata 13⁹⁰
zucchini, fennel, rocket, lemon dressing, burrata, cherry tomato, pistachio pesto and pink pepper
extra: delicious with focaccia romana

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 pistachio 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 starter 8⁹⁰ / main 15⁹⁰
aubergine and Parmesan cheese in lightly spiced tomato sauce from the pizza oven
main course: large portion served with rocket, cherry tomato, balsamic and Parmesan cheese

burrata & pomodorini 11⁹⁰
burrata with roasted cherry tomatoes, yellow pepper drops and pistachio pesto

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.