

# de PIZZAbakkers



**Tip** **limoncello spritz** 9<sup>90</sup>  
huisgemaakte limoncello - frizzante -  
citroen - munt - bruiswater

**crodino spritz 0.0%** 7<sup>90</sup>  
Crodino - Roze Bunker Bitterbloed -  
sinaasappel - bruiswater

**speciaalbier mario** 6<sup>90</sup>  
white Italian pale ale - gebrouwen met een  
vleugje van onze huisgemaakte limoncello

**prosecco spumante brut** 7<sup>20</sup> / 35<sup>90</sup>  
frisse prosecco van onze vrienden  
Terre dei Buth in Veneto - 100% biologisch -  
levendig en puur van smaak

## 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 voor 8<sup>90</sup> / hoofd 15<sup>90</sup>  
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven  
**hoofdgerecht:** grote portie met rucola, kerstomaat, balsamico en Parmezaanse kaas

**burrata & pomodorini** V 11<sup>90</sup>  
burrata met geroosterde kerstomaten, gele paprikadruppels en pistachepesto

**olive verdi** 5<sup>70</sup>  
groene Bella di Cerignola olijven in rozemarijn olijfolie

**Tip** **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** 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 pistachepesto

## insalate

**rucola & finocchio** V 5<sup>90</sup>  
rucola, dungsnesden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing

**Tip** **caesar mini** 8<sup>90</sup>  
baby gem sla, Caesardressing, ansjovis van Fish Tales, Parmezaanse kaas

**insalata burrata** V 13<sup>90</sup>  
courgette, venkel, rucola, citroendressing, burrata, kerstomaat,  
pistachepesto en roze peper  
**extra:** lekker met focaccia romana



Onze trots. Zacht, luchtig en  
onweerstaanbaar lekker.

**tiramisù** 8<sup>90</sup>  
lange vingers, espresso,  
romige mascarpone,  
marsala en amaretto

**Tip** **tiramisù al pistacchio** 9<sup>90</sup>  
lange vingers, espresso,  
pistachecrème, romige mascarpone  
en crunchy pistache



**sgroppino** 7<sup>90</sup>  
cocktail van citroenijs, vodka,  
frizzante en huisgemaakte limoncello

**gelato bambino** 4<sup>90</sup>  
bolletje biologisch  
vanilleroomijs met rode  
vruchtensaus

**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

**antipasti set**  
bresaola of vegetariana  
+  
**pizza naar keuze**  
+  
**tiramisù**  
classica of  
al pistacchio (+€1)  
**29<sup>90</sup> pp**

**3-gangen  
Menu**  
samen tafelen  
vanaf 2 personen

## Pizza Classica

**marinara** 9<sup>90</sup>  
tomaat - verse oregano - knoflook - olijfolie - *zonder kaas*  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

**salami finocchiona** 15<sup>90</sup>  
tomaat - mozzarella - Toscaanse venkelsalami  
**extra:** Leccino olijven

**prosciutto royale** 18<sup>90</sup>  
tomaat - mozzarella - Parmezaanse kaas - kerstomaat - rucola -  
14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo  
**extra:** truffelroomsaus

**margherita** V 12<sup>90</sup>  
tomaat - mozzarella - basilicum  
**extra:** burrata

**caprese speciale** V 16<sup>90</sup>  
gele datterini tomatensaus - mozzarella - pistachepesto - ricotta - kerstomaat - basilicum  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

**cinque formaggi** V 17<sup>90</sup>  
mozzarella - fontina - gorgonzola - ricotta - Parmezaanse kaas  
**extra:** kastanjechampignons

## Pizza Signature

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

**Tip** **gialla & burrata** V 18<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** 16<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** 16<sup>90</sup>  
tomaat - mozzarella - truffelsalami - truffelroomsaus - Leccino olijven - rode ui  
**extra:** rucola

**tonno alla puttanesca** 15<sup>90</sup>  
tomaat - tonijn van Fish Tales - kappertjes - rode ui - Leccino olijven -  
buffelmozzarella - basilicum  
**extra:** ansjovis van Fish Tales

**spinaci** V 15<sup>90</sup>  
tomaat - mozzarella - geitenkaas - spinazie - rode balsamico-ui - pijnboompitten  
**extra:** pancetta

**funghi & pancetta** 17<sup>90</sup>  
mozzarella - fontinakaas - kastanjechampignons - pancetta - uienmarmelade - peterselie  
**extra:** truffelroomsaus  
V zonder pancetta, met artisjok

**Tip** **pepperoni da noi** 17<sup>90</sup>  
paprikaroomsaus - mozzarella - pittige salami - ingelegde rode ui - burrata - peterselie  
**extra:** 'nduja  
V zonder pittige salami, met 'nduja vegana



rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, gele paprikadruppels, kastanjechampignons, 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>
'nduja vegana, gorgonzola vegana (op basis van noten)	3 <sup>90</sup>

## Speeldeeg

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

### 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.

**Glutenvrij?**  
Ons team vertelt je graag meer.

PLANTAARDIG

VEGETARISCH

GEDEELTELIJK BELEGD  
MET KOUDE INGREDIËNTEN

NO CASH  
PIN ONLY

# de PIZZAbakkers



**Tip** **limoncello spritz** 9<sup>90</sup>  
homemade limoncello - frizzante - lemon - mint - sparkling water

**crodino spritz 0.0%** 7<sup>90</sup>  
Crodino - Roze Bunker Bitter Blood - orange - sparkling water

**craft beer mario** 6<sup>90</sup>  
White Italian Pale Ale - brewed with a hint of our homemade limoncello

**Tip** **prosecco spumante brut** 7<sup>20</sup> / 35<sup>90</sup>  
crisp prosecco from our friends Terre dei Buth in Veneto - 100% organic - lively, and pure in taste

## 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 starter 8<sup>90</sup> / main 15<sup>90</sup>  
aubergine and Parmesan cheese in lightly spiced tomato sauce from the pizza oven  
**main course:** large portion with rocket, cherry tomato, balsamic and Parmesan cheese

**burrata & pomodorini** V 11<sup>90</sup>  
burrata with roasted cherry tomatoes, yellow pepper drops and pistachio pesto

**olive verdi** 5<sup>70</sup>  
green Bella di Cerignola olives in rosemary olive oil

**Tip** **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** 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 pistachio pesto

## insalate

**rucola & finocchio** V 5<sup>90</sup>  
rocket salad, thinly sliced fennel with Parmesan cheese and lemon dressing

**caesar mini** 8<sup>90</sup>  
baby gem lettuce, Caesar dressing, Fish Tales anchovies, Parmesan cheese

**insalata burrata** V 13<sup>90</sup>  
zucchini, fennel, rocket, lemon dressing, burrata, cherry tomato, pistachio pesto and pink pepper  
**extra:** delicious with focaccia romana



Our pride. Soft, fluffy and irresistibly delicious.

**tiramisù** 8<sup>90</sup>  
sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

**Tip** **tiramisù al pistacchio** 9<sup>90</sup>  
sponge fingers, espresso, pistachio cream, creamy mascarpone and crunchy pistachio



**sgroppino** 7<sup>90</sup>  
cocktail of lemon ice cream, vodka, frizzante and homemade limoncello

**gelato bambino** 4<sup>90</sup>  
scoop of organic vanilla ice cream with red fruit sauce

**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

**antipasti set**  
breseola or vegetariana  
+  
**pizza of choice**  
+  
**tiramisù**  
classica or  
al pistacchio (+€1)  
**29<sup>90</sup> pp**

## Pizza Classica

**marinara** 9<sup>90</sup>  
tomato - fresh oregano - garlic - olive oil - *without cheese*  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

**salami finocchiona** 15<sup>90</sup>  
tomato - mozzarella - Tuscan fennel salami  
**extra:** Leccino olives

**prosciutto royale** 18<sup>90</sup>  
tomato - mozzarella - Parmesan cheese - cherry tomato - rocket - prosciutto d'Abruzzo, 14 months matured  
**extra:** truffle cream sauce

**margherita** V 12<sup>90</sup>  
tomato - mozzarella - basil  
**extra:** burrata

**caprese speciale** V 16<sup>90</sup>  
yellow datterini tomato sauce - mozzarella - pistachio pesto - ricotta - cherry tomato - basil  
**extra:** prosciutto d'Abruzzo

**cinque formaggi** V 17<sup>90</sup>  
mozzarella - fontina - gorgonzola - ricotta - Parmesan cheese  
**extra:** cremini mushrooms

## Pizza Signature

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

**Tip** **gialla & burrata** V 18<sup>90</sup>  
yellow datterini tomato sauce - mozzarella - zucchini - artichoke - burrata - yellow pepper drops  
**extra:** 'nduja  
without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

**'nduja & gorgonzola** 16<sup>90</sup>  
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** 16<sup>90</sup>  
tomato - mozzarella - truffle salami - truffle cream sauce - Leccino olives - red onion  
**extra:** rocket

**tonno alla puttanesca** 15<sup>90</sup>  
tomato - Fish Tales tuna - capers - red onion - Leccino olives - buffalo mozzarella - basil  
**extra:** anchovies from Fish Tales

**spinaci** V 15<sup>90</sup>  
tomato - mozzarella - goat cheese - spinach - glazed balsamic onion - pine nuts  
**extra:** pancetta

**funghi & pancetta** 17<sup>90</sup>  
mozzarella - fontina cheese - cremini mushrooms - pancetta - onion marmalade - parsley  
**extra:** truffle cream sauce  
V without pancetta, with artichoke

**Tip** **pepperoni da noi** 17<sup>90</sup>  
red pepper cream sauce - mozzarella - spicy salami - pickled red onion - burrata - parsley  
**extra:** 'nduja  
V without spicy salami, with 'nduja vegana



rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, yellow pepper drops, cremini 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>

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

**Playdough** Order a ball of pizza dough for the little pizzaiolos to play with (not to eat)

### 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.

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

🌿 PLANT-BASED

V VEGETARIAN

✳️ PARTLY TOPPED WITH COLD INGREDIENTS

**NO CASH PIN ONLY**