de pizzabakkers

aperitivo

Tip LIMONCELLO SPRITZ
met huisgemaakte limoncello
9,90

CRODINO SPRITZ 0.0%
7,90

DANILO – ITALIAN PALE ALE
gebrouwen met roze peperbes, salie en pizzagist
6,90

PROSECCO SPUMANTE BRUT
100% biologisch
7,20 / 35,90

antipasti

BRUSCHETTE 8,90
Italiaanse toast met wisselende toppings
kan ook vegetarisch

BRESAOLA AL LIMONE 8,90
flinterdun gesneden rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas en citroendressing

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (V) 8,90 / *hoofd* 15,90
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven
hoofdgerecht: grote portie met rucola, kerstomaat, balsamico en Parmezaanse kaas

BURRATA & POMODORINI (V) 11,90
burrata met geroosterde kerstomaten, gele paprikadruppels en pistachepesto

OLIVE VERDI (P) 5,70
groene Bella di Cerignola olijven in rozemarijn olijfolie

Tip ANTIPASTI SET – BRESAOLA 19,90
plank gevuld met bresaola al limone, melanzane alla parmigiana, olive verdi en bruschette

ANTIPASTI SET – VEGETARIANA (V) 19,90
plank gevuld met burrata, melanzane alla parmigiana, olive verdi en bruschette

focaccia & pizza dips

FOCACCIA ROMANA (P) 4,90
knapperig Italiaans platbrood met zeezout en rozemarijn

CRUST DIPPERS (V) 3,90
drie huisgemaakte dips voor bij focaccia of pizza: truffelroomsaus, rozemarijn olijfolie en pistachepesto

insalate

RUCOLA & FINOCCHIO (V) 5,90
rucola, dungesneden venkel, Parmezaanse kaas en citroendressing

Tip CAESAR DE PIZZABAKKERS 14,90
baby gem sla, caesardressing, 'nduja croutons, ansjovis van Fish Tales, ei, Parmezaanse kaas
extra optie: Romeinse kip

INSALATA BURRATA (V) 13,90
courgette, venkel, rucola, citroendressing, burrata, kerstomaat, pistachepesto en roze peper
extra optie: lekker met focaccia romana

pizza classica

MARINARA (P) 9,90
tomaat, verse oregano, knoflook, olijfolie, *geen kaas*
extra optie: prosciutto d'Abruzzo

SALAMI FINOCCHIONA 15,90
tomaat, mozzarella, Toscaanse venkelsalami
extra optie: Leccino olijven

PROSCIUTTO ROYALE 18,90
tomaat, mozzarella, Parmezaanse kaas, kerstomaat, rucola, 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo
extra optie: truffelroomsaus

MARGHERITA (V) 12,90
tomaat, mozzarella, basilicum
extra optie: burrata

RICOTTA & PISTACCHIO (V) 16,90
gele datterini tomatensaus, mozzarella, pistachepesto, ricotta, kerstomaat, basilicum
extra optie: prosciutto d'Abruzzo

29,90 pp

3-gangenmenu

samen tafelen vanaf 2 personen

ANTIPASTI SET
bresaola of vegetariana
-
PIZZA NAAR KEUZE
-
TIRAMISÙ
classico of al pistacchio (+€1)

tiramisù

Onze trots: huisgemaakte tiramisù.
Zacht, luchtig en onweerstaanbaar lekker!

TIRAMISÙ CLASSICO 8,90
lange vingers, espresso, romige mascarpone, marsala en amaretto

Tip TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 9,90
lange vingers, espresso, pistachecrème, romige mascarpone en crunchy pistache

dolci

SGROPPINO 7,90
cocktail van citroenijs, wodka, frizzante en huisgemaakte limoncello

GELATO BAMBINO 4,90
bolletje biologisch vanilleroomijs met rode vruchtensaus

AFFOGATO 5,90
bolletje biologisch vanilleroomijs met een shot espresso

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6,90
mousse van pure chocolade met crunchy pistache

Eten met een groep?

Teamuitje, verjaardag, familiediner of met een grote groep vrienden aan tafel? Schuif maar aan! Voor ieder wat wils en plek voor iedereen.

ontdek de opties

pizza signature

PIZZA VAN DE MAAND
zie krijtbord

GIALLA & BURRATA (V) 18,90
gele datterini tomatensaus, mozzarella, courgette, artisjok, burrata, gele paprikadruppels
extra optie: 'nduja
plantaardig: zonder kaas, met gorgonzola vegana (op basis van noten)

'NDUJA & GORGONZOLA 16,90
tomaat, mozzarella, gorgonzola, 'nduja (pittige worst uit Calabrië), rode ui
extra optie: Toscaanse venkelsalami
plantaardig: zonder kaas en 'nduja, met gorgonzola vegana (op basis van noten) en 'nduja vegana

Tip POLLO ALLA ROMANA 18,90
mozzarella, Romeinse kip, kastanjechampignons, uienmarmelade, Leccino olijven, peterselie
extra optie: 'nduja

SALAMI AL TARTUFO 16,90
tomaat, mozzarella, truffelsalami, truffelroomsaus, Leccino olijven, rode ui
extra optie: rucola

TONNO ALLA PUTTANESCA 15,90
tomaat, tonijn van Fish Tales, kappertjes, rode ui, Leccino olijven, buffelmozzarella, basilicum
extra optie: ansjovis van Fish Tales

SPINACI (V) 15,90
tomaat, mozzarella, geitenkaas, spinazie, rode balsamico-ui, pijnboompitten
extra optie: pancetta

FUNGHI & PANCETTA 17,90
mozzarella, Fontina-kaas, kastanjechampignons, pancetta, uienmarmelade, peterselie
extra optie: truffelroomsaus
vegetarisch: zonder pancetta, met artisjok

Tip PEPPERONI DA NOI 17,90
paprikaroomsaus, mozzarella, pittige salami, ingelegde rode ui, burrata, peterselie
extra optie: 'nduja
vegetarisch: zonder pittige salami, met 'nduja vegana

extra toppings

rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, gele paprikadruppels, kastanjechampignons, spinazie 1,90

prosciutto d'Abruzzo, Toscaanse venkelsalami, bresaola, 'nduja, buffelmozzarella, Romeinse kip, pancetta, ansjovis van Fish Tales 2,90

burrata halve/hele bol 2,90 / 5,50

'nduja vegana,
gorgonzola vegana (op basis van noten) 3,90

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 kneden rijpt het deeg minimaal 24 uur, voor een optimale smaak en verteerbaarheid.

speeldeeg

Vraag naar een bolletje pizzadeeg voor de kleine pizzaiolo's om mee te spelen ***(niet om op te eten)***

(V) - Vegetarisch (P) - Plantaardig

ALLERGISCH?
Vraag ons naar de allergenenkaart.

GLUTENVRIJ?
Ons team vertelt je graag meer.

NO CASH - PIN ONLY

prijswijzigingen voorbehouden / oktober 2026 •

de pizzabakkers

aperitivo

Tip LIMONCELLO SPRITZ
with homemade limoncello
9.90

CRODINO SPRITZ 0.0%
7.90

DANILO – ITALIAN PALE ALE
brewed with pizza yeast, pink pepperberry & sage
6.90

PROSECCO SPUMANTE BRUT
100% organic
7.20 / 35.90

antipasti

BRUSCHETTE 8.90
Italian toast with various toppings
vegetarian options available

BRESAOLA AL LIMONE 8.90
thinly sliced beef, rocket, Parmesan cheese and lemon dressing

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (V) 8.90 / *main* 15.90
aubergine and Parmesan cheese in a lightly spiced tomato sauce from the pizza oven
main course: large portion with rocket, cherry tomatoes, balsamic glaze and Parmesan cheese

BURRATA & POMODORINI (V) 11.90
burrata with roasted cherry tomatoes, yellow pepper drops and pistachio pesto

OLIVE VERDI (P) 5.70
green Bella di Cerignola olives in rosemary olive oil

Tip ANTIPASTI SET – BRESAOLA 19.90
platter filled with bresaola, melanzane alla parmigiana, olive verdi and bruschette

ANTIPASTI SET – VEGETARIANA (V) 19.90
platter filled with burrata, melanzane alla parmigiana, olive verdi and bruschette

focaccia & pizza dips

FOCACCIA ROMANA (P) 4.90
crispy Italian flatbread with sea salt and rosemary

CRUST DIPPERS (V) 3.90
three homemade dips for focaccia or pizza crust: truffle cream sauce, rosemary olive oil and pistachio pesto

insalate

RUCOLA & FINOCCHIO (V) 5.90
rocket salad, thinly sliced fennel, Parmesan cheese and lemon dressing

Tip CAESAR DE PIZZABAKKERS 14.90
baby gem lettuce, Caesar dressing, 'nduja croutons, anchovies from Fish Tales, egg, Parmesan cheese
extra option: Roman-style chicken

INSALATA BURRATA (V) 13.90
zucchini, fennel, rocket, lemon dressing, burrata, cherry tomatoes, pistachio pesto and pink peppercorns
extra option: delicious with focaccia romana

(V) - Vegetarian (P) - Plant-based

pizza classica

MARINARA (P) 9.90
tomato, fresh oregano, garlic, olive oil, *no cheese*
extra option: prosciutto d'Abruzzo

SALAMI FINOCCHIONA 15.90
tomato, mozzarella, Tuscan fennel salami
extra option: Leccino olives

PROSCIUTTO ROYALE 18.90
tomato, mozzarella, Parmesan cheese, cherry tomatoes, rocket, prosciutto d'Abruzzo, cured for 14 months
extra option: truffle cream sauce

MARGHERITA (V) 12.90
tomato, mozzarella, basil
extra option: burrata

RICOTTA & PISTACCHIO (V) 16.90
yellow datterini tomato sauce, mozzarella, pistachio pesto, ricotta, cherry tomatoes, basil
extra option: prosciutto d'Abruzzo

29.90 pp

3-course menu

eat together - minimum of 2 people

ANTIPASTI SET
bresaola or vegetariana
-
PIZZA OF CHOICE
-
TIRAMISÙ
classico or al pistacchio (+€1)

tiramisù

Our pride: homemade tiramisù.
Soft, fluffy and irresistibly delicious!

TIRAMISÙ CLASSICO 8.90
sponge fingers, espresso, creamy mascarpone, marsala and amaretto

Tip TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 9.90
sponge fingers, espresso, pistachio cream, creamy mascarpone and crunchy pistachios

dolci

SGROPPINO 7.90
cocktail of lemon ice cream, vodka, frizzante and homemade limoncello

GELATO BAMBINO 4.90
scoop of organic vanilla ice cream with red fruit sauce

AFFOGATO 5.90
scoop of organic vanilla ice cream topped with an espresso shot

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6.90
dark chocolate mousse with crunchy pistachios

Dinner with a group?

Team dinner, birthday, family time or just a big group of friends? Come and join us. Something for everyone and room for the whole crew.

explore the options

ALLERGIES?
Ask us for the allergen card.

GLUTEN-FREE?
We are happy to tell you more.

pizza signature

PIZZA OF THE MONTH
see chalkboard

GIALLA & BURRATA (V) 18.90
yellow datterini tomato sauce, mozzarella, zucchini, artichoke, burrata, yellow pepper drops
extra option: 'nduja
plant-based: without cheese, with gorgonzola vegana (nut-based)

'NDUJA & GORGONZOLA 16.90
tomato, mozzarella, gorgonzola, 'nduja (spicy sausage from Calabria), red onion
extra option: Tuscan fennel salami
plant-based: without cheese and 'nduja, with gorgonzola vegana (nut-based) and 'nduja vegana

Tip POLLO ALLA ROMANA 18.90
mozzarella, Roman-style chicken, cremini mushrooms, onion marmalade, Leccino olives, parsley
extra option: 'nduja

SALAMI AL TARTUFO 16.90
tomato, mozzarella, truffle salami, truffle cream sauce, Leccino olives, red onion
extra option: rocket

TONNO ALLA PUTTANESCA 15.90
tomato, Fish Tales tuna, capers, red onion, Leccino olives, buffalo mozzarella, basil
extra option: anchovies from Fish Tales

SPINACI (V) 15.90
tomato, mozzarella, goat cheese, spinach, glazed balsamic onion, pine nuts
extra option: pancetta

FUNGHI & PANCETTA 17.90
mozzarella, Fontina cheese, cremini mushrooms, pancetta, onion marmalade, parsley
extra option: truffle cream sauce
vegetarian: without pancetta, with artichoke

Tip PEPPERONI DA NOI 17.90
red pepper cream sauce, mozzarella, spicy salami, pickled red onion, burrata, parsley
extra option: 'nduja
vegetarian: without spicy salami, with 'nduja vegana

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, Roman-style chicken, pancetta, anchovies from Fish Tales 2.90

burrata half/whole 2.90 / 5.50

'nduja vegana, gorgonzola vegana (nut-based) 3.90

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 kneading, the dough matures for a minimum of 24 hours, for optimal taste and easy digestibility.

playdough

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

NO CASH - CARDS ONLY

prices are subject to change / october 2026 •