de pizzabakkers

pizza classica

SALAMI FINOCCHIONA 12.90 / 15.90
tomaat, mozzarella, Toscaanse venkelsalami
extra optie: Leccino olijven

PROSCIUTTO ROYALE 15.90 / 18.90
tomaat, mozzarella, Parmezaanse kaas, kerstomaat, rucola, 14 maanden gerijpte prosciutto uit Abruzzo
extra optie: truffelroomsaus

MARGHERITA (V) 9.90 / 12.90
tomaat, mozzarella, basilicum
extra optie: burrata

RICOTTA & PISTACCHIO (V) 13.90 / 16.90
gele datterini tomatensaus, mozzarella, pistachepesto, ricotta, kerstomaat, basilicum
extra optie: prosciutto d'Abruzzo

MARINARA (P) 6.90 / 9.90
tomaat, verse oregano, knoflook, olijfolie, *geen kaas*
extra optie: prosciutto d'Abruzzo

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

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

pizza signature

PIZZA VAN DE MAAND
zie krijtbord

GIALLA & BURRATA (V) 15.90 / 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 13.90 / 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 15.90 / 18.90
mozzarella, Romeinse kip, kastanjechampignons, uienmarmelade, Leccino olijven, peterselie
extra optie: 'nduja

SALAMI AL TARTUFO 13.90 / 16.90
tomaat, mozzarella, truffelsalami, truffelroomsaus, Leccino olijven, rode ui
extra optie: rucola

TONNO ALLA PUTTANESCA 12.90 / 15.90
tomaat, tonijn van Fish Tales, kappertjes, rode ui, Leccino olijven, buffelmozzarella, basilicum
extra optie: ansjovis van Fish Tales

SPINACI (V) 12.90 / 15.90
tomaat, mozzarella, geitenkaas, spinazie, rode balsamico-ui, pijnboompitten
extra optie: pancetta

FUNGHI & PANCETTA 14.90 / 17.90
mozzarella, Fontina-kaas, kastanjechampignons, pancetta, uienmarmelade, peterselie
extra optie: truffelroomsaus
vegetarisch: zonder pancetta, met artisjok

Tip PEPPERONI DA NOI 14.90 / 17.90
paprikaroomsaus, mozzarella, pittige salami, ingelegde rode ui, burrata, peterselie
extra optie: 'nduja
vegetarisch: zonder pittige salami, met 'nduja vegana

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 / 15.90
aubergine en Parmezaanse kaas in lichtpittige tomatensaus uit de pizzaoven
hoofdgerecht: grote portie geserveerd met rucola, kerstomaat, balsamico en Parmezaanse kaas

BURRATA & POMODORINI (V) 11.90
burrata met geroosterde kerstomaten, gele paprikadruppels en pistachepesto

extra toppings

rucola, truffelroomsaus, artisjok, Leccino olijven, gele paprikadruppels, kastanjechampignons, spinazie 1.90

prosciutto d'Abruzzo, Toscaanse venkelsalami, bresaola, 'nduja, buffelmozzarella, pancetta, Romeinse kip, ansjovis van Fish Tales 2.90

burrata halve/hele bol 2.90 / 5.50

'nduja vegana, gorgonzola vegana (op basis van noten) 3.90

Onze trots. 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

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.

prijswijzigingen voorbehouden / oktober 2026 •

(V) - Vegetarisch (P) - Plantaardig

ALLERGISCH? Vraag ons naar de allergenenkaart.

GLUTENVRIJ? Ons team vertelt je graag meer.

LUNCHKAART TOT 16:00
NO CASH - PIN ONLY

de pizzabakkers

pizza classica

SALAMI FINOCCHIONA 12.90 / 15.90
tomato, mozzarella, Tuscan fennel salami
extra option: Leccino olives

PROSCIUTTO ROYALE 15.90 / 18.90
tomato, mozzarella, Parmesan cheese, cherry tomatoes, rocket, prosciutto d'Abruzzo, cured for 14 months
extra option: truffle cream sauce

MARGHERITA (V) 9.90 / 12.90
tomato, mozzarella, basil
extra option: burrata

RICOTTA & PISTACCHIO (V) 13.90 / 16.90
yellow datterini tomato sauce, mozzarella, pistachio pesto, ricotta, cherry tomatoes, basil
extra option: prosciutto d'Abruzzo

MARINARA (P) 6.90 / 9.90
tomato, fresh oregano, garlic, olive oil, *no cheese*
extra option: prosciutto d'Abruzzo

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

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

pizza signature

PIZZA OF THE MONTH
see chalkboard

GIALLA & BURRATA (V) 15.90 / 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 13.90 / 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 15.90 / 18.90
mozzarella, Roman-style chicken, cremini mushrooms, onion marmalade, Leccino olives, parsley
extra option: 'nduja

SALAMI AL TARTUFO 13.90 / 16.90
tomato, mozzarella, truffle salami, truffle cream sauce, Leccino olives, red onion
extra option: rocket

TONNO ALLA PUTTANESCA 12.90 / 15.90
tomato, Fish Tales tuna, capers, red onion, Leccino olives, buffalo mozzarella, basil
extra option: anchovies from Fish Tales

SPINACI (V) 12.90 / 15.90
tomato, mozzarella, goat cheese, spinach, glazed balsamic onion, pine nuts
extra option: pancetta

FUNGHI & PANCETTA 14.90 / 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 14.90 / 17.90
red pepper cream sauce, mozzarella, spicy salami, pickled red onion, burrata, parsley
extra option: 'nduja
vegetarian: without spicy salami, with 'nduja vegana

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 / 15.90
aubergine and Parmesan cheese in a lightly spiced tomato sauce from the pizza oven
main course: large portion served 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

extra toppings

rocket, truffle cream sauce, artichoke, Leccino olives, yellow pepper drops, cremini mushrooms, spinach 1.90

prosciutto d'Abruzzo, Tuscan fennel salami, 'nduja, buffalo mozzarella, Roman-style chicken, bresaola, anchovies from Fish Tales, pancetta 2.90

burrata half/whole 2.90 / 5.50

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

Our pride.
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

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.

prices are subject to change / october 2026 •

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

ALLERGIES?
Ask us for the allergen card.

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

LUNCH MENU UNTIL 16:00
NO CASH - CARDS ONLY