de pizzabakkers

pizza *classica*

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

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

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*

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

antipasti

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

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

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

insalate

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

Huisgemaakte
tiramisù

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.

(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 pizza bakkers

pizza classica

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

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

extra toppings

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

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

antipasti

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

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

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

insalate

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

Homemade tiramisù

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.

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

ALLERGIES?
Ask us for the allergen card.

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

NO CASH - CARDS ONLY

prices are subject to change / october 2026 •