



Napolitaanse Pizza

HOUT

antipasti vino birra





HOUT



Lunch

Zuppa

Zuppa di Pomodoro

tomatensoep - mascarpone - basilicum
extra lekker met gehaktballetjes + € 1.50
€ 8.50

Crema di Patate

aardappelsoep - gepofte knoflook
guanciale - bieslook
€ 8.50

Insalata*

Pomodori

tomaat - croutons - pesto
slamelange - basilicum
€ 12.50

Caprese

tomaat - mozzarella - basilicum
aceto balsamico - slamelange
€ 13.50

Burrata e Prosciutto

burrata - prosciutto
venkel - slamelange
€ 14.50

Salades en soepen worden geserveerd met brood.

*Ook 's avonds te bestellen.

Pizza Connects
Let's stay in touch



@houteindhoven

Focaccia

Verdura

ricotta - aubergine - tomaat - rucola
€ 10.50

Caprese

mozzarella di bufala - basilicum - tomaat
aceto balsamico - rucola
€ 11.50

Tonno

tonijnsalade - kappertjes - rode ui - rucola
€ 12.50

Prosciutto

prosciutto - Pecorino - tomaat - rucola
€ 13.50

Mortadella

mortadella - pistache - burrata - rucola
€ 14.50

Carpaccio


runderlende - Parmezaanse kaas - rucola
truffelcrème - olijfolie - pijnboompit
zongedroogde tomaat
€ 14.50

Salame Napoli

salame Napoli - olijf - gegrilde paprika
rucola - rode ui - tomaat
€ 12.50

Polpette (warm)

gehaktballetjes - tomatensaus
Parmezaanse kaas
basilicum - chili
€ 14.50

Vegetarisch 

Veganistisch 

Glutenvrij 

Extra pikant 

Wilt u een gerecht glutenvrij of veganistisch?
Vraag aan onze collega's naar de mogelijkheden.
Wij hebben heerlijke plant-based mozzarella en
glutenvrije bodems!





HOUT

Diner

Aperitivo

Mini Panzerotti

gefrituurde mini calzones
6 stuks
€ 7.50

Arancini al Ragù

gefrituurde risottoballetjes gevuld met
langzaam gegaard vlees
8 stuks
€ 8.00

Olive Ascolane

gefrituurde olijfballetjes gevuld met
rundvlees en mortadella
8 stuks
€ 8.50

Suppli

gefrituurde risottokroketjes gevuld met
tomaat en mozzarella
8 stuks
€ 7.50

Carne Mista

plankje met verschillende Italiaanse vleeswaren
mortadella, salame Napoli, prosciutto
€ 11.00

Bambini

Kinderpizza

Margherita of Salame
€ 7.50 / € 8.50

Kinderpasta

pasta - rode saus - Parmezaanse kaas
€ 8.50

Antipasto

Tagliere Misto

mortadella - prosciutto - salame Napoli
gegrilde groenten - Parmezaanse kaas
risottokroketjes - olijven - pesto - focaccia
€ 19.50

Carpaccio

runderlende - Parmezaanse kaas - rucola
truffelcrème - olijfolie - pijnboompit
zongedroogde tomaat
€ 15.50

Focaccia

focaccia met huisgemaakte
prosciuttoboter & houtskoolboter
€ 9.50

Burrata

burrata - tomaat - olijfolie
aceto balsamico - basilicum - brood
€ 15.00

Bruschetta Classica

tomaat - knoflook - olijfolie - basilicum
per 3 stuks
€ 9.50
extra lekker met ansjovis + € 2.50

Bruschetta Pomodori e Sardine

tomaat - sardientjes - nduja vinaigrette
per 3 stuks
€ 11.50

Gamberi Aglio e Olio

gamba's - knoflook - peterselie
rode peper - focaccia
€ 15.50

Melanzane alla Parmigiana

warm auberginegerecht
basilicum - mozzarella - tomatensaus - brood
€ 15.50

Polpette al Sugo

gehaktballetjes - tomatensaus
Parmezaanse kaas - chili - brood
€ 14.50

Arancini di Mare

huisgemaakte risottokroketten
Hollandse garnaal - citroenmayonaise
per 2 stuks
op = op
€ 13.00





HOUT

Aperitivo

- Crodino (0.0%) - € 3.75
- Sanbitter (0.0%) - € 3.75
- Aperol/Limoncello Spritz - € 8.25
- Martini Bianco/Rosso - € 5.50
- Bombay Gin - Sanpellegrino Citrus Tonic orange - € 9.50
- Gordon Pink Gin - Sanpellegrino Citrus Tonic - € 9.50
- Italian Spritz 0.0% - Sanpellegrino - orange - € 7.25

Bibita

- Chaudfontaine blauw - 25 cl - € 2.75
- Plat water - 75 cl - € 4.00
- Chaudfontaine rood - 25 cl - € 2.75
- Bruiswater - 75 cl - € 4.00
- Sanpellegrino Aranciata Rossa - € 3.75
- Sanpellegrino Citrus Tonic - € 3.75
- Sanpellegrino Aranciata - € 3.75
- Sanpellegrino Limonata - € 3.75
- Fentimans ginger beer - € 4.25
- Coca Cola/zero - € 3.25
- Fuzetea Ice Tea sparkling/green - € 3.25
- Fanta / Sprite - € 3.25
- verse jus d'orange - € 4.50
- appelsap / Fristi / Chocomel - € 3.25

Birra

- Heineken (tap) - € 3.25 / € 6.00
- Birra Moretti (tap) - € 3.95 / € 7.00
- Birra Moretti Sale di Mare - € 4.50
- Hertog Jan Weizen (tap) - € 4.75
- Leffe Blond (tap) - € 4.75
- Thym Schon Blondje - € 5.00
- Thym Meneer de Bruin - € 5.00
- Birra Moretti 0.0% - € 3.75
- Radler Citroen 2.0 & 0.0% - € 3.75

100 Watt

- Merry Go Round 0.4% - € 6.00
- Witte Dame - € 6.00
- Oude Haas Dubbel - € 6.00
- Evoluwonder Tripel Weizen - € 6.25
- Orchestra of Angels NEIPA - € 6.75

Dolce

Cannolo Scomposto

- gebroken Siciliaanse lekkernij van krokant deeg ricotta - pistache - limoen - chocolade € 8.50

Tiramisù

- huisgemaakte tiramisù € 8.50

Affogato

- vanille-ijs met verse espresso € 5.75

Scroppino

- citroensorbet - limoncello - prosecco € 8.75

Bambini Gelato

- bolletje schepijs met koekje smaken: vanille - chocolade - citroensorbet € 3.00

Cocktails

Pornstar Martini

- vodka - passievrucht - vanille - prosecco € 11.75

Espresso Martini

- vodka - espresso - vanille € 11.50

Caffè e tè

- koffie / thee - € 2.95
- espresso - € 2.75
- doppio - € 3.20
- cappuccino / espresso macchiato - € 3.25
- caffè latte - € 3.50
- flat white - € 3.50
- latte macchiato - € 3.50
- special coffee (Italian, French, Irish & Spanish) - € 6.50
- verse muntthee / verse gemberthee - € 3.75

Digestivo

- Zest Limoncello (huisgemaakt) - € 5.25
- Grappa - € 5.25
- Santa Maria Al Monte Sambuca - € 4.50
- Santa Maria Al Monte Amaretto - € 4.50
- Vecchio Amaro del Capo - € 4.50

Pizza Connects
Let's stay in touch



@houteindhoven





HOUT



Pizza rossa

Marinara

tomatensaus - knoflook - oregano
€ 9.50

Margherita

tomatensaus - fior di latte
basilicum
€ 12.50

Bufala

tomatensaus - mozzarella di bufala
basilicum
€ 14.50

Napoli

tomatensaus - fior di latte
ansjovis - olijf - kappertjes
€ 15.50

Salame

tomatensaus - fior di latte
salame Napoli - rode ui
€ 15.50

Prosciutto

tomatensaus - fior di latte
prosciutto - rucola - Parmezaanse kaas
€ 19.50

Diavola

tomatensaus - fior di latte - spianata piccante
gekarameliseerde ui
€ 17.50

Tonno

tomatensaus - fior di latte
tonijn - olijf - rode ui
€ 16.50

Capricciosa

tomatensaus - fior di latte - olijf
champignon - artisjok - prosciutto cotto
€ 18.00

Melanzana

tomatensaus - pesto - aubergine
straciatella kaas
€ 16.50

Meat Lovers

tomatensaus - fior di latte - salsiccia
prosciutto cotto - salame
nduja - knoflookolie
€ 19.50



Pizza bianca

Tartufo

ricotta - fior di latte - truffel
champignon - bosui
Extra lekker met salsiccia + € 2.00
€ 17.50

Quattro Formaggi

gorgonzola piccante - Parmezaanse kaas
fior di latte - Provolone
€ 18.00

Prosciutto & Gorgonzola

ricotta - fior di latte - prosciutto - gorgonzola
stoofpeer - rucola - Parmezaanse kaas
€ 18.50

Burrata & Mortadella

ricotta - fior di latte - mortadella
burrata - pistache
€ 19.50

Zucchini & Cotto

ricotta - courgette - prosciutto cotto
straciatella kaas
€ 16.00

Nduja

ricotta - fior di latte - nduja - cherrytomaat
gekarameliseerde ui - oregano
€ 18.00

HOUT Pizza Special

Vraag onze bediening naar de special van
deze maand!

Primi piatti

bereidingstijd = minimaal 15 min.
op = op

Lasagne al Ragù

lasagna uit de oven - langzaamgegaard vlees
tomatensaus - Parmezaanse kaas
€ 18.50

Lasagne Verdure

lasagna uit de oven - aubergine
kappertjes - olijf - tomaat
extra lekker met Parmezaanse kaas + € 1.50
€ 16.50





HOUT



Vino

Vino Spumante

La Tordera Spumante extra dry "Jelmas",
Veneto - € 6.00 / € 33.00
fris - opwekkend - geuren van ananas - rijpe appel

De Stefani Prosecco rosé Millesimato - € 38.00
fris - aardbei - framboos - geuren van viooltjes

Laurent Perrier, La cuvée Brut, Champagne, Frankrijk - € 75.00
fris - intense mousse - aroma's van citrus en witte bloemen

Vino Bianco

I Versi Bianco, Sicilia - € 5.50 / € 31.00
strogele kleur - aroma wit fruit - citrus - volle en zachte wijn

Farina, pinot grigio, Veneto - € 6.25 / € 36.00
fris - boeket peer en ananas - droog - zachte structuur

Ciro Bianco Classico, Calabria - € 7.00 / € 39.00
elegant - bloemengeur - abrikoos - wit fruit

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marken - € 35.00
*fris - zacht - hoge zuurgraad
mineraliteit - rijp fruit*

Elena Walch, pinot grigio, Alto Adige - € 40.00
sappig - fruit - levendig - mineraliteit

Poggio "Le Volpi", DonnaLuce, Lazio - € 42.00
*tropisch fruit - aroma's van bloemen - volle wijn - intens
Viognier stijl*

Roero Arneis "Bricco della Ciliegi", Giovanni Almondo,
Piëmonte - € 44.00
*fris - aromatische wijn - zuiver - exotisch fruit - mineraliteit
Chablis stijl*

Elena Walch "Cardellino", chardonnay, Alto Adige - € 46.00
exotisch fruit - volle smaak - sappig - mineraliteit - honing

Vistamare, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane - € 89.00
citrus - witte bloemen - honing - levendige zuren - hout gelagerd

Vino Rosato

Farina, Pinot Grigio delle Venezie Blush,
Verona - € 5.50 / € 31.00
rosé - aroma's rood fruit - fris - goede balans - aangenaam

Vino Rosso

Barbera "Amonte", Cantine Volpi, Piëmonte - € 5.50 / € 31.00
verfijnde wijn - rood fruit - zuiver - Pinot Noir stijl

Negroamaro "Salento", Sammarco, Puglia - € 6.25 / € 36.00
*donker rood fruit - tonen van kers - zachte tannine
elegante wijn*

Primitivo "Di Manduria", Sammarco, Puglia - € 7.50 / € 42.00
*zwoel en bedwelmend - rijp zwart fruit - sappig
zachte tannine*

Valpolicella "Nanfrè", Tenuta Sant 'Antonio, Veneto - € 39.00
*elegant - soepel - fruitig met kersen, rood fruit
specerijen - sappig*

Bric Amel, Nebbiolo, Langhe - € 40.00
fruitige tonen van aardbei - rijp zacht fruit - mooie tannine

Poggio "Le Volpi", Tator Primitivo, Puglia - € 42.00
*rijp rood fruit - jam - tonen kaneel - vijgen - volle smaak
krachtig*

Rocce Della Macie "Sasyr", Sangiovese-Syrah,
Toscane - € 42.00
*rijke wijn - zacht en fruitig - kersen - zwarte bes
soepel elegant*

Barbera D'Alba Superiore, Fenocchio, Piëmonte - € 43.00
rood fruit - sappig - levendig - zacht - oude druivenstokken

Valpolicella "Ripasso monti Garbi", Sant'Antonio,
Veneto - € 48.00
volle wijn met lengte - complex - rijp - rood fruit - kruiden

Chianti Classico, Tenuta di Arceno, Toscane - € 54.00
*krachtige wijn - veel fruit - tonen rijpe bessen - vanille
10 mnd hout*

Dolcetto D'Alba, Bossèt, Piëmonte - € 49.00
intens - frisse geur - fruitig - mooie balans - Beaujolais stijl

Barolo Tradizione, Marchesi di Barolo, Piëmonte - € 75.00
*elegant - kruiden - vanille - tonen van geroosterde hazelnoot
- volle smaak*

Promis, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane - € 75.00
*rijp fruit - zachte tannine - kruidigheid - vol en rond
12 mnd hout*

Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio,
Veneto - € 75.00
*zwoel - rijpe wijn - tonen van drop - kruiden en chocolade
24 mnd hout*

Brunello di Montalcino, Gaja, Toscane - € 98.00
*elegant - smaken kers - jeneverbes - zachte tannine
24 mnd hout - 2 jaar flesrijping*

