



Napolitaanse Pizza

# HOUT

antipasti vino birra





# HOUT

## Diner

### Antipasto

#### Tagliere Misto

mortadella - prosciutto - salame Napoli  
olijven - Parmezaanse kaas - risottokroketjes  
pesto - zongedroogde tomaten - focaccia  
vijgen - druiven - walnoot  
€ 19.50

#### Tagliere Vegetariano

mini caprese - olijven - gorgonzola  
Parmezaanse kaas - zongedroogde tomaten  
focaccia - druiven - vijgen  
risottokroketjes - pesto - walnoot  
€ 17.50

#### Carpaccio

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

#### Caprese

mozzarella di bufala - tomaat  
basilicum - aceto de balsamico  
€ 13.50

#### Focaccia

focaccia met huisgemaakte  
gepofte knoflookboter - ndujaboter  
€ 9.50

#### Burrata

burrata - cherrytomaat - tomatenvinaigrette  
basilicum - ciabatta  
€ 15.00

#### Bruschetta Classica

tomaat - knoflook - olijfolie - basilicum  
per 3 stuks  
€ 9.50

extra lekker met ansjovis + € 2.50

#### Gamberi Aglio e Olio

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

#### Melanzane alla Parmigiana

warm auberginegerecht  
basilicum - mozzarella - tomatensaus - ciabatta  
€ 17.50

#### Polpette al Sugo

gehaktballetjes - tomatensaus  
Parmezaanse kaas - chili - ciabatta  
€ 14.50

### Aperitivo

#### 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

### Primi piatti

bereidingstijd = minimaal 15 min.  
op = op

#### Lasagne al Ragù

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





# HOUT



## Pizza rossa

### Marinara

cherrytomaten - knoflook - oregano  
€ 9.50

### Margherita

tomatensaus - fior di latte - basilicum  
€ 12.50

### Bufala

tomatensaus - mozzarella di bufala  
Parmezaanse kaas - basilicum  
€ 14.50

### Napoli

cherrytomaten - 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

### Verdure

tomatensaus - paprika - friarielli - champignons  
chili - mozzarella di bufala  
€ 16.50

### Melanzane

tomatensaus - aubergine  
pesto - stracciatella  
€ 17.50

## Pizza bianca

### Tartufo

ricotta - truffel - fior di latte  
champignon - bieslook - Parmezaanse kaas  
extra lekker met salcicca + € 2.00  
€ 17.50

### Quattro Formaggi

gorgonzola piccante - Parmezaanse kaas  
fior di latte - mozzarella di bufala  
€ 18.00

### Ricotta & Fico

ricotta - fior di latte - aceto di balsamico - vijg  
geitenkaas - tijm  
€ 17.50

### Burrata & Mortadella

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

### Nduja

ricotta - fior di latte - cherrytomaten  
nduja - gekarameliseerde ui - oregano  
€ 17.50

### Salsiccia e Friarielli

ricotta - buffel mozzarella - salsiccia  
friarielli - pecorino  
€ 18.50

## HOUT Pizza Special

Vraag onze bediening naar de special van  
deze maand!

Onze pizza's zijn ook verkrijgbaar met een  
glutenvrije bodem  
Meerprijs €3.50



Pizza Connects  
Let's stay in touch



@houteindhoven





# 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  
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  
Brand Weizen (tap) - € 5.00  
Texels Blond (tap) - € 5.00  
Birra Moretti 0.0% - € 3.75  
Radler Citroen 2.0 & 0.0% - € 3.75

### 100 Watt

Orchestra of Angels NEIPA 0.4% - € 6.00  
Wanderlust 0.3% - € 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 / cappuccino / espresso macchiato - € 3.25  
caffè latte / flat white / latte macchiato - € 3.50  
verse muntthee / verse gemberthee - € 3.75  
citroen, koffie of pistache cannoli - € 2.50 p.s.

## Digestivo

Zest Limoncello (huisgemaakt) - € 5.25  
Salmiacello - € 4.75  
Grappa - € 5.25  
Sambuca / Amaretto - € 4.50  
Vecchio Amaro del Capo - € 4.50  
Frangelico - € 4.50





# HOUT



## Lunch

### Zuppa

#### Zuppa di Pomodoro

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

### Insalata\*

#### Formaggio di Capra

geitenkaas - ingelegde ui - olijven - walnoot  
slamelange  
€ 15.50

#### Burrata e Prosciutto

burrata - prosciutto  
vijgen - slamelange  
€ 16.50

Salades en soepen worden geserveerd met brood.  
\*Ook 's avonds te bestellen.

Vegetarisch

Veganistisch

Glutenvrij

Extra pikant

Noten

Wilt u een gerecht glutenvrij of veganistisch?  
Vraag aan onze collega's naar de mogelijkheden.  
Wij hebben heerlijke plant-based mozzarella en  
glutenvrije\* bodems! \*Meerprijs €3.50

### Focaccia

#### Caprese

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

#### Verdure

gegrilde tomaat - gegrilde aubergine - rode ui  
zongedroogde tomaat  
€ 13.50

#### Tonno

tonijnsalade - kappertjes - rode ui - rucola  
€ 12.50

#### Prosciutto

prosciutto - Pecorino - tomaat - rucola  
€ 13.50

#### Carpaccio

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

#### Polpette (warm)

gehaktballetjes - tomatensaus  
Parmezaanse kaas - basilicum - chili  
€ 14.50

#### Mortadella

mortadella - pistachecrème - mozzarella di bufala  
pistache  
€ 15.50

**Pizza Connects**  
Let's stay in touch



@houteindhoven





# 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*

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*

