



Napolitaanse Pizza

HOUT

antipasti vino birra





HOUT



Focaccia

Alleen te bestellen tijdens de lunch

Caprese

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

Verdure

artisjok - gegrilde courgette - tomaat - rode ui
pijnboompitten - aceto balsamico - rucola
13.50

Diavola

spianata piccante - ansjovis - burrata - bieslook
citroen - rucola
15.50

Tonno

tonijnsalade - kappertjes - rode ui - rucola
12.50

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 - rucola
15.50

Pizza Connects
Let's stay in touch



@houteindhoven



Insalata

Burrata e Verdure Grigliate

slamix - burrata - gegrilde courgette
gegrilde groene asperges - gekonfijte cherrytomaat
pistachepesto
extra lekker met prosciutto + 3.50
15.50

Finocchio e Formaggio di Capra

venkel - sinaasappel - geitenkaas - zwarte olijf
pijnboompitten
14.50

Onze salades worden geserveerd met brood.


Kids

Kinderpizza


Margherita of Salame
7.50 / 8.50

Kinderspaghetti

spaghetti - rode saus - Parmezaanse kaas
8.50


Bevat alcohol 

Vegetarisch 

Veganistisch 

Glutenvrij 

Extra pikant 

Noten 

Wij hebben heerlijke plant-based mozzarella en
glutenvrije* bodems!

*Meerprijs 4.50

Wij werken uitsluitend met gepasteuriseerde
producten en ingrediënten.

Let op: in onze keuken worden gluten verwerkt.

Wij kunnen hierdoor kruisbesmetting niet
uitsluiten.





HOUT



Antipasto

Tagliere Misto

mortadella - prosciutto - salame Napoli
olijven - Parmezaanse kaas - Fontina kaas
risottokroketjes - pesto - zongedroogde tomaat
focaccia - druiven - taralli
22.00

Carpaccio

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

Focaccia

focaccia met houtskoolboter - 'ndujaboter
9.50

Burrata

burrata - gekonfijte cherrytomaat - rucola
aceto - focaccia
14.50

Bruschetta Classica

tomaat - knoflook - olijfolie - basilicum
per 3 stuks: 9.50
4 stuks: 12.50
extra lekker met ansjovis + 2.50

Gamberi Aglio e Olio

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

Polpette al Sugo

gehaktballetjes - tomatensaus
Parmezaanse kaas - chili - ciabatta
14.50

HOUT Specials

Vraag onze bediening naar de specials
van deze maand!



Aperitivo

Arancini al Ragù

gefrituurde risottoballetjes gevuld met
langzaamgegaard vlees | 8 stuks
9.00

Olive Ascolane

gefrituurde olijfballetjes gevuld met
rundvlees en mortadella | 8 stuks
8.50

Supplì

gefrituurde risottokroketjes gevuld met
tomaat en mozzarella | 8 stuks
8.50

Fritti Misti

Italiaanse mix van bovenstaande aperitivo
12 stuks
12.50

Prosciutto

12 maanden gerijpte prosciutto crudo
taralli - olijven
60 gram
10.00

Pasta

Vanaf 17:00 uur te bestellen

Tortellini Barolo

tortellini - gestoofd rundvlees in Barolo - Parmezaanse
kaas - sjalottencompote - rodewijnjus - bieslook
19.50

Spaghetti Aglio e Olio

spaghetti - knoflook - chili
Parmezaanse kaas - peterselie
extra lekker met gamba's + 5.00
14.50

Sedanini Pistacchio

sedanini - gegrilde groene asperge
gegrilde courgette - stracciatella - pistachecrumble
pistachepesto
17.50

Pappardelle al Ragù

pappardelle - traditioneel langzaamgegaard
vlees - Parmezaanse kaas - peterselie
19.00





HOUT



Aperitivo

Crodino (0.0%) - 5.50
Martini Bianco/Rosso - 5.50
Bombay Gin - Royal Bliss Tonic - lemon - 9.50
Gordon Pink Gin - Royal Bliss Tonic - 9.50
negroni - gin - vermouthe - bitters - 10.50

Spritzers

Aperol Spritz - 8.25
Limoncello Spritz - 8.25
Clementino Spritz - 8.25
Capo Spritz - 8.25
Italian Spritz 0.0% - 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 - 4.25
Sanpellegrino Aranciata - 4.25
Sanpellegrino Limonata - 4.25
Royal Bliss Bitter Lemon - 3.75
Royal Bliss Tonic Water - 3.75
Royal Bliss Ginger Beer - 3.75
Coca-Cola - 3.25
Coca-Cola Zero - 3.25
Fuze Tea Ice Tea Sparkling - 3.25
Fuze Tea Green - 3.25
Fanta Orange - 3.25
Fanta Cassis - 3.25
Sprite Zero - 3.25
appelsap / Fristi / Chocomel - 3.25

Birra

Heineken (tap) - 3.25 / 6.00
Birra Moretti (tap) - 3.95 / 7.00
Brand Weizen (tap) - 5.00
Texels Blond (tap) - 5.00
Schon Blondje - 5.00
Birra Moretti 0.0% - 3.75
Radler Citroen 2.0% & 0.0% - 3.75
Brouwerij 't IJ Vrijwit 0.5% - 6.00
Brouwerij 't IJ Free IPA 0.5% - 6.00

Van Moll

Wanderlust IPA 0.3% - 6.00
Triple Double - 6.50
Dreamcatcher Hazy IPA - 6.50
Langharig Tuig Blond Weizen - 6.50



Dolce

Tiramisù

Il favorito di HOUT:
huisgemaakte tiramisù*
9.50

Limoncello Crème Brûlée ☹️ ☹️
crème brûlée gemaakt van onze
eigen Zest limoncello
9.50

Affogato ☹️
vanille-ijs met verse espresso
6.25

Scroppino ☹️ ☹️
citroensorbet - Zest limoncello - prosecco
8.75

Bambini Gelato
bolletje schepijs met koekje
smaken: vanille - chocolade - citroensorbet
3.50

Caffè e tè

koffie / thee - 3.25
espresso - 2.95
espresso macchiato - 3.25
cappuccino / caffè latte - 3.75
flat white / latte macchiato / doppio - 4.00
verse muntthee / verse gemberthee - 3.75
citroen, koffie of pistache cannoli - 2.95 p.s.

Digestivo

Santa Maria al Monte Sambuca / Amaretto - 4.50
Zest Limoncello (huisgemaakt) - 5.50
Vecchio Amaro del Capo - 4.50
Grappa - 5.25
Frangelico - 4.50

*Onze tiramisù bevat geen rauwe eieren of alcohol





HOUT



Pizza rossa

Marinara

tomatensaus - knoflook - oregano - basilicum
9.50

Margherita

tomatensaus - fior di latte - basilicum
13.50

Bufala

tomatensaus - mozzarella di bufala
Parmezaanse kaas - basilicum
15.50

Napoli

tomatensaus - fior di latte - ansjovis
olijf - kappertjes
16.50

Salame

tomatensaus - fior di latte
salame Napoli - rode ui
15.50

Prosciutto

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

Diavola

tomatensaus - fior di latte
pikante salame - rode ui - honing
17.50

Tonno & Peperoncino

tomatensaus - fior di latte
tonijn - olijf - rode ui - rode pepersalsa
17.50

Ortolana

tomatensaus - mozzarella di bufala
gegrilde courgette - gegrilde paprika
rode ui - olijf - pesto
16.50

Capricciosa

tomatensaus - fior di latte - prosciutto cotto
champignon - olijf - artisjok
17.50

Burrata & 'Nduja

tomatensaus - fior di latte - 'nduja
gegrilde paprika - burrata - basilicum
huisgemaakte spicy oil
19.50



Pizza bianca

Tartufo

truffel - fior di latte - champignon
bieslook - Parmezaanse kaas
extra lekker met prosciutto cotto + 2.00
17.50

Quattro Formaggi

fior di latte - gorgonzola piccante
Parmezaanse kaas - Fontina kaas
18.00

Ricotta & Fico

ricotta - fior di latte - vijgencompote - geitenkaas
verse vijgen - rucola - aceto
18.00

Burrata & Mortadella

ricotta - fior di latte - mortadella
burrata - pistache
19.50

Burrata e Verdure Grigliate

burrata - fior di latte - gegrilde asperge
gegrilde courgette - ansjovis - gremolata
19.50

Onze pizza's zijn ook verkrijgbaar met een
glutenvrije bodem
Meerprijs 4.50

Let op: in onze keuken worden gluten
verwerkt. Wij kunnen hierdoor
kruisbesmetting niet uitsluiten.

We werken met een speciaal deeg. Dé basis
voor een goede pizza.

We gebruiken hiervoor alleen het beste bloem,
Brabantwater, verse gist, zout en veel geduld,
liefde en tijd om de lekkerste bodem te maken.





HOUT



Vino

Vino Spumante

Terre Di Rai Icone Spumante Extra Dry,
Veneto - 6.00 / 35.00
fris - opwekkend - elegant - rijpe appel - limoen

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

Vino Bianco

Saverio Faro, Grillo, Sicilië - 5.50 / 31.00
fris en fruitig - steenfruit - lichte kruidige geuren

Terre di Rai Pinot Grigio, Veneto - 6.25 / 36.00
fris-zacht - sappig - groene appel - citrus - rijpe peer

Noater Chardonnay, Piëmonte - 7.50 / 41.00
hout - elegant - vanille - exotisch fruit

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

Elena Walch, Pinot Grigio, Alto Adige - 44.00
sappig - fruit - levendig - mineraliteit

Roero Arneis "Bricco della Ciliegi", Giovanni Almondo,
Piëmonte - 47.00
*fris - aromatische wijn - zuiver - exotisch fruit - mineraliteit
Chablis stijl*

Elena Walch "Cardellino", Chardonnay,
Alto Adige - 50.00
exotisch fruit - volle smaak - sappig - mineraliteit - honing

Lieti Conversari Manzoni Bianco,
Societa Agricola Pratello - 54.00
vol - rijk - diep - fris - complexiteit

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



Vino Rosato

Terre di Rai Pinot Grigio Blush,
Veneto - 5.50 / 31.00
zalm-roze rosé - aardbei - framboos - crispy

Vino Rosso

Birgi Tre Venti Nero D'avola, Sicilië - 5.50 / 31.00
romig - zacht en zuiver - rood fruit - zoethout

Casa Vinironia Edizione Oro Appassimento,
Puglia - 6.25 / 36.00
vol - rijp zwart fruit - kruidig - gebalanceerde tannine

Classica Primitivo Salento Sammarco,
Puglia - 7.50 / 41.00
*zwoel en bedwelmend - rijp zwart fruit - sappig
zachte tannine*

Valpolicella "Nanfrè", Tenuta Sant'Antonio,
Veneto - 42.00
*elegant - soepel - fruitig met kersen, rood fruit
specerijen - sappig*

Valpolicella "Ripasso monti Garbi", Sant'Antonio,
Veneto - 53.00
volle wijn met lengte - complex - rijp - rood fruit - kruiden

Santarita Rosso di Valtellina, Nebbiolo,
Mamete Prevostini - 54.00
fruitige tonen van aardbei en framboos - kruidig - droog

Ceraso IGP Aglianico Paestrum,
Azienda Agricola San Salvatore, Campania - 54.00
tonen van donker fruit - bramen - kruidig

Barbera D'Alba Superiore, Fenocchio, Piëmonte - 55.00
*rood fruit - sappig - levendig - zacht - oude
druivenstokken*

Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio,
Veneto - 79.00
*zwoel - rijpe wijn - tonen van drop
kruiden en chocolade - 24 mnd hout*

Promis, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane - 90.00
*rijp fruit - zachte tannine - kruidigheid
vol en rond - 12 mnd hout*

