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 mozzerella 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
arancini - 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 runderragù, mozzarella en safraan | 6 stuks
9.00

Arancini Porcini Tartufo
gefrituurde risottoballetjes gevuld met paddenstoel en truffel | 6 stuks
8.50

Arancini Pomodoro e Mozzarella
gefrituurde risottoballetjes gevuld met mozzarella, Parmezaanse kaas en tomaat | 6 stuks
8.50

Fritti Misti
Italiaanse mix van onze arancini
9 stuks
12.50

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 - vermouth - 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 8.5% - 6.50
Dreamcatcher Hazy IPA 6.2% - 6.50
Langharig Tuig Blond Weizen 5.5% - 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