



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

gegrilde tomaat - gegrilde aubergine - rode ui
zongedroogde tomaat
13.50

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
15.50

Pizza Connects
Let's stay in touch



@houteindhoven

Insalata

Formaggio di Capra

geitenkaas - peer - walnoot
roodlof - honing-mosterd
14.50

Burrata e Ortaggi Tostati

slamix - geroosterde wortel
geroosterde biet - burrata
citroendressing
extra lekker met prosciutto + 3.50
15.50

Onze salades worden geserveerd met brood.

Kids

Kinderpizza

Margherita of Salame
7.50 / 8.50

Kinderspaghetti

spaghetti - rode saus - Parmezaanse kaas
8.50

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 4.50





HOUT



Antipasto

Tagliere Misto

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

Tagliere Vegetariano

geroosterde prei met stracciatella - olijven
truffel Pecorino - Parmezaanse kaas
zongedroogde tomaten - focaccia
druiven - risottokroketjes
pesto - walnoot
18.50

Carpaccio

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

Focaccia

focaccia met houtskoolboter - 'ndujaboter
9.50

Burrata

burrata - cherrytomaat - pesto
basilicum - ciabatta
14.50

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

Porro al Forno con Stracciatella

geroosterde prei - stracciatella
ansjovis - hazelnoot - salieboter
15.50

Polpette al Sugo

gehaktballetjes - tomatensaus
Parmezaanse kaas - chili - ciabatta
14.50



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

Suppli

gefrituurde risottokroketjes gevuld met
tomaat en mozzarella
8 stuks
8.50

Carne Mista

plankje met verschillende Italiaanse vleeswaren
mortadella, salame Napoli, prosciutto
extra lekker met olijven + 3.50
11.00

Pasta

bereidingstijd = minimaal 15 min.
op = op

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

Porcini e Tartufo

ravioli - truffel Pecorino - paddenstoelen
peterselie - aceto balsamico
17.50

Lasagne al Ragù

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





HOUT



Aperitivo

Crodino (0.0%) - 5.50
Aperol/Limoncello Spritz - 8.25
Martini Bianco/Rosso - 5.50
Bombay Gin - Royal Bliss Tonic - lemon - 9.50
Gordon Pink Gin - Royal Bliss Tonic - 9.50
Italian Spritz 0.0% - prosecco 0.0% - orange - 7.25
negroni - gin - vermouth - bitters - 10.50

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
verse jus d'orange - 4.75
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

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
9.50

Affogato 
vanille-ijs met verse espresso
6.25

Scroppino 
citroensorbet - 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





HOUT



Pizza rossa

Marinara

cherrytomaat - knoflook - oregano
9.50

Margherita

tomatensaus - fior di latte - basilicum
13.50

Bufala

tomatensaus - mozzarella di bufala
Parmezaanse kaas - basilicum
15.50

Napoli

cherrytomaat - 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 - rucola - Parmezaanse kaas
19.50

Diavola

tomatensaus - fior di latte
pikante salame - gekarameliseerde ui
17.50

Tonno

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

Ortolana

tomatensaus - fior di latte - gegrilde courgette
cherrytomaat - rode ui
olijf - pesto
16.50

Salsiccia & Friarielli

tomatensaus - fior di latte - salsiccia
friarielli - chili - Pecorino
17.50

Burrata & 'Nduja

tomatensaus - fior di latte - 'nduja
gegrilde paprika - burrata - basilicum
crispy chili oil
19.50



Pizza bianca

Tartufo

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

Quattro Formaggi

ricotta - gorgonzola piccante
Parmezaanse kaas - taleggio
18.00

Pera, Gorgonzola & Noci

ricotta - fior di latte - peer - gorgonzola
walnoot - honing - rucola
18.50

Burrata & Mortadella

ricotta - fior di latte - mortadella
burrata - pistache
19.50

Melanzane

auberginecrème - fior di latte - prei
pesto - citroenrasp - bieslook
18.50

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

HOUT Specials

Vraag onze bediening naar de specials
van deze maand!





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 cuvée 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*

