

Napolitaanse Pizza

HOUT

antipasti vino birra

HOUT

Antipasti

Focaccia

focaccia met huisgemaakte prosciutto- & houtskoolboter

€ 8.50

Burrata

burrata - pommodori - olijfolie - basilicum

€ 13.50

Bruschetta

tomaat - knoflook - olijfolie - basilicum

€ 9.00

Caprese

Coeur de Boeuf tomaat - buffelmozzarella - basilicum

€ 11.50

Carpaccio

runderlende - Parmezaanse kaas - rucola - olijfolie

€ 15.00

Involtini di melanzane

aubergine- en courgetterolletjes - carpaccio - stracchino

€ 8.50

Suppli

risottokroketjes in groen-wit-rood, per 3 stuks.

ricotta & spinazie – mozzarella & Parmaham - fior di latte & tomaat

€ 11.00

Prosciutto


San Daniele - Parmaham

€ 12.50

Tagliere misto

Parmaham - San Daniele ham - salame Napoli - mortadella
Parmezaanse kaas - buffelmozzarella - gegrilde courgette - olijven
groene pesto - gegrilde artisjok - aceto balsamico 6 jaar gerijpt

€ 19.50

Gerechten met  zijn vegetarisch of vegetarisch mogelijk.
Met een  zijn vegan of veganistische bereiding is mogelijk.
Wij hebben speciale plant-based mozzarella.
Glutenvrij?  Wij hebben speciale glutenvrije
bodems en bakken de pizza voor jou in een aparte oven.

HOUT

Pizza

Met veel geduld, liefde en tijd maken we de lekkerste bodem voor een echte authentieke Napolitaanse stijl pizza.

Ons deeg rijst zo'n 48 tot 72 uur, afhankelijk van de temperatuur en het weer, en is gemaakt van de beste bloem uit Italië. Onze eigen houtgestookte steenoven is zo'n 450 graden en maakt in 60 tot 90 seconden een verse, sappige pizza met dunne bodem en geweldige luchtige korst.

De basis voor een bijzondere pizza.

Rosso

Marinara



San Marzano tomaten D.O.P., knoflook en versgemalen peper

€ 8.00

Margherita



San Marzano tomaten D.O.P., fior di latte, basilicum

€ 10.00

Bufala



San Marzano tomaten D.O.P., mozzarella di bufala
Campania D.O.P., basilicum

€ 12.00

Napoli

San Marzano tomaten D.O.P., fior di latte, ansjovis,
zwarte olijven, kappertjes

€ 14.00

Salame

San Marzano tomaten D.O.P., fior di latte, salami, rode ui

€ 12.00

Prosciutto

San Marzano tomaten D.O.P., fior di latte, San Daniele ham,
rucola, Parmezaanse kaas

€ 17.50

Nduja

San Marzano tomaten D.O.P., fior di latte, nduja, rode ui

€ 15.00

HOUT

Pizza

Bianco

De witte pizza heeft geen tomatensaus.

Tartufo

ricotta, fior di latte, truffeltapenade, oesterzwam

€ 15.50

Funghi

ricotta, fior di latte, oesterzwammen

€ 12.00

Quattro Formaggi

gorgonzola, Parmezaanse kaas, fior di latte, mozzarella

€ 14.50

Ricotta & Fico

ricotta, fior di latte, vijgen, aceto balsamico 6jr

Extra lekker met San Daniele ham: +3.50

€ 13.50

Burratina & mortadella

pistachesaus, fior di latte, mortadella, burratina

€ 16.00

Ortolano

ricotta, courgette, aubergine, cherrytomaat, pesto

€ 13.50

Griglia

Tagliata di manzo

Gegrilde & gesneden entrecote (200 gram)

rucola – Parmezaan – aceto balsamico 6jr

patate al forno

Extra lekker met lardo: + € 4,-

€ 24.50

Pesce spada

Gegrilde zwaardvis

rucola – Parmezaan – patate al forno

€ 24.50

HOUT

Salades

Cannelini



cannelinibonen - rucola - pijnboompit - rode ui - ansjovis

€ 8.50

Mini pomodori



tomatensalade – groene pesto - rode ui

Extra lekker met San Daniele ham: + €3.50

€ 8.00

Warm

Tortellini



spinazie - ricotta - groene pesto - Parmezaanse kaas - rucola

€ 13.50

Polpette Napoletana

Napolitaanse gehaktballetjes in tomatensaus
met penne rigate

€ 12.50

Melanzane alla Parmigiana



warm aubergine gerecht - mozzarella - tomatensaus

€ 12.50

Bambini

Kinderpizza



Margherita of Salame

€ 7.50 / € 8.50

Pasta

Penne met Italiaanse gehaktballetjes en rode saus

€ 8.50

Gerechten met  zijn vegetarisch of vegetarisch mogelijk.

Met een  zijn vegan of veganistische bereiding is mogelijk.

Wij hebben speciale plant-based mozzarella.

Glutenvrij?  Wij hebben speciale glutenvrije

bodems en bakken de pizza voor jou in een aparte oven.

HOUT

Dolce

Cannolo scomposto



Gebroken Siciliaanse lekkernij van krokant deeg,
zoete romige ricotta en pistache

€ 8.50

Tiramisu



Traditionele tiramisu

€ 8.50

Palline di gelato



Drie bolletjes schepijs

€ 7.50

Affogato



Bol romig vanille-ijs overgoten met vers gezette espresso

€ 5.50

Digestivi

AVA Limoncello

€ 4.25

Grappa di Barolo

€ 4.25

Sambuca

€ 4.25

HOUT

Dranken

Acqua

Acqua Panna - 25 cl	€	2,50
Acqua Panna - 75 cl	€	5,50
San Pellegrino - 25 cl	€	2,50
San Pellegrino - 75 cl	€	5,50

Bibita

San Pellegrino Aranciata Rossa	€	3,30
San Pellegrino Tonic Citrus	€	3,30
San Pellegrino Aranciata (geel)	€	3,30
San Pellegrino Limonata	€	3,30
Ginger Beer	€	4,00
Coca Cola	€	2,80
Coca Cola Zero	€	2,80
Lipton Ice Tea sparkling / green	€	2,80
Fanta / Cassis / Rivella / Sprite	€	2,80
Appelsap / tomatensap / jus d'orange	€	2,80
Fristi / Chocomel	€	2,80

Aperitivo

Crodino / Sanbitter (alcoholvrij)	€	3,00
Aperol Spritz	€	6,75
Martini Bianco	€	5,50
Hendricks Gin, Fever Tree indian tonic, komkommer	€	10,50
Bombay Gin, Fever Tree indian tonic, limoen	€	8,50
Dutch Pink Gin, Fever Tree aromatic tonic	€	9,50
Orion Dry Gin, Fever Tree indian tonic, komkommer	€	9,00
Silver Ocean Hard Seltzer grapefruit	€	5,50

Birra

Birra Moretti (tap)	€	2,90
Wisseltap (vraag de bediening)	€	4,00
Thym Schon Blondje - 330 ml	€	4,00
Thym Schon Blondje - 750 ml	€	8,50
Thym Meneer de Bruin - 330 ml	€	4,00
Thym Meneer de Bruin - 750 ml	€	8,50
100 watt Oude Haas Dubbel	€	5,20
100 watt Evoluwonder Tripel Weizen	€	5,50
100 watt Allure APA	€	5,50
100 watt Orchestra of Angels NEIPA	€	6,00
100 watt Fine Fleur Session IPA	€	5,50
Lagunitas Hazy Wonder IPA	€	6,30
Oedipus Strip Witbier	€	5,50
Afligem Blond	€	4,25
100 watt Merry Go Round 0,4%	€	5,50
Heineken 0,0%	€	2,90
Radler citroen normaal & 0,0%	€	3,50

HOUT

Vino

Vino Spumante

*La Tordera Spumante extra dry "Jelmas", Veneto €6,- / € 33,-
Fris - opwekkend - geuren van ananas - rijpe appel*

*Laurent Perrier , La Cuvèe Brut, Champagne, Frankrijk € 75,-
Intense mousse - aroma's van citrus en witte bloemen - fris*

Vino Bianco

*Vermentino "Epicuro", Lazio € 4,75 / € 25,-
Strogele kleur - aroma wit fruit, citrus - volle, zachte wijn*

*Farina, pinot grigio, Veneto € 5.50 / € 29,-
Boeket peer een ananas - fris - droog - zachte structuur*

*Farina Lugana, trebbiano, Veneto € 7,- / € 37,-
Elegant - bloemengeur - abrikoos - wit fruit*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi "Superiore Versano", Marken € 35,-
Fris - zacht - hoge zuurgraad - mineraliteit - gemaakt van rijp fruit*

*Elena Walch, pinot grigio, Alto Adige € 40,-
Sappig - fruit - levendig - mineraliteit - rijp fruit*

*Elena Walch "Cardellino", chardonnay, Alto Adige € 46,-
Exotisch fruit - volle smaak - sappig - mineraliteit - honing*

*Poggio "Le Volpi", DonnaLuce, Lazio € 42,- / MGN € 82,-
Tropisch fruit - aroma's van bloemen - volle wijn - intens*

*Roero Arneis "Bricco della Ciliegi", Giovanni Almondo, Piëmonte € 44,-
Aromatische wijn - zuiver - exotisch fruit - fris - mineralig - Chablis Stijl*

*Rossj Bass, Gaja, Piëmonte € 98,-
6 maanden hout - geparfumeerde wijn - honing - mooie afdrank*

*Vistamare, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane € 89,-
Citrus - witte bloemen - honing - levendige zuren - hout gelagerd*

Vino Rosato

*Farina, Pinot Grigio delle Venezie Blush, Verona € 4,75 / € 25,-
Rosé - aroma's rood fruit - fris - goede balans - aangenaam*

HOUT

Vino Rosso

Barbera "Amonte", Cantine Volpi, Piëmonte € 4,75 / € 25,-
Verfijnde wijn - rood fruit - zuiver - Pinot Noir Style

Primitivo "Di Manduria", Sammarco, Puglia € 7,- / € 37,-
Zwoel en bedwelmend - rijp zwart fruit - sappig - zachte tannine

Negroamaro "Salento", Sammarco, Puglia € 6,- / € 32,-
Donker rood fruit - tonen van kers - zachte tannine - elegante wijn

Bric Amel, Nebbiolo, Langhe € 38,-
Fruitige tonen van aardbei - zacht rijp fruit - mooie tannine

Barbera D'Alba Superiore, Fenocchio, Piëmonte € 40,-
Rood fruit - sappig - levendig - zacht - oude druivenstokken

Dolcetto D'Alba, Bossèt, Piëmonte € 45,-
Intens - frisse geur - fruitig - mooie balans - Beaujolaisstijl

Luigi Einaudi "Barolo", Ludo, Piëmonte € 75,-
Intens fruitig - specerijen, leer en tabak - lange afdronk - 2,5 jr hout

Sito Moresco, Gaja, Langhe, Piemonte € 85,-
Complex - vol rijp rood fruit - viooltjes en kruidigheid - 12 mnd hout

Elena Walch, Pinot Nero, Alto Adige € 45,-
Zacht - sappig - elegant rood fruit - kruiden - elegante afdronk

Poggio "Le Volpi", Tator Primitivo, Puglia € 38,-
Rijp rood fruit en jam - tonen kaneel, vijgen - volle smaak - krachtig

Rocce Della Macie "Sasyr", Sangiovese-Syrah, Toscane € 38,-
Rijke wijn - zacht en fruitig - kersen, zwarte bes - soepel - elegant

Chianti Classico, Tenuta di Arceno, Toscane € 48,-
Krachtige wijn - veel fruit - tonen rijpe bessen, vanille - 10 mnd hout

Promis, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane € 75
Rijp fruit - zachte tannine - kruidigheid - vol en rond - 12 mnd hout

Brunello di Montalcino, Gaja, Toscane € 98,-
Elegant - smaken kers, jeneverbes - zachte tannine - 24 mnd hout -
2 jaar flesrijping

Valpolicella "Nanfrè", Tenuta Sant'Antonio, Veneto € 37,-
Elegant - soepel - fruitig met kersen, rood fruit - specerijen - sappig

Valpolicella "Ripasso monti Garbi", Sant'Antonio, Veneto € 43,-
Volle wijn - complex - rijp met rood fruit - kruiden en lengte

Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio, Veneto € 73,-
Zwoel - rijpe wijn - tonen drop, kruiden en chocolade - 24 mnd hout