

Napolitaanse Pizza

# HOUT

antipasti vino birra

Lunchkaart

# HOUT

## Ventaglio

---

*Napels is een drukke en bruisende stad. Overdag is er niet altijd tijd om ergens een pizza te gaan eten dus halen de Napolitanen een pizza ventaglio. Een dubbelgevouwen (open) pizza in de vorm van een waaier. Een perfecte lunch!*

### Verdura



courgette - aubergine - cherrytomaten - rucola - kruidenvinaigrette  
€ 8.50

### Prosciutto

prosciutto - mozzarella di bufala - cherrytomaten - pesto  
€ 13.50

### Mortadella & Burratina

mortadella - burrata - rucola - pistachedressing  
€ 13.50

## 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  
€ 13.00

### Carpaccio



runderlende - Parmezaanse kaas - rucola - olijfolie  
€ 15.00

### 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 - gegrilde groenten  
Parmezaanse kaas - buffelmozzarella - mortadella - olijven  
€ 19.50

# HOUT

## Pizza

---

*Ons deeg is gemaakt van de beste ingrediënten uit Italië. Wij maken Napolitaanse stijl pizza. Deze wordt gemaakt met heel bijzonder deeg. De basis voor een goede pizza. Met alleen het beste bloem uit Italië, water, verse gist, zout en veel geduld, liefde en tijd maken we de lekkerste bodem.*

*Ons deeg rijst zo'n 48 tot 72 uur, afhankelijk van de temperatuur en het weer.*

*Met traditionele, verse en kwalitatieve ingrediënten beleggen we ons deeg. Onze 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.*

## 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

#### Burrata & mortadella

pistachesaus, fior di latte, mortadella, burrata


€ 16.00


#### Ortolano



ricotta, courgette, aubergine, cherrytomaat

€ 13.50

Gerechten met  zijn vegetarisch of vegetarisch mogelijk.

Met een  zijn vegan of kunnen vegan geserveerd worden.



Glutenvrij? Wij hebben speciale glutenvrije bodems en bakken de pizza voor jou in een aparte oven.

# 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

## Bambini



---

### Kinderpizza



Margherita of Salame

€ 7.50 / € 8.50

Gerechten met  zijn vegetarisch of vegetarisch mogelijk.  
Met een  zijn vegan of kunnen vegan geserveerd worden.



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 Tonica 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