

SNACKS

Lekker voor bij de borrel of om te delen

Proscutto di Parma	18 maanden gerijpt, mooie marmering	7.5
Proscutto di San Daniele	Voor de fijnproever	15
Nena kussentjes	Luchtige broodjes met knoflookmayonaise en olijfolie	6.5
Gehaktballetjes	Gehaktballetjes in tomatensaus met fior di latte en parmezaan (ook vega)	6.1
Olijven	Siciliaanse grote groene olijven met citroen en oregano	4.2
Mozzarella	Buffelmozzarella met basilicumolie	7.5
Vleesplankje	Mix van verschillende vleeswaren uit de vitrine	7.5 pp
Kaasplankje	Selectie van kazen uit onze vitrine	7.5 pp
Borrelplank	Mix van snacks, wanneer je niet kan kiezen	7.5 pp

VOORGERECHTEN

Ook lekker voor bij de pizza of om te delen

Groene salade	frisse groene salade	5.5
Romanesco	hazelnoot • peterselie • yoghurt • provolone • kropsla	7.5
Rode biet	gorgonzola • veldsla • pecannoot • balsamico • sinaasappel	8.5
Tomatensalade	basilicum • balsamico • sjalot • keuze: mozzarella of burrata	10
Bresaola	bresaola • rucola • citroen • mozzarella • amandel • knoflook	10

PIZZA

Gefascineerd en geïnspireerd door de Napolitaanse pizza

Marina 🌿	tomaat · knoflook · oregano · basilicum · olijfolie	6.5
Margi 🌿	tomaat · fior di latte · parmezaan · basilicum · olijfolie	8.9
Nena	tomaat · fior di latte · nduja · salami · honing · jalapeño · witte ui · jalapeñomayo	11.5
Spianata	parmezaansaus · scamorza · spianata · rode ui · kruidenolie	11.5
Pesca	tomaat · fior di latte · tonijn · kappertjes · zwarte olijven · rode ui · sardinemayo	13.5
Tonno	tomaat · fior di latte · tonijn · witte ui · parmezaan	12
Carbo	crème fraîche · provolone · champignons · parmaham · bosui · zwarte peper	12.7
Bufa 🌿	zongedroogde tomaat · mozzarella · basilicum · parmezaan · olijfolie	13.8
Paco	tomaat · fior di latte · basilicum · olijfolie · rucola · parmaham	12.9
Medita	tomaat · ansjovis · knoflook · citroen · oregano · parmezaan	9.5
Quatro 🌿	fior di latte · parmezaan · gorgonzola · provolone · sjalottencompote · oregano	12
Spinaci 🌿	spinazie · buffelricotta · macadamia · fior di latte · pecorino	13.5
Salami	tomaat · fior di latte · parmezaan · basilicum · olijfolie · salami · oregano	9.5
Funghi 🌿	crème fraîche · Fior di latte · parmezaan · paddestoelen · bieslook	14.5
Yolo	Wekelijks wisselende pizza. Eentje waar onze pizzaiolo op dit moment zin in heeft	Wisselend

ONS DEEG

Het deeg voor je pizza is gemaakt in onze **deegkelder**. Hier controleren we de temperatuur en kan het deeg perfect rusten totdat deze gebakken wordt. Na minimaal **48 uur rusten** is het deeg klaar om gebakken te worden.