

NENA

# Voorgerechten

---

<b>Prosciutto di Parma</b>	18 maanden gerijpt • mooie marmering	7.9
<b>Nena kussentjes</b>	luchtige broodjes • aceto • olijfolie • zeezout	6.5
<b>Gehaktballetjes</b>	gehaktballetjes • tomatensaus • fior di latte • parmezaan • oregano	7.5
<b>Groene olijven</b>	grote Siciliaanse olijven • warm geserveerd	4.2
<b>Mozzarella</b>	buffelmozzarella • basilicumolie	7.5
<b>Kaasplank</b>	selectie van kazen uit onze vitrine • crackers • compote	15
<b>Vleesplank</b>	mix van verschillende vleeswaren uit onze vitrine	15
<b>Carpaccio</b>	parmezaan • rucola • citroen • pijnboompit • olijfolie	12.5
<b>Rode biet</b>	gepofte rode biet • parmezaan • mascarpone • balsamico • rucola • citroen	10
<b>Bospeen</b>	kervel • peterselie • chili • amandel • crème fraiche • lauwwarm geserveerd	10
<b>Groene salade</b>	koolrabi • komkommer • radijs • munt • koriander	10
<b>Caprese</b>	tomaat • balsamico • basilicum • oregano • knoflook • buffelmozzarella	12.5

## 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.

# NENA Pizza

<b>Marina</b> 🌿	tomaat • knoflook • oregano • basilicum • olijfolie	<b>6.6</b>
<b>Margi</b> 🌿	tomaat • fior di latte • parmezaan • basilicum • olijfolie	<b>9.1</b>
<b>Nena</b>	tomaat • fior di latte • nduja • honing • tabasco • meloeskes	<b>11.7</b>
<b>Pesca</b>	tomaat • fior di latte • tonijn • zwarte olijven • rode ui • sardinemayo	<b>13.5</b>
<b>Tonno</b>	tomaat • fior di latte • tonijn • rode ui • parmezaan	<b>12.5</b>
<b>Frutti di mare</b>	crème fraîche • mosselen • gamba • tabasco • fior di latte • provolone • bosui	<b>15.7</b>
<b>Carbo</b>	crème fraîche • provolone • champignons • gebakken parmaham • bosui • zwarte peper	<b>12.7</b>
<b>Bufa</b> 🌿	tomaat • vleestomaat • mozzarella • basilicum • olijfolie • parmezaan	<b>13.8</b>
<b>Paco</b>	tomaat • fior di latte • basilicum • olijfolie • rucola • parmaham	<b>13.1</b>
<b>Medita</b>	tomaat • ansjovis • knoflook • citroen • oregano • parmezaan	<b>9.7</b>
<b>Quattro</b> 🌿	tomaat • fior di latte • provolone • parmezaan • gorgonzola • oregano	<b>12.2</b>
<b>Salami</b>	tomaat • fior di latte • parmezaan • basilicum • olijfolie • salami • oregano	<b>10.3</b>
<b>Funghi</b> 🌿	crème fraîche • fior di latte • parmezaan • paddestoelen • bieslook	<b>14.7</b>
<b>Yolo</b>	Wekelijks wisselende pizza. Eentje waar onze pizzaiolo op dit moment zin in heeft.	<b>Dagprijs</b>

## TOPPINGS

Mozzarella	<b>3.7</b>
Parmaham	<b>4</b>
Gehaktballetjes	<b>3.8</b>



## DESSERT

Tiramisu gemaakt met verse mascarpone van Zuivel van Nu uit Schandelo	<b>5.8</b>
---	------------

NENA

# Heerlijke wijnen

## HUISWIJN

			
<b>Era Spumante</b>	Biologische prosecco met een stevige bubbel. fruitige tonen en zacht kruidig.	<b>5.40</b>	<b>29.5</b>
<b>Villa di Mare</b>	Biologische Pinot Grigio uit Sicilië. Fruitige neus, droog en knisperend fris.	<b>4.80</b>	<b>22.5</b>
<b>Mondo Del Vino Rosso</b>	Nero D'avola/Merlot uit Sicilië. Zacht en soepel met fijne afdronk.	<b>4.80</b>	<b>22.5</b>

## WIT

<b>Lovine Falanghina</b>	Italië	2020	Falanghina	<b>26.5</b>
<b>Soalheiro Allo</b>	Portugal	2018	Loureiro • Alvarinho	<b>32.5</b>
<b>Meier</b>	Duitsland	2020	Riesling	<b>32.5</b>
<b>Casamatta</b>	Italië	2019	Vermentino • Trebbiano • Moscato	<b>38.5</b>
<b>Chablis</b>	Frankrijk	2019	Chardonnay	<b>42.5</b>
<b>Felsina I Sistri</b>	Italië	2018	Chardonnay	<b>45</b>

## ROOD

<b>Langhe</b>	Italië	2019	Nebbiolo	<b>29.5</b>
<b>Barbera d'Alba</b>	Italië	2018	Barbera	<b>22.5</b>
<b>Barolo</b>	Italië	2016	Nebbiolo	<b>22.5</b>
<b>Barbaresco</b>	Italië	2017	Nebbiolo	