

NENA  
Pizza

---

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

<b>Marina</b> 🍃	tomaat · knoflook · oregano · basilicum · olijfolie	7.4
<b>Margi</b> 🍃	tomaat · fior di latte · basilicum · olijfolie	9.8
<b>Nena</b> 🔥	tomaat · gerookte fior di latte · nduja · salami · honing · tabasco-mayo · meloeskes · bosui	12.7
<b>Carbo</b>	crème fraîche · provolone · champignons · gebakken parmaham · bosui · zwarte peper	13.4
<b>Bufa</b> 🍃	tomaat · parmezaan · huis gedroogde tomaatjes · buffel-mozzarella · basilicum · olijfolie	14.5
<b>Paco</b>	tomaat · fior di latte · basilicum · olijfolie · rucola · parmaham	14.5
<b>Quattro</b> 🍃	tomaat · fior di latte · parmezaan · gorgonzola · provolone · oregano	12.5
<b>Spianata</b>	crème fraîche · scamorza · spianata · rode ui · gerookte paprika-olie	12.5
<b>Salami</b>	tomaat · fior di latte · parmezaan · basilicum · salami · oregano · rode ui	11.8
<b>Pesca</b>	tomaat · fior di latte · tonijn · kappertjes · zwarte olijven · rode ui	16.5
<b>Medita</b> 🍃	tomaat · ansjovis · knoflook · citroen · oregano · parmezaan	11
<b>Funghi</b> 🍃	crème fraîche · fior di latte · parmezaan · paddestoelen · bosui	16
<b>Verzola</b>	tomaat · gegrilde groenten · fior di latte · gorgonzola	13.5
<b>Salsiccia</b>	crème fraîche · provolone · fior di latte · parmezaan · salsiccia · oregano · rode ui	13.5

*Wij bakken onze pizza's per 2 of 3 tegelijk. Het kan zijn dat de pizza's niet tegelijk op tafel verschijnen.*

# NENA

## Snacks



---

<b>Nena kussentjes</b>	luchtige broodjes • aceto • olijfolie (bestel hier Nena's kruidenboter bij +2)	<b>6.75</b>
<b>Gehaktballetjes</b>	gehaktballetjes • tomatensaus • fior di latte • parmezaan • oregano	<b>8.5</b>
<b>Groene olijven</b>	grote Siciliaanse olijven	<b>4.4</b>
<b>Caprese</b>	tomaat • balsamico • basilicum • oregano • knoflook • buffelmozzarella	<b>13.5</b>
<b>Straciatella nduja</b>	straciatella • nduja • limoen • kussentjes	<b>8.5</b>
<b>Straciatella ansjovis</b>	straciatella • ansjovis • citrus • kussentjes	<b>8.5</b>
<b>KAAS</b>		
<b>Mozzarella</b>	smeuïge Italiaanse buffelmozzarella met basilicumolie	<b>7.75</b>
<b>Parmezaan</b>	parmigiano reggiano D.O.P 24 maanden met oude balsamico	<b>5.7</b>
<b>Gorgonzola dolce</b>	geserveerd met gedroogde druiven	<b>6.5</b>
<b>Pecorino</b>	pecorino sardo maturo D.O.P met oregano en olijfolie	<b>6.9</b>
<b>Buffelkaas</b>	Wisselende harde buffelkaas van barlotti (aanrader)	<b>9.5</b>
<b>VLEES</b>		
<b>Prosciutto di Parma</b>	18 maanden gerijpt met mooie vetmarmering	<b>9.5</b>
<b>Mortadella</b>	Worst met pistache uit Bologna	<b>4.5</b>
<b>Spianata Schiacciata</b>	Spicy salami	<b>4.5</b>
<b>Soppressata</b>	Italiaanse salamisoot met zwarte peper	<b>5</b>
<b>coppa di parma</b>	coppa di parma	<b>7.5</b>
<b>Truffelsalami</b>	salami met truffelsmaak	<b>8.5</b>

# NENA

## Wijnkaart

### 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 (wit)</b>	Biologische Pinot Grigio uit Sicilië. Fruitige neus, droog en knisperend fris.	<b>4.90</b>	<b>23.5</b>
<b>Cantine losito (rosè)</b>	Biologische Negroamaro. Lekkere zomerse rosè	<b>5.30</b>	<b>25.5</b>
<b>Mondo Del Vino (rood)</b>	Nero D'avola/Merlot uit Sicilië. Zacht en soepel met fijne afdronk.	<b>4.90</b>	<b>23.50</b>
<b>Cantine lizzano (rood)</b>	Primitivo uit Salento-Puglia. Zacht en vol.	<b>5.60</b>	<b>28.50</b>

### MOUSSEREND

<b>Cautiero éggàs</b>	Italië	2019	Ongefilterde rosè wijn uit Campanië	<b>43.50</b>
<b>Fugnano Ballun</b>	Italië	2021	Sangiovese, rosè Pet nat	<b>42</b>
<b>Michel Arnoud</b>	Frankrijk	2019	Champagne, 100% Pinot Noir (ook halve fles)	<b>52.50</b>
<b>Peluda Vinhos</b>	Portugal	2021	Natuurwijn, Pet nat. 100% Azal	<b>40</b>

### WIT

<b>Soalheiro Allo Meier</b>	Portugal	2018	Loureiro · Alvarinho	<b>32.5</b>
<b>Casamatta</b>	Duitsland	2020	Riesling	<b>32.5</b>
<b>Chablis</b>	Italië	2019	Vermentino · Trebbiano · Moscato	<b>39.5</b>
<b>Felsina I Sistri</b>	Frankrijk	2020	Chardonnay (ook halve fles)	<b>44.5</b>
<b>Cautiero Trois</b>	Italië	2020	Chardonnay	<b>49</b>
<b>Cautiero Fois</b>	Italië	2019	Greco	<b>38.5</b>
<b>Solos de Granito</b>	Italië	2020	Falanghina	<b>38.5</b>
<b>Cautiero erba</b>	Portugal	2019	Alvarinho	<b>37.5</b>
<b>De kleine Schorre</b>	Italië	2019	Fiano	<b>39.5</b>
<b>Apostelhoeve Cuvée</b>	Nederland	2020	Rivaner	<b>39.5</b>
<b>Apostelhoeve riesling</b>	Nederland	2021	Pinot Gris · Müller-Thurgau · Auxerrois	<b>42.5</b>
<b>Cautiero Venti di Frasso</b>	Nederland	2021	Pinot gris	<b>43.5</b>
<b>Ciavolich</b>	Italië	2020	Bianco	<b>43.75</b>
<b>Frisino</b>	Italië	2021	Pecorino	<b>39.5</b>
<b>Villanova</b>	Italië	2020	Minutolo	<b>38.5</b>
	Italië	2020	Ribolla Gialla uit Ventië.	<b>36.5</b>

NENA

# Wijnkaart

---



## ROSE/ORANJE

<b>Lionel Osmin &amp; Cie</b>	Frankrijk	2020	Miramar MAGNUM (1.5 L)	<b>67.5</b>
<b>Cantine Nervi</b>	Italië	2021	Nebbiolo	<b>57.5</b>
<b>Tre Monti</b>	Italië	2020	Vitalba, 100% Albana druif	<b>52.5</b>
<b>Pandolfo</b>	Italië	2020	Ginevra Rosato	<b>37.5</b>

## ROOD

<b>Produttori del Barbaresco</b>	Italië	2020	Nebbiolo, Langhe	<b>45</b>
<b>Frisino Primitivo</b>	Italië	2019	Primitivo	<b>39.5</b>
<b>Diego Barale</b>	Italië	2016	Nebbiolo, Barolo	<b>58.5</b>
<b>Produttori del Barbaresco</b>	Italië	2017	Nebbiolo, Barbaresco	<b>59</b>
<b>Cautiero fois rosso</b>	Italië	2017	Aglianico	<b>41</b>
<b>Cautiero donna candida</b>	Italië	2017	Aglianico	<b>49</b>
<b>Fugnano Chianti</b>	Italië	2019	90% Sangiovese 10% Canaiolo	<b>36.5</b>
<b>Ciavolich</b>	Italië	2020	Montepulciano	<b>37.5</b>
<b>Òrriu Cannonau</b>	Italië	2018	Cannonau	<b>39.5</b>
<b>Marchesi di Barolo</b>	Italië	2015	Barbaresco riserva	<b>72.5</b>
<b>Lisini</b>	Italië	2015	Brunello di Montalcino	<b>78.5</b>
<b>Marchesi di Barolo</b>	Italië	2016	Coste di Rose barolo	<b>68.5</b>
<b>Marchesi di Barolo</b>	Italië	2016	Sarmassa Barolo	<b>89.5</b>
<b>Marchesi di Barolo</b>	Italië	2013	Aeroplan Servaj Barolo	<b>165</b>
<b>Domenico Clerico</b>	Italië	2007	Aeroplan Servaj Barolo	<b>175</b>
<b>Poggio di Sotto</b>	Italië	2017	Rosso di Montalcino	<b>101</b>