

PIZZA



Voor onze pizza gebruiken wij de lekkerste ingrediënten van onze lokale leveranciers zoals Vleeschhouwerij Cru, groentespecialisten Jan & Carlo Rutten en de Italiaanse delicatessen en kazen van Bartolomeo Pace

MARGHERITA

13.5

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, tomatensaus

BOSPADDESTOELEN 15.5

Geroosterde bospaddestoelen mix, verse kruiden en knoflook olie, gepofte ui, plant based mozzarella, rucola en plant based knoflook saus



FUNGHI E PROSCIUTTO

17.5

Fior di latte mozzarella, beenham, bospaddestoelen, ricotta, tomatensaus

FRIARELLI

16.5

Fior di latte mozzarella, friarelli (Napolitaanse broccoli), crème fraîche, geraspte Parmezaanse kaas, gekarameliseerde ui

PIZZA ALLA NORMA 15.0

Fior di latte mozzarella, dun-gesneden aubergine, parmezaan, verse basilicum, tomatensaus

NAPOLI 16.0

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, ansjovis, tomatensaus

PIZZA POLLO 17.5

Fior de latte mozzarella, pittig gekruide kipreepjes, geroosterde paprika, verse basilicum, tomatensaus

CHORIZO BLUE 15.5

Fior di latte mozzarella, chorizo van Vleeschhouwerij Cru, gorgonzola, tomatensaus

EXTRA BURRATA? 5.5

Voeg een heerlijke biologische burrata toe aan je pizza!

BAKPLAATS



VOOR DE KINDEREN

Bouw je eigen pizza: kleine Margherita met toppings naar keuze (ananas, ham, salami, champignons, chorizo) en een Lik It ijsje toe. En vraag naar de kleurplaat!

10

VANAF

Het pizzadeeg maken wij zelf en laten we ten minste 24 uur rusten voordat we dit verwerken tot pizza