

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

DINSDAG T/M VRIJDAG 17:00 - 22:00 / ZATERDAG & ZONDAG 12:00 - 22:00

MARGHERITA



14.0

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, tomatensaus

FUNGI E PROSCIUTTO

17.5

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

POLLO

17.5

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

BOSPADDESTOELLEN



15.5

Geroosterde bospaddestoelen mix, verse kruiden en knoflookolie, gepofte ui, Fior di latte mozzarella, rucola en knoflooksaus

NAPOLI

16.0

Fior di latte mozzarella, verse basilicum, ansjovis, tomatensaus

ALLA NORMA



17.0

Fior di latte mozzarella, dungseden aubergine, parmezaan, verse basilicum, tomatensaus

CHORIZO BLUE

17.5

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

CALABRESE

17.5

Fior de latte mozzarella, tomatensaus, geroosterde paprika, pikante salami, rode ui, cherrytomaat en verse basilicum

EXTRA BURRATA?

Voeg een heerlijke biologische burrata toe aan je pizza!

5.5

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

ONZE PIZZA'S WORDEN IN EEN APARTE KEUKEN BEREID EN WORDEN MOGELIJK OP EEN ANDER MOMENT UITGESERVEERD