Ons pizzadeeg

Ons pizzadeeg wordt met liefde en geduld bereid voor de perfecte balans tussen luchtigheid en smaak! We gebruiken 80% tipo 00-meel en 20% meergranenmeel, wat zorgt voor een lichte, aromatische korst met nét dat beetje extra karakter. Na het kneden laten we het deeg 5 uur rijzen en vervolgens 72 uur rustig fermenteren, zodat de gluten zich ontwikkelen tot een prachtige, elastische structuur. Na een laatste rijs van 3 uur is het deeg klaar om te bakken: krokant van buiten, luchtig van binnen en vol authentieke Italiaanse smaak.

Pizza

MARGHERITA 14
San Marzano tomatensaus, mozzarella, basilicum

BURRATA 18
San Marzano tomatensaus, basilicum

MELANZANA E FUMO 18
Aubergine kaviaar, gerookte crème fraîche, citroentijm olie
+ Gasconne Hooiham 5

FUNGHI E STRACCIATELLA 17
Paddenstoelen, Stracciatella

SALAMI 16
San Marzano tomatensaus, mozzarella en salami

DIAVOLA 19
San Marzano tomatensaus, mozzarella, salami en jalapeños

MOUT&HOUT PIZZA 21
BBQ kip, pulled pork, salami, Hooiham

PROSCIUTTO 19
Hooiham, stracciatella en rucola

SICILIANA 18
Kappertjes, zwarte olijven, ansjovis, oregano

SALMONE 19
Kappertjes, gerookte zalm, gerookte crème fraîche, citroentijm olie

MOUT & HOUT