



Pizza

MARGHERITA	14
San Marzano tomatensaus, mozzarella, basilicum	
BURRATA	18
San Marzano tomatensaus, burrata, basilicum	
MELANZANA E FUMO	18
Aubergine kaviaar, gerookte crème fraîche, citroentijm olie	
+ prosciutto	5
FUNGI E STRACCIATELLA	18
Paddenstoelen, stracciatella	
+ prosciutto	5
SALAMI	17
San Marzano tomatensaus, mozzarella en salami	
DIAVOLA	19
San Marzano tomatensaus, mozzarella, salami, zwarte olijven, en jalapeños	
MOUT&HOUT PIZZA	23
San Marzano tomatensaus, mozzarella, BBQ kip, buikspek, salami, prosciutto	
PROSCIUTTO	19
San Marzano tomatensaus, mozzarella, prosciutto, Parmezaan en rucola	
SICILIANA	18
San Marzano tomatensaus, mozzarella, kappertjes, zwarte olijven, ansjovis, oregano	
SALMONE	19
Kappertjes, gerookte zalm, gerookte crème fraîche, citroentijm olie	

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 rijzen van 3 uur is het deeg klaar om te bakken: krokant van buiten, luchtig van binnen en vol authentieke Italiaanse smaak.

Pizza Sunday!

ALLEEN OP ZONDAG VANAF
16:00 UUR TE BESTELLEN
TOT HET DEEG OP IS

Mario

Brood

FLATBREAD MET KNOFLOOK	8
Geblakerde prei dip	
FOCACCIA MET ROZEMARIJN EN ZEEZOUT	9

