

# Antipasti



<b>pizzabroodjes</b> 8   12 stuks (v)	6.5   7.5
gemaakt van ons eigen pizzadeeg, geserveerd met olijfolie en aceto balsamico	
<i>pesto +1.5</i>	
<b>bruschetta</b> (v)	7
2 stuks	
<b>focaccia</b> (v)	9
gemaakt van ons eigen pizzadeeg, geserveerd met pesto	
<b>polpette al sugo</b> *favoriet van Ricky	10.5
italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus, geserveerd met parmezaanse kaas	
<i>pizzabroodjes 6 stuks +2.5</i>	
<b>parmigiano reggiano</b> (v)	6.2
minimaal 30 maanden gerijpt, geserveerd met aceto balsamico	
<i>tip! heerlijk met een glaasje prosecco</i>	
<b>prosciutto san daniele</b>	6
minimaal 15 maanden gerijpt	
<b>mortadella</b>	4
<b>spianata piccante</b>	4
pikante salami	
<b>olijven</b> (v)	3.6
<b>burrata e pomodori</b> (v)	14.5
tomaat – burrata – basilicum – basilicum olijfolie	
<b>antipasti plankje</b>	19.9
mix van italiaanse vleeswaren – italiaanse kaas – olijven (±2 pers)	
<i>pesto +1.5 / pizzabroodjes 6 stuks +2.5</i>	

*al onze gerechten worden vers gemaakt, aanbod kan per dag wisselen, op is op.*

# Pizza's

<b>marinara</b> (v)	8.6
tomatensaus – basilicum – oregano – olijfolie	
<b>margherita</b> (v)	10.5
tomatensaus – mozzarella – basilicum – olijfolie	
<b>salami</b>	12
tomatensaus – mozzarella – salami	
<i>keuze uit truffel (+0.5), pikant of milano</i>	
<i>pikante olie +0.4 / truffelolie +1 / rode ui +0.35 / parmezaan +1.6</i>	
<b>zucchini</b> (v)	14.5
courgette-roomsaus – mozzarella – parmezaan	
gemarineerde courgette – knoflook – citroen	
<b>quattro formaggi</b> (v)	14.5
tomatensaus – parmezaan – provolone – gorgonzola – taleggio	
<i>walnoten +1</i>	
<b>ricotta e spinaci</b> (v)	14.5
tomatensaus – mozzarella – spinazie – rode peper – ricotta	
honing	
<i>walnoten +1</i>	
<b>tartufo</b>	14.7
tomatensaus – mozzarella – truffelsalami – truffelchampignon	
<i>truffelolie +1</i>	
<b>pancetta e nduja</b>	15
tomatensaus – mozzarella – pancetta – nduja – rode ui	
honing	
<b>salsiccia</b> *favoriet van Ricky	15
tomatensaus – mozzarella – gekruid gehakt van ‘beulen’	
witte ui – peppadew	
<i>pikante olie +0.4</i>	
<b>capricciosa</b>	15.5
tomatensaus – mozzarella – ham van ‘beulen’ – champignon	
artisjok – olijf	

# Pizza's

## **ansjovis**

tomatensaus - mozzarella - ansjovis - oregano - kappertjes  
olijven 15.5

## **funghi** (v) \*favoriet van Ricky

crème fraîche - mozzarella - mix van paddenstoelen - bosui  
truffelolie - zwarte peper

*pancetta +3.2 / parmaham +3.8*

## **tonno**

tomatensaus - mozzarella - tonijn - rode ui - kappertjes

*ansjovis +2.6 / pikante olie +0.4 / rode peper +0.3*

## **mortadella**

crème fraîche - mozzarella - mortadella - ricotta - rucola  
pesto

## **coppa di parma**

tomatensaus - mozzarella - coppa di parma  
burrata stracciatella - pesto

## **parmaham** \*favoriet van Ricky

tomatensaus - mozzarella - parmaham - rucola - parmezaan  
crema di balsamico

*truffelmayo +1 / pesto +1.5 / buffelmozzarella +3.7 / burrata +4.7*

## **buffala** (v)

tomatensaus - buffelmozzarella - tomaat - rucola - pesto  
crema di balsamico

*burrata i.p.v. buffelmozzarella +2.7*

## **parmaham e tartufo**

tomatensaus - mozzarella - parmaham - parmezaan - truffelsaus  
rucola



# Dolci

<b>tiramisu</b>	8.7
<b>panna cotta</b> roomdessertje met karamelsaus van ricky	6
<b>chocolademousse</b> tony's chocolonely karamel-zeezout	6
<b>gelato</b> vanille-ijs made by ricky	6
<b>espresso martini</b> de ultieme after-dinner cocktail	9

# Caffè

<b>espresso</b>	3.1
<b>dubbele espresso</b>	4.2
<b>cortado</b> espresso met melk	3.5
<b>lungo / koffie</b>	3.1
<b>flat white</b> dubbele espresso met melk	4.6
<b>cappuccino</b>	3.7
<b>latte macchiato</b>	4
<b>ijskoffie</b> met vanille- of karamelsiroop	5.8

*liever decaf? +0.4  
vanille- of karamelsiroop +0.5*

<b>thee</b>	3
<b>gemberthee met sinaasappel</b>	3.7
<b>verse muntthee</b>	3.7

# Digestivo

<b>limoncello</b>	5
<b>licor 43</b>	5
<b>amaretto</b>	5
<b>grappa</b>	5
<b>sambuca</b>	5
<b>fernnet-branca</b>	5
<b>port</b> kopke 10 year old tawny	6.5

