



ANTIPASTI

Focaccia vega	€ 5
Knapperige pizzabodem met oregano, zeezout en olijfolie	
Focaccia Farcita (vega / vlees)	€ 11
Gevulde focaccia	
Olive Intosso Presidio Slow Food vega	€ 5
Portie olijven uit Caprafico, regio Abruzzo	
Burrata vega	€ 11
Verse mozzarella met hartje van romige kaas, extra vergine Intosso olijfolie van Presidio Slow Food en diverse tomaatjes	
Sapore di Campagna voor 3 personen	€ 25
Plateau van bio kazen en vleeswaren van kleine Italiaanse boerderijen, gegrilde groenten en biologische taralli	
Eleganza a tavola vlees	€ 17
Vers gesneden plateau van Prosciutto crudo	
Verduracce vega	€ 9,50
Verse salade met rucola, gegrilde groenten en Parmigiano Reggiano Dop 30mnd	
Plateau Formaggi Presidio Slow Food Plateau	€ 16,50
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	

PIZZA

Regina Margherita vega	€ 11,50
Tomaat, fiordilatte, buffelmozzarella, verse basilicum	
Mangiabruzzo vlees	€ 17
Tomaat, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo del Parco Nazionale d'Abruzzo, Parmigiano Reggiano Dop 30mnd	
Cesaretto vis	€ 17
Tomaat, fiordilatte, gegrilde artisjokken, taggiasca olijven, ansjovis, tomaatjes, oregano	
El Diablo vlees	€ 17
Tomaat, fiordilatte, 'nduja, gegrilde aubergine, gele tomaatjes, verse basilicum	
Solo Formaggi vega	€ 17
Verschillende biologische italiaanse kazen op een basis van verse fiordilatte kaas	
Caligola vlees	€ 18,50
Tomaat, fiordilatte, ricotta di bufala, artisjokken en salamella di fegato	
Solo Salumi vlees	€ 18
Tongstrelende italiaanse vleeswaren van kleine boerderij, op basis van tomaat en fiordilatte	
Bomba Tartufata vlees	€ 20
Fiordilatte, buffelmozzarella, verse worst, Parmigiano Reggiano Dop 30mnd, rucola en truffel	
Attila vlees	€ 18
Fiordilatte, guanciale, champignons, vers gerookte mozzarella, rucola, gegrilde uien	
Del Verziere vega	€ 17,50
Tomaat, fiordilatte, gegrilde aubergines, courgettes, artisjokken en paprika	
Eneide vlees	€ 18
Fiordilatte, courgettes, ventricina, gele tomaatjes, blauwe kaas, rucola	
Pirata vlees	€ 17,50
Tomaat, fiordilatte, verse worst, gerookte mozzarella, gegrilde uien, paprika, Parmigiano Reggiano Dop 30mnd, basilicum	
Puccettona vlees	€ 18
Fiordilatte, champignons, taleggio dop, spianata, taggiasca olijven, oregano	
Faber vlees	€ 19
Tomaat, buffelmozzarella, vers gerookte mozzarella, pancetta arrotolata, gegrilde aubergines, parmigiano reggiano dop, basilicum	

Pizza van de week | soms vlees soms vega



DOLCE

Tiramisu	€ 7
Klassieke Italiaanse tiramisu	
Assolutamente cheesecake	€ 7,50
Door de chef gemaakte cheesecakes, met verse buffelricotta	
Panna cotta dello chef	€ 7
Sgroppino	€ 9
Citroen roomijs met Grey Goose Wodka en Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.	
Plateau Formaggi Presidio Slow Food Plateau	€ 16
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	
Ons advies is om deze desserts te combineren met Vino Cotto dessert wijn	€ 9

CAFFE e THE

Espresso	€ 2,30
Dubbele Espresso	€ 3,50
Koffie	€ 3
Cappuccino	€ 4
Caffe e latte	€ 3
Espresso macchiato	€ 2,80
Speciale koffie's	
Carajillo, Spaanse koffie met brandy	€ 7
Italiaanse koffie	€ 8
Spaanse koffie	€ 8
Franse koffie	€ 8
Irish koffie	€ 8
Warme chocomelk met slagroom	€ 5
Thee (<i>verschillende verse soorten</i>)	€ 3,50



APERITIVO

Prosecco Naturale	€ 7,50 / € 35
Soc. Agricola Alberto Lot	
Amico Spritz	€ 8,95
Aperol, Prosecco en Soda	
Campari Spritz	€ 8,95
Campari Soda en Brut Prosecco	
Olidò Mule	€ 9
Wodka, Ginger Beer, limoensap	
Whiskey Sour	€ 9,50
Bourbon whiskey, verse citroensap, suikersiroop	
Negroni	€ 9
Hendrick's, Campari, italiaanse Vermouth	
Negroni Sbagliato	€ 9,50
Hendrick's, Campari, Prosecco d.o.c.g., italiaanse vermouth	
Martini Dry	€ 8,50
Hendrick's, dry vermouth, groen olijf, citroenschil	
Mojito Olidò style	€ 9
Olidò style, Havana clud 3 anos, spuitwater	
Caipirinha	€ 9
Limoen, Cachaça 51, suiker	
Espresso Martini	€ 10,50
Wodka, Kahlúa, rietsuiker, espresso	

DIGESTIVO

Grappa	
Grappa la Bussianella	€ 9,50
Grappa di Moscato	€ 12,50
Grappa di Barolo	€ 10
Grappa di Amarone - Capovilla	€ 12
Grappa Ribolla Gravner 2014	€ 18
Likeur	
Limoncello / Meloncello	€ 5
Genziana D'Abruzzo	€ 6,50
Sambuca	€ 6
Tia Maria	€ 6
Amaro D'Abruzzo	€ 6,50
Amaretto di Saronno	€ 6,50
Jefferson, Amaro Calabrese	€ 7,50
Licor 43	€ 6
Crema di cioccolato al Rum / Crema al Pistacchio	€ 6
Vecchio Amaro del Capo	€ 6,50
Braulio	€ 9
Cynar	€ 6,50
Ratafia	€ 7
Frangelico	€ 7,50
Grand Marnier	€ 6,50
Maracuja	€ 5,50
Vecchia Romagna	€ 6,50
Whiskey	
Green Spot	€ 10
Jameson	€ 8
Jack Daniels	€ 8,50
Macallan 12	€ 13
Balvenie 12y Double Wood	€ 12,50
Hendrick's gin	€ 9
Drambuie	€ 7,50



SANGRIA

Sangria Wit / Rood glas / ½ karaf / karaf € 8 / € 14 / € 26,50
Olidò style sangria

BIRRA

Bier van tap

Moretti	0,2 / 0,4 L	€ 3,80 / € 6
Brand Weizen	0,3 L	€ 5
Bier van het seizoen	0,3 L	€ 5,50

Bier uit fles

NOAM • Bavaria Berlin • Natuurlijk Bier	€ 7
Cap'e Fierro • <i>Strong Lager - Golden Yellow</i>	€ 8

BIRRE ANALCOLICHE

Alcoholvrij Bier

Brand Ipa 0,0%	€ 4,50
Amsterdam City Farm • <i>Organic Ginger Beer</i>	€ 4,50

ACQUA

Plat en bruis water onbeperkt voor	€ 5
------------------------------------	-----

BIBITE ANALCOLICHE

Frisdrank

Coca Cola	<i>Alle frisdrank</i>
Coca Cola Zero	€ 3,60
7UP	
Fanta	
Fanta Cassis	
Ice Tea: <i>Green</i>	
<i>Lemon Sparkling</i>	
Bitter Lemon	
Tonic	
Chocolademelk	
Fristi	
Appelsap	

Verse Jus d'Orange	€ 5
--------------------	-----



VINI BIANCHI

Podalirio

Trebbiano Modenese 75%, Malvasia 25% • *Podere Cervarola* € 5,50 / € 29

Fuorizona

Malvasia Istriana • *Davide Gaggiola* € 7,50 / € 38

Su Di Giri

Sauvignon Blanc 100% • *Villa Job* € 7 / € 35

Bianco Ribelà 2024

Malvasia, Bombino • *Cantina Ribelà* € 6,50 / € 32

Per Una Volta 5

Falangnina 50%, coda di volpe 50% • *Cantina Vallisassoli* € 7,50 / € 38

La Salita

Trebbiano D'Abruzzo 100% • *Cantina Rabasco* € 8 / € 40

Vespaiolo

Vespaiolo 100% • *Cantina Rarefratte* / € 40

Saittole 2022

Trebbiano, Malvasia • *Cantina Ribelà* € 8,50 / € 43

Guastafeste

Pinot Grigio • *Villa Job* € 8,50 / € 43

Jungimmune

Albanella, Moscatella, Trebbiano • *Gustinella* € 9 € 45

Vitovska 2020

Vitovska 100% • *Az. agr. skerlj* € 11 / € 55

Solfare

Grillo, Catarratto, Inzolia • *Giuseppe Cipolla* € 65

VINI ROSSI

Tai Rosso 2023

Tai Rosso 100% • *Davide Xodo* € 6,5 / € 32

Il Cenerino

Lambrusco 100% • *Podere Cervarola* € 7 / € 36

Cancelli Rosso

Montepulciano D'Abruzzo • *Cantina Rabasco* € 7 / € 35

Dolcetto Langhe

Dolcetto 100% • *Az. Agr. Rosavica Benotti* € 7 / € 35

Serious 2020

Refosco del Peduncolo Rosso • *Villa Job* € 8 / € 40

Rosso Del Plantani

Nero D'avola, Syrah • *Giuseppe Cipolla* € 7,5 / € 38

Valpo

Valpolicella Superiore • *Antica Valpolicella* € 7,5 / € 35

Nebbiolo

Nebbiolo 100% • *Az. Agr. Rosavica Benotti* € 8,5 / € 42

Genesi

Malvasia Nera 100% • *Asotom* € 8,5 / € 42

Smentia 2015

Barbera 100% • *Asotom* € 8,5 / € 42

ROSE

Jungimmune Rosato-Etna

Grenache e Nerello Mascalese • *Gustinella* € 8 / € 40

Cancelli Rosato

Cerasuolo D'Abruzzo 100% • *Cantina Rabasco* € 7,50 / € 38

Pantun Rosato

Primitivo 100% • *Cantina Pantun* € 6,50 / € 32