



## ANTIPASTI

---

<b>Focaccia   vega</b>	€ 4,95
Knapperige pizzabodem met oregano, zeezout en olijfolie	
<b>Focaccia Farcita (vega / vlees)</b>	€ 10,50
Gevulde focaccia	
<b>Olive Intosso Presidio Slow Food   vega</b>	€ 3,75
Portie olijven uit Caprafico, regio Abruzzo	
<b>Burrata   vega</b>	€ 9,50
Verse mozzarella met hartje van romige kaas, extra vergine Intosso olijfolie van Presidio Slow Food en diverse tomaatjes	
<b>Sapore di Campagna   voor 3 personen</b>	€ 22,-
Plateau van bio kazen en vleeswaren van kleine Italiaanse boerderijen, gegrilde groenten en biologische taralli	
<b>Eleganza a tavola   vlees</b>	€ 16,95
Vers gesneden plateau van Prosciutto crudo	
<b>Verduracce   vega</b>	€ 8,50
Verse salade met rucola, gegrilde groenten en granglona (30 mnd)	
<b>Plateau Formaggi   Presidio Slow Food Plateau</b>	€ 11,50
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	

## PIZZA

---

<b>Regina Margherita   vega</b>	€ 9,95
Tomaat, fiordilatte, buffelmozzarella, verse basilicum	
<b>Mangiabruzzo   vlees</b>	€ 15,95
Tomaat, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo del Parco Nazionale d'Abruzzo, granglona (30 mnd)	
<b>Romana   vis</b>	€ 15,-
Tomaat, fiordilatte, buffelmozzarella, tapenade van ansjovis, kappertjes, olijven, verse oregano, knoflookolie	
<b>El Diablo   vlees</b>	€ 15,95
Tomaat, fiordilatte, 'nduja, gegrilde aubergine, gele tomaatjes, verse basilicum	
<b>Solo Formaggi   vega</b>	€ 15,95
Verskillende biologische italiaanse kazen op een basis van verse fiordilatte kaas	
<b>Caligola   vlees</b>	€ 16,95
Tomaat, fiordilatte, ricotta di bufala, artisjokken en salamella di fegato	
<b>Solo Salumi   vlees</b>	€ 15,95
Tongstrelende italiaanse vleeswaren van kleine boerderij, op basis van tomaat en fiordilatte	
<b>Bomba Tartufata   vlees</b>	€ 17,95
Fiordilatte, buffelmozzarella, verse worst, granglona, rucola en truffel	
<b>Attila   vlees</b>	€ 15,-
Fiordilatte, guanciale, champignons, vers gerookte mozzarella, rucola, gegrilde uien	
<b>Del Verziere   vega</b>	€ 15,95
Tomaat, fiordilatte, gegrilde aubergines, courgettes, artisjokken en paprika	
<b>Eneide   vlees</b>	€ 15,95
Fiordilatte, courgettes, ventricina, gele tomaatjes, blauwe kaas	
<b>Pirata   vlees</b>	€ 15,95
Tomaat, fiordilatte, verse worst, gerookte mozzarella, gegrilde uien, paprika, granglona, basilicum	

**Pizza van de week | soms vlees soms vega**



## DOLCE

---

<b>Tiramisu</b>	€ 6,-
Klassieke Italiaanse tiramisu	
<b>Assolutamente cheesecake</b>	€ 6,95
Door de chef gemaakte cheesecakes, met verse buffelricotta	
<b>Panna cotta dello chef</b>	€ 6,-
<b>Sgroppino</b>	€ 7,50
Citroen roomijs met Grey Goose Wodka en Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.	
<b>Plateau Formaggi   Presidio Slow Food Plateau</b>	€ 11,95
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	
Ons advies is om deze desserts te combineren met <b>Vino Cotto</b> dessert wijn	€ 7,-

## CAFFE e THE

---

Espresso	€ 2,20
Dubbele Espresso	€ 3,10
Koffie	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,80
Caffe e latte	€ 2,50
Espresso macchiato	€ 2,30
<b>Speciale koffie's</b>	
Carajillo, Spaanse koffie met brandy	€ 4,90
Italiaanse koffie	€ 5,30
Spaanse koffie	€ 5,30
Franse koffie	€ 5,30
Irish koffie	€ 5,30
Warme chocomelk met slagroom	€ 2,60
Thee ( <i>verschillende verse soorten</i> )	€ 2,40