

# FOOD MENU

Vragen over  
allergieën?  
Vraag het aan  
ons team!

 = Veggie  = Vegan



## SNACKS



|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Anchovis toast .....                                            | 5   |
| Cacio e pepe toast <b>Upgrade:</b> Voeg guanciale toe + 1 ..... | 4   |
| Burratine gevuld met pesto .....                                | 4.5 |

## VOORAF

### Crust Dippers ..... 7.5

Vers gebakken focaccia met huisgemaakte pesto en artisjokcrème.

### Antipasti Misti (om te delen) ..... 19

Mix van onze charcuterie en formaggi samen met versgebakken focaccia en huisgemaakte pesto. Perfect om te delen!

### Bruschetta Pomodorini ..... 6.5

Getoast schiacciata brood, welke we zelf maken in onze dough studio, met de beste tomaatjes!

**Upgrade:** Burrata en/of parma ham ..... + 1.5

### Polpette al Sugo (duurt even om te koken) ..... 13.5

Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus. Dit is echt een topper! Uiteraard met wat vers gebakken focaccia.

### Caprese Burrata ..... 11.5

De beste tomaten met de beste burrata. Afgemaakt met de grandioze olijfolie! Wat heb je nog meer nodig?

### Garlic Bread (om te delen) ..... 12

Ons luchtige deeg met verse knoflook, olijf olie, fior di latte mozzarella en peterselie. Simpelweg heerlijk!

## NAPOLITAANSE PIZZA



In 2018 zijn wij in onze achtertuin begonnen met pizza maken: ons eigen Pizza Project. Onze pizza werd al snel populair bij onze vrienden en burens. Na te zijn gestart met een food truck zijn er nu drie Pizza Project locaties in Amsterdam en hebben we ook onze eigen bakkerij waar we heerlijke broodjes verkopen: Dough Studio. We laten ons deeg meer dan 48 uur rijzen, bakken het op 500 graden en gebruiken alleen de beste ingrediënten. Luchtig, vers en kleine verbrande spikkels op de korst! Buon Appetito!

## ONZE KLASSIEKERS

### Margherita - Ook als kinder portie ..... 13.25 | 10

Dé pizza waar je een pizzeria op beoordeelt. Mozzarella fior di latte, San Marzano tomatensaus, parmezaan, basilicum & olijf olie.

**Upgrade:** Buffel mozzarella in plaats van fior di latte. .... + 2.5

### Marinara - Ook als kinder portie ..... 11 | 9

San Marzano tomatensaus, knoflook, basilicum en gedroogde oregano. Een klassieker.

### Nduja ..... 17

Fantastische pizza met zachte pittige worst uit Calabrië, San Marzano tomatensaus, rode ui, burrata en stukjes taralli (hartige cracker). Kijk uit, deze worst is gemixt met chili pepers, pittigheid gegarandeerd.

### Pepperoni & Chili honing ..... 17

Onze margherita gecombineerd met pittige salami, chili pepers en chili-infused honing. Perfecte combinatie!

### Geroosterde puntpaprika met Burrata ..... 16.8

Huisgemaakte geroosterde punt paprika, San Marzano tomatensaus, basilicum en burrata. Ja, dit wil je!

### Truffel & Paddenstoel (Pizza Bianca) ..... 16.5

Basis van truffel-mascarpone saus, kastanje champignons, fior di latte mozzarella, parmezaan en rucola.

**Upgrade:** Voeg coppa di Parma toe ..... + 2.5

### Prosciutto, Parmezaan & Rucola ..... 16.8

### - Ook als kinder portie ..... 12.5

Fior di latte, San Marzano tomatensaus, parmezaan, parmaham en rucola. De klassieke Italiaanse smaken gecombineerd.

### Mortadella e Pistacchio (Pizza Bianca) ..... 17

Pistacchio crème, basilicum, parmezaan, fior di latte mozzarella, pistache crunch. Ziet er top uit, smaakt zelfs nog beter. **Upgrade:** Voeg burrata toe ..... +3.5

### Norma ..... 16.5

Fior di latte mozzarella, San Marzano tomatensaus, parmezaan, cherry tomaten, geroosterde aubergine en ricotta salata.

### Napoli ..... 16

Onze Margherita met anchovis filets, olijven, kappertjes en oregano. Combineer deze top-pizza met een ijskoud biertje.

### 5 Kazen (Pizza Bianca) ..... 16.8

Waarom 4 kazen als je er 5 kan kiezen? Ons deeg gebakken met mozzarella, provolone en gorgonzola. Daarna maken we de pizza af met chips van parmezaanse kaas en romige stracchino.

## NIEUWE PIZZA'S



### Salsiccia e Friarielli (Pizza Bianca) ..... 17.5

Een echte Napolitaanse klassieker. Italiaanse worst met venkel gecombineerd met gerookte provola kaas en friarielli (een mooie bittere groente uit de regio van Napels).

### Ragù ..... 18

Dit is echt geweldig. Een pizza met Napolitaanse ragù van rund afgemaakt met een crème en chips van Parmezaanse kaas. Dit wil je proberen!

### Provola e Pepe ..... 16.5

San Marzano tomaten saus, gerookte provola kaas, zwarte peper en basilicum. Dit is een Margherita deluxe!

### Pizza van de maand

Maandelijks wisselende pizza met de beste seizoensproducten. Vraag aan het personeel welke pizza het nu is!

PIZZAIOLO'S  
TIP!

## SALADES

### Rucola, Parmezaan, Cherry Tomaten & Balsamico ..... 8

Frisse salade naast de pizza.

### Carciofi Burrata Salade ..... 13.5

Salade met artisjok, kappertjes, olijven, rucola en burrata. Geserveerd met verse focaccia.