

Casa Di Kaspi

BRAZZERIA PER PASSIONE

MENU

CASA DI KASPI

We love pizza but we're here to change the way you think
about pizza and taste our PINSA!!!

We houden van pizza, maar we zijn hier om de manier waarop je over pizza denkt te veranderen en onze PINSA te proeven

Heerlijke, knapperige textuur aan de buitenkant met een ongelooflijk zachte, smakelijke binnenkant... het is de Italiaanse pizza nieuwe stijl, geïnspireerd op een oud recept uit het oude Rome.

Door de zorgvuldige praktijk van het met de hand persen van pinsa-deeg en het fermentatieproces (72 uur) bereiken we de luchtige korst. We verrijken de puur natuurlijke smaak & aroma verder door de versheid van ingrediënten en kruiden die we gebruiken.

Verwelkom de voortreffelijke en onderscheidende smaak van Pinza, met minder koolhydraten, (30% minder calorieën) vetten en zout dan de gewone pizza, overheerlijk maar gemakkelijker te verteren - geniet van deze lekkernij



Nous aimons la pizza mais nous sommes là pour changer votre façon de penser à la pizza et de goûter notre PINSA

Une texture délicieuse et croustillante à l'extérieur avec un intérieur incroyablement moelleux et savoureux... c'est la nouvelle pizza italienne, inspirée d'une vieille recette originaire de la Rome antique.

Grâce à la pratique minutieuse du pressage manuel de la pâte à pina et du processus de fermentation (72 heures), nous obtenons la croûte aérée. Nous enrichissons davantage le goût et l'arôme naturels purs grâce à la fraîcheur des ingrédients et des herbes que nous utilisons.

Accueillez le goût exquis et distinctif de Pinza, avec moins de glucides, (30 % de calories en moins) de graisses et de sel que la pizza ordinaire, appétissante mais plus facile à digérer - maintenant, s'il vous plaît profitez-en



Delightful, crispy texture on the outside with an incredibly soft, tasty inside... it's the new-style Italian pizza, inspired by an old recipe that originated in Ancient Rome.

Through the careful practice of hand-pressing pinsa dough and the fermentation process (72 hours) we achieve the airy crust. We further enrich the pure natural taste & aroma through the freshness of ingredients and herbs we use.

Welcome the exquisite & distinctive taste of Pinza , with less carbs, (30% less calories) fats and salt than the regular pizza, mouthwatering though easier to digest – now, please enjoy

Entrate fredde / Cold starters / Koude voorgerechten

Vitello tonnato "classico"

21,50

Condimento di tonno carpaccio di vitello e capperi reali
Kalfscarpaccio tonijndressing en konings kappertjes
Vinaigrette de thon carpaccio de veau et câpres royales
Veal carpaccio tuna dressing king capers rucola

Carpaccio di manzo con rucola e grana padano

20,50

Runds carpaccio met rucola en grana padano
Carpaccio de boeuf à la roquette et grana padano
Beef carpaccio with rocket and grana padano



Entrate calde / Warm starters / Warme voorgerechten

Crema di pommedore e mascarpone

10,50

Tomatenroomsoep met mascarponekaas
Velouté de tomates au mascarpone
Tomato cream and mascarpone

Crocchette formaggio Italiano (2px)

19,50

Italiaanse kaaskroketjes (2 stuks)
Croquettes au fromage italien
Italian cheese croquettes

Midollo arrostito alla forno con salsa prezzemodo

21,50

Mergpijpjes in oven gebakken met look en peterseliesaus
Pipes à moelle cuites au four avec une sauce à l'ail et au persil
Oven roasted marrow with parsley sauce

Bruschetta con L'aglio

12,90

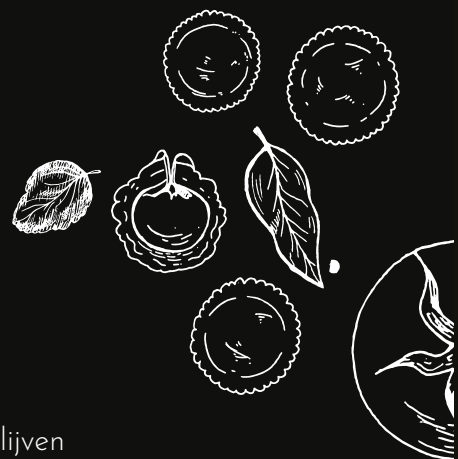
Look pinsa broodje met olijfolie (EVO) en hand geselecteerde gemarineerde olijven
Pain pinsa à l'ail et à l'huile d'olive (EVO) et olives marinées sélectionnées à la main
Garlic pinsabread with extra virgin oil (EVO) and selected italian marinated olives
- Supplement Cheese + €3

Bruschetta ai Funchi

17,90

Look pinsa broodje gebakken champignons, rucola en parmezaanschilders
Sandwich pinsa à l'ail champignons frits, roquette et copeaux de parmesan
Garlic pinsabread, topped sauteed mushroom, finished with rocket and parmesan shaves

Starters can be taken as a main course for an extra of €4



Casa Di Kaspi



Pinsa Specilitata

1. Margarita

19,90

Salsa di pomodoro (DOP), pomodorini, mozzarella, parmigiano; basilico fresco, olio d'oliva
Tomatensaus (DOP), kerstomaatjes, mozzarella kaas, parmezaanse kaas; verse basilicum, olijfolie
Sauce tomate (DOP), tomates cerises, mozzarella, parmesan ; basilic frais, huile d'olive
Tomato sauce (DOP), cherry tomatoes, mozzarella cheese, parmesan cheese; fresh basil, olive oil

2. Capricciosa

21,90

Salsa di pomodoro "fior di latte", mozzarella, prosciutto, funghi, origano
Tomatensaus "fior di latte", mozzarella, ham, champignons, oregano
Sauce tomate "fior di latte", mozzarella, jambon, champignons, origan
Tomato sauce "fior di latte", mozzarella, ham, mushrooms, oregano

3. Moreo

23,50

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, cipolla rossa, tonno albacora, spicchi di patate, capperi, olive, acciughe
Tomatensaus (DOP), mozzarella, rode ui, albacora tonijn, aardappelwedges, koningskappertjes, olijven, anjovis
Sauce tomate (DOP), mozzarella, oignon rouge, thon albacora, quartiers de pomme de terre, câpres, olives, anchois
Tomato sauce (DOP), mozzarella, red onion, albacora tuna, potato wedges, capers, olives, anchovies

4. Grigliata (vegé)

22,50

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, zucchine, melanzane, basilico, funghi, carciofi, peperoni
Tomatensaus (DOP), mozzarella, courgette, aubergine, basilicum, champignons, artisjok, paprika
Sauce tomate (DOP), mozzarella, courgette, aubergine, basilic, champignons, artichaut, poivron
Tomato sauce (DOP), mozzarella, zucchini, eggplant, basil, mushrooms, artichoke, bell pepper

5. Bolognese

20,90

Ragù, Mascarpone, Parmigiano, Rucola

6. Quattro Formaggi

22,00

Mozzarella Fior di latte **, Gorgonzola, Provolone, Gruyère

7. Tivoli (vegan)

23,90

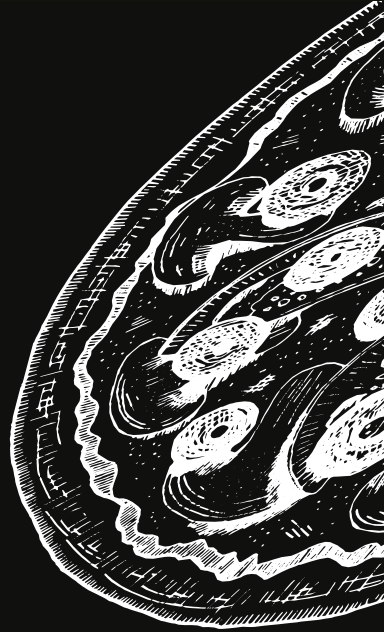
Salsa di pomodoro, mozzarella vegetale, funghi, cipolla frita, pomodorini, spinaci novelli freschi, olio d'oliva
Tomatensaus, plantaardige mozzarella, champignons, gebakken ui, kerstomaaten, verse babyspinazieblaadjes, olijfolie
Sauce tomate, mozzarella végétale, champignons, oignon frit, tomates cerises, pousses d'épinards frais, huile d'olive
Tomato sauce, vegetable mozzarella, mushrooms, fried onion, cherry tomatoes, fresh baby spinach leaves, olive oil

8. Torre del Greco

23,50

Tomaat, fetablokjes, mozzarella, cherry tomaten, "kalamon" olijven, feta kaas, tzatziki, kappertjes, "florina" pepers, gekarameliseerde uien
Tomate, cubes de feta, mozzarella, tomates cerises, olives "kalamon", fromage feta, tzatziki, câpres, poivrons "florina", oignons caramélisés
Tomato, feta cubes, mozzarella, cherry tomatoes, "kalamon" olives, feta cheese, tzatziki, capers, "florina" peppers, caramelized onions
Pomodoro, cubetti di feta, mozzarella, pomodorini, olive "kalamon", formaggio feta, tzatziki, capperi, peperoni "florina", cipolle caramellate

+ Strisce di pollo / kipreepjes / lanières de poulet / chicken strips + 2,50



Casa Di Kaspi

Pinsa Specialitata

9. Copa di Parma

23,50

Mozzarella, prosciutto di parma, pomodori secchi biologici, pesto di basilico

Mozarella, parmaham, zongedroogde tomaten BIO, basilicum pesto

Mozarella, jambon de parme, tomates séchées bio, pesto de basilic

Mozarella, parma ham, organic sun-dried tomatoes, basil pesto

10. Piccantinol

23,00

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, spinata calabrese, mergueze piccante, peperoncino rosso grigliato

Tomatensaus (DOP), mozzarella, spinata Calabrese, piccante mergueze, rode gegrilde rode peper

Sauce tomate (DOP), mozzarella, spinata Calabrese, piccante mergueze, poivron rouge grillé

Tomato sauce (DOP), mozzarella, spinata Calabrese, piccante mergueze, red grilled red pepper

11. Mare e monte

24,50

Gusci di vongole, aglio alle erbe fini, funghi, pomodorini, insalata di alghe, crema di parmigiano, chorizo

Vongole schelpjes, look met fijne kruiden, champignons, kerstomaatjes, zeewiersalade, parmesaanse room, chorizo

Coquilles Vongole, ail aux fines herbes, champignons, tomates cerises, salade d'algues, crème de parmesan, chorizo

Vongole shells, garlic with fine herbs, mushrooms, cherry tomatoes, seaweed salad, parmesan cream, chorizo

12. Della nonna Brugas

23,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, straccetti di pollo "stile kebab", peperoni grigliati, cipolla, rosmarino, olive

Tomatensaus, mozzarella, kipreepjes "kebabstyle", gegrilde pepperoni, ui, rozemarijn, olijven

Sauce tomate, mozzarella, lanières de poulet "style kebab", pepperoni grillé, oignon, romarin, olives

Tomato sauce, mozzarella, chicken strips "kebab style", grilled pepperoni, onion, rosemary, olives

13. Del Pastore Bianco

23,50

Besciamella, mozzarella, parmigiano, pancetta, cipolla rossa, uovo

Witte saus, mozzarella, pamesan, spek, rode ui, ei

Sauce blanche, mozzarella, parmesan, bacon, oignon rouge, œuf

White sauce, mozzarella, parmesan, bacon, red onion, egg

14. CASA DI KASPI "Specialità"

23,50

Polpette al pomodoro, di bufala, peperoni grigliati, raclette, pepe nero

Gehaktballetjes in tomatensaus, stracciatella, gegrilde paprika, raclette kaas, zwarte peper

Boulettes de viande à la sauce tomate, stracciatella, poivron grillé, fromage à raclette, poivre noir

Meatballs in tomato sauce, stracciatella, grilled bell pepper, raclette cheese, black pepper

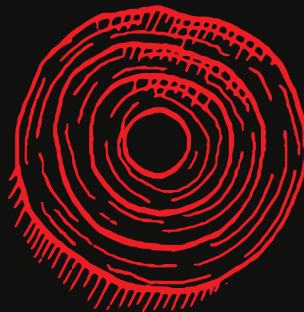


Pinextras / Toppings

All toppings are €2,50 extra, except burrato which is €7,5 extra.

Choose your topping:

Salami | Chorizo | King Capers | Egg/ei | Peppers | Anjovis | Chili | Vegan Cheese
Picarini Cheese / Mozzarella | Parmaham | Ham | Mushrooms | Olives | Chicken | Mergueze

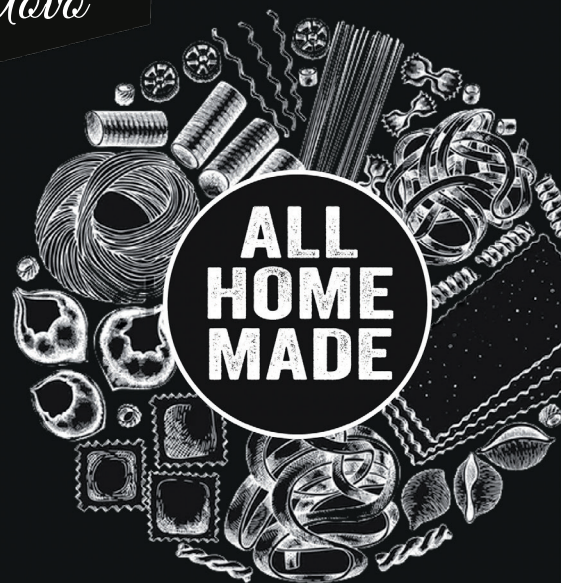


Casa Di Kaspi



Fresh Pasta / Fresh Pasta All 'Uovo'

Tagliatelle alla Bolognese	19,50
Tagliatelle alla Carbonara	21,50
Tagliatelle alla Norma (vegé)	21,90
Tagliatelle all 'arabbiatta chorizo 🌶️	22,90
Tagliatelle ala vongole	24,50
Tagliatelle di Pollo	22,90
Gnocchi quattro formaggi	22,50
Lasagne della casa alla forno (Bolognese)	21,00



Saladelizie / Salads / Salades

Insalata Caprese 19,50

Burrata di bufala, pomodorini, pesto rosso, balsamico, rucola
 Buffalo burrata, tomaten, rode pesto, balsamico, rucola
 Mozzarella de burrata, tomates, pesto rouge, balsamique, roquette
 Buffalo burrata, tomatoes, red pesto, balsamico, rucola

Insalata Toscana 21,50

Con prosciutto San Daniele, mozzarella e pomodori secchi
 Toscaanse stijl salade met san Daniele ham, mozzarella en zongedroogde tomaatjes
 Salade de style toscan avec jambon san Daniele, mozzarella et tomates séchées
 Tuscan style salad with san Daniele ham, mozzarella and sun dried tomatoes

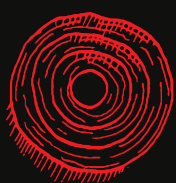
Insalata Nizzarda 21,90

Een Frans gerecht met een Italiaanse twist: de salade Niçoise. (Tonijn)
 Un plat français avec une touche Italienne : salade Niçoise. (Thon)
 A French dish with an Italian twist: the Niçoise salad. (Tuna)

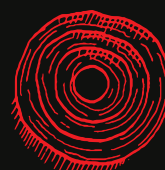


Lati / Sides

Mixed Salad	9,90
Wedges	4,00
Mozzarella Sticks (6)	7,90
Bread	3,50
Mayonaise/Ketchup	1,00



Casa Di Kaspi



Buongustaio / Hamburgers / Burgers

Our Burgers are served standard with carne di angus nero (250 gr)



Provalo col / extra

Uovo fritto / Spieleieren / Jouer aux oeufs / Fried eggs 3,00

Bacon / Spek / Bacon 3,00

Spicchi di patate / Aardappelpartjes / Épluchures de pommes de terre / Potato wedges 4,00

Copa di Parma

21,50

Mozzarella, Jambon de Parma, pomodori essiccati al sole BIO, Pesto di basilico

Mozzarella, parmaham, Tomaten zongedroogd BIO, Basil Pesto

Mozzarella, Jambon de Parme, Tomates Séchées BIO, Pesto de Basilic

Mozzarella, Jambon de Parma Tomates sechées BIO, Basil Pesto



Burger don Pepe

21,50

Bufala, *anelli di cipolla pastellati alla birra, *salsa di peperone, rucola, battuto di pomodorini

Buffelmozzarella, *uienringen in bierbeslag, *pepersaus, rucola, gehakte kerstomaatjes

Mozzarella de bufflonne, *rondelles d'oignons dans une pâte à la bière, *sauce au poivre, roquette, tomates cerises hachées

Buffalo mozzarella, *beer battered onion rings, *pepper sauce, rocket, chopped cherry tomatoes

Burger madre Pauliss

21,50

Formaggio raclette cipolle rosse sottaceto chorizo sbriciolare jalapeño spicchi di patate al pepe nero

Raclette kaas gepekeldde rode ui chorizo crumble jalapeño zwarte peper aardappelpartjes

Fromage à raclette oignons rouges marinés crumble de chorizo jalapeño quartiers de pommes de terre au poivre noir

Raclette cheese pickled red onion chorizo crumble jalapeño black pepper potato wedges

Burger Solvatara

21,50

Salsa piccante peperone rosso alla griglia vecchio formaggio di Bruges salsiccia chorizo rucola

Pittige Saus Gegrilde Rode Paprika Oude Brugse Kaas Chorizo Worst Rucola

Sauce Piquante Poivrons Rouges Grillés Fromage Vieux Bruges Chorizo Saucisse Roquette

Spicy Sauce Grilled Red Pepper Old Bruges Cheese Chorizo Sausage Arugula



Casa Di Kaspi

Secondi piatti - Carna / Vlees / Vliande / Meat

Scaloppina vitello Alla Milanése 27,50

Vittello impanata con parmigiano
Gepaneerde kalfsescaloppe met parmesaanse kaas
Escalope veau panée au parmesan
Breaded veal escaloppe with parmesan cheese

Vitello scaloppina Alla pizzaiola 28,50

Salsa di pomodoro, aglio, capperi ,acciughe, olive, mozzarella
Tomatensaus, look, kappertjes, anjovis, olijven, mozzarella
Sauce tomate, ail, câpres, anchois, olives, mozzarella
Tomato sauce, garlic, capers, anchovies, olives, mozzarella

Piccata di pollo "madré kiki " 28,50

Pollo impanato in uno strato di uovo e parmigiano
Kip gepaneerd in een laagje ei en permezaan kaas
Poulet pané dans une couche d'oeuf et de fromage permesan
Chicken breaded in a layer of egg and permesan cheese

Osso Buco Alla Robina 29,50

Ossobuco classico con stinchi di vitello e ossa di midollo
Klassieke ossobuco met kalfsschenkels en mergpijpje
Ossobuco classique avec jarrets de veau et os à moelle
Classic ossobuco with veal shanks and marrow bone

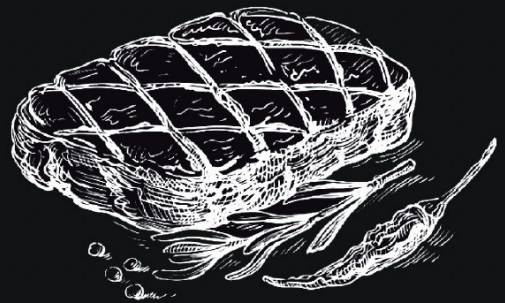
Palpetto passata di pomodori di zazza 28,00

Gehaktballetjes in tomatensaus
Boulettes de viande à la sauce tomate
Meatballs tomato sauce

TOP SELLER

Salsa "Coco di Naika"
Flame grilled "rib- eye" 37,00
(350 gram)

FLAME GRILLED



Secondi piatti - Pesce / Vis / Poisson / Fish

Filetto di salmone crosta di parmigiano pomodorini aglio basilico 32,50

Zalmfilet met Parmezaanse kaas, kerstomaatjes, knoflookbasilicum
Filet de saumon au Parmesan, tomates cerises, basilic à l'ail
Parmesan crusted salmon fillet cherry tomatoes garlic basil

Cacciucco toscane in salsa di vino bianco gratinato 31,00

Toscaans vispannetje gegratineerd in wit wijn sausje
Ragoût de poisson Toscan gratiné à la sauce au vin blanc
Tuscan fish casserole in white wine sauce gratin

Gamberini alla forno burro all'aglio 35,00

Gambas in oven met lookboter
Gambas au four avec beurre à l'ail
Garlic Butter oven Baked King Prawns

All 'Secondi Piatti' are served with fresh Tagliatelle

Casa Di Kaspi



Dolce / Dessert

Ziramisu al cioccolato emandoria créma

Tiramisu met amandelcrème
Tiramisu à la crème d'amandes
Tiramisu with amandelcream

12,90



Cheesecake con mascarpone e kinder bueno

Cheesecake met mascarpone en Kinder Bueno
Cheesecake au mascarpone et kinder bueno
Cheesecake with mascarpone and Kinder Bueno

12,90

Pinsa con nutella e frutta fresca (2-3 people)

Pinsa met Nutella en vers fruit
Pinsa au Nutella et fruits frais
Pinsa with Nutella and fresh fruit

19,00

Tartufo Nero

Een Cacao bol met vanille ijs en hart van chocolade
Une boule de cacao avec de la glace à la vanille et un cœur en chocolat
A cocoa ball with vanilla ice cream and a chocolate heart

9,90

Moelleux a la Emmerance

Lavacake met chocolade en vers fruit
Gâteau fondant au chocolat et aux fruits frais
Lava cake with chocolate and fresh fruit

13,90

Sorbetti coup Maxine

Citroen Sorbet met Limoncello en merenque
Sorbet au citron avec limoncello et meringue
Lemon Sorbet with Limoncello and Merenque

13,90

Panna cotta con coulis di frutti rossi

panna cotta met coulis van rood fruit
Panna cotta au coulis de fruits rouges
panna cotta with red fruit couli

12,90



Casa Di Kaspi

Bambini / Children

Pasta Tagliatelle	8,50
Pasta Tagliatelle with tomato sauce	9,50
Pasta Tagliatelle Bolognese	10,50
Pinsa Margarita	11,50
Pinsa Ham	12,50
Pinsa Salami	13,50



CONDIVIDERE / DELEN / A PARTAGER / SHARING

Elke persoon moet een hoofdgerecht nemen, indien u wilt delen rekenen wij 5 euro extra aan per bord.
Chaque personne doit prendre un plat principal, si vous souhaitez partager nous facturons 5 euros supplé-
mentaires par assiette

Ogni persona deve prendere un piatto principale, se si desidera condividere addebitiamo un supplemento
di 5 euro a piatto

Each person must take a main course, if you want to share we charge an additional 5 euros per plate

DINERO / BETALING / PAIEMENT / PAYMENT

We accepteren alle betalingen, maar we geven de voorkeur aan contant geld - 1 tafel = 1 rekening

Nous acceptons tous les paiements mais nous préférons les espèces - 1 table = 1 facture

Accettiamo tutti i pagamenti, ma preferiamo i contanti - 1 tavolo = 1 banconota

We accept all payments, but we prefer cash - 1 table = 1 bill

CUCINA / KEUKEN / CUISINE / KITCHEN

Keuken is open @ 11.30 tot 21.30 - La cuisine est ouverte de 11h30 à 21h30

La cucina è aperta dalle 11:30 alle 21:30 - Kitchen opens @ 11.30 until 21.30

Controleer eventuele voedselallergieën met onze medewerkers om te zien wat mogelijk is'
Veuillez vérifier toute allergie alimentaire avec notre personnel pour voir ce qui est possible'
Si prega di verificare eventuali allergie alimentari con il nostro staff per vedere cosa è possibile
Please check any food allergies with our staff to see wath's possible'

Casa Di Kaspi