

Pinsa

De Italiaanse pizza van een nieuwe generatie

Knapperig vanbuiten, zacht en luchtig vanbinnen. Onze pinsa is geïnspireerd op een eeuwenoud Romeins recept: handgeperst deeg, 72 uur gefermenteerd, afgewerkt met verse ingrediënten en kruiden voor een pure, natuurlijke smaak.

Tot 30% minder calorieën, koolhydraten, vetten en zout dan klassieke pizza - even lekker, lichter verteerbaar.

Pinsa

La pizza italienne nouvelle génération

Croustillante à l'extérieur, moelleuse et aérée à l'intérieur. Notre pinsa s'inspire d'une ancienne recette romaine : une pâte pressée à la main, fermentée pendant 72 heures, agrémentée d'ingrédients frais et d'herbes aromatiques pour un goût pur et naturel.

Jusqu'à 30 % de calories, de glucides, de matières grasses et de sel en moins qu'une pizza classique – encore plus savoureuse et plus facile à digérer.

“ We love pizza but we're here to change the way you think about pizza and taste our Pinsa ”





Entrata



Vitello tonnato "classico"

Kalfscarpaccio tonijndressing en konings kappertjes
Vinaigrette de thon carpaccio de veau et câpres royales

21,90

Carpaccio di manzo con rucola e grana padano

Runds carpaccio met rucola en grana padano
Carpaccio de boeuf à la roquette et grana padano

20,90

Cipirones impanati con salsa tartare a ll' Italienne

Gepaneerde baby inktvis met Italiaanse tartare
Baby calamars panés avec sauce tartare Italienne.

18,50

Spiadini di pollo alla griglia con trio di salse da intingolo

Gegrilde kipspiesjes met trio van dipsausjes.
Brochettes de poulet grillées avec trio de sauces à tremper.

18,20

Spiadini di agnello alla griglia con trio di salse da intingolo

Gegrilde lamspiesjes met trio van dipsausjes.
Brochettes d'agneau grillées avec trio de sauces à tremper.

19,20

Crema di pommedore e mascarpone

Tomatenroomsoep met mascarponekaas
Velouté de tomates au mascarpone

10,90

Cacciucco "gente di mare"

Vissoepje "gente di mare"
Soupe de poisson "gente di mare"

18,90

Scomorza salamini affumicato alla pizzailo

Gerookte italiaanse scomorza (kaas) en salami alla pizzailo
comorza italien fumé (fromage) et salami alla pizzailo

19,50

Midollo arrostito alla forno con salsa prezzemolo 22,90

Mergpijpjes in de oven gebakken met look en peterseliesaus
Pipes à moelle cuites au four avec une sauce à l'ail et au persil

Bruschetta con L'aglio 13,90

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
Supplement Kaas + €3

Bruschetta ai Funghi 17,90

Look broodje, gebakken champignons, rucola en parmezaanschilfers
Sandwich à l'ail, champignons frits, roquette et copeaux de parmesan

Vongole veraci alla piastra con aglio e toast di pinsa 25,50

Vongole a la plancha met look en fijne tuinkruiden
Coquilles de tapis a l'ail et fines herbes a la plancha

Alle voorgerechten worden geserveerd met huisgemaakt brood



Insalata



Insalata Caprese

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

19,90

Insalata Toscana

Con prosciutto San Daniele, mozzarella e pomodori secchi
Toscaanse salade met san Daniele ham, mozzarella en zongedroogde tomaatjes
Salade de style toscan avec jambon san Daniele, mozzarella et tomates séchées

22,50

Insalata Nizzarda

Un piatto francese con un tocco italiano: l'insalata nizzarda (tonno).
Een Frans gerecht met een Italiaanse twist: de salade Niçoise. (Tonijn)
Un plat français avec une touche Italienne : salade Niçoise. (Thon)

24,00



Pinsa Romana



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

2. Capricciosa

21,90

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, prosciutto, funghi, origano
Tomatensaus (DOP), mozzarella, ham, champignons, oregano
Sauce tomate (DOP), mozzarella, jambon, champignons, origan

3. Moreo

23,50

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

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

5. Bolognese

20,90

Ragù, Mascarpone, Parmigiano, Rucola

6. Quattro Formaggi

22,00

Salsa di pomodoro (DOP), Gorgonzola, Provolone, Gruyère

7. Tivoli (vegan)

23,90

Salsa di pomodoro, mozzarella vegetale, funghi, cipolla frita, pomodorini, spinaci novelli freschi, olio d'oliva
Tomatensaus, vegan mozzarella, champignons, gebakken ui, kerstomaaten, babyspinazieblaadjes, olijfolie
Sauce tomate, mozzarella végétale, champignons, oignon frit, tomates cerises, pousses d'épinards, huile d'olive

8. Torre del Greco

23,50

Pomodoro, cubetti di feta, mozzarella, pomodorini, olive, formaggio feta, tzatziki, capperi, peperoni, cipolle
Tomaat, fetablokjes, mozzarella, cherry tomaten, olijven, feta kaas, tzatziki, kappertjes, pepers, ui
Tomate, feta, mozzarella, tomates cerises, olives, fromage feta, tzatziki, câpres, poivrons, oignons
+ Strisce di pollo / kipreepjes / lanières de poulet / chicken strips + 2,50

9. Copa di Parma

23,50

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, prosciutto di parma, pomodori secchi biologici, pesto di basilico
Tomatensaus (DOP), mozzarella, parmaham, zongedroogde tomaten BIO, basilicum pesto
Sauce tomate (DOP), mozzarella, jambon de parme, tomates séchées bio, pesto de basilic

10. Piccantino

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

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

12. Della nonna

23,00

Salsa di pomodoro (DOP), mozzarella, straccetti di pollo "stile kebab", peperone rosso grigliato, cipolla, rosmarino, olive
Tomatensaus (DOP), mozzarella, kipreepjes "kebabstyle", gegrilde paprika, ui, rozemarijn, olijven
Sauce tomate (DOP), mozzarella, lanières de poulet "style kebab", poivron rouge grillé, oignon, romarin, 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

14. Gente di Mare "Specialità"

24,50

Salsa di pomodoro (DOP), Polpette al pomodoro, di bufala, peperoni grigliati, provolone, pepe nero
Tomatensaus (DOP), Gehaktballetjes in tomatensaus, gegrilde paprika, provolone, zwarte peper

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

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



Pasta



Linguine alla Bolognese 19,00

Linguine alla Carbonara 21,00

Linguine alla Norma (vegé) 21,90

Linguine all 'arabbiatta chorizo 22,90

Linguine ala vongole 25,50

Linguine di Pollo 23,90

Gnocchi quattro formaggi 21,90

Lasagne della casa alla forno (Bolognese) 21,90

Fregola Sarda ai frutti de mare risottata 28,50

Pasta uit Sardinië met zeevruchten op risotto wijze

Pasta de Sardaigne aux fruits de mer facon risotto





Burgers



Onze burgers worden standaard met 'Angus Beef geserveerd (250 gr) en potato wedges behalve de Gente Di Mare, deze wordt met vis geserveerd.

Provalo col / extra

Bacon / Spek / Bacon

3,00

Spiegelei / oeuf sur plat

3,00

Copa di Parma

23,90

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

Burger don Pepe

23,90

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

Mozzarella, *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

Burger madre Pauliss

23,90

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

Burger Solvatarara

23,90

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

Burger Gente Di Mare

23,90

Salsa tartara, filetto di platessa , rucola, limone.

Tartaar saus, Pladijsfilet, rucola, citroen

Sauce tartare, filet de plie, roquette, citron.



Carne



Scaloppina vitello Alla Milanése 28,90

Gepaneerde kalfsescaloppe met tomatensaus en parmesaanse kaas
Escalope de veau panée à la sauce tomate et au parmesan

Vitello scaloppina Alla pizzaiola 29,90

Gepaneerde kalfsescaloppe met tomatensaus, look, kappertjes, anjovis, olijven, mozzarella
Escalope de veau panée avec sauce tomate, ail, câpres, anchois, olives, mozzarella

Piccata di pollo "madré kiki" 28,90

Kip gepaneerd in een laagje ei en permezaan kaas
Poulet pané dans une couche d'oeuf et de fromage permesan

Ossobuco Alla Robina 33,00

Ossobuco classique avec jarrets de veau et os à moelle
Classic ossobuco with veal shanks and marrow bone

Palpetto passata di pomodore di zazza 28,00

Gehaktballetjes in tomatensaus
Boulettes de viande à la sauce tomate

Top Seller

Ribeye "Coco di Naika" 37,50

Flame grilled "rib-eye" met pasta, saus en salade
"Rib-eye" flambé au grill avec pâtes, sauce et salade

Alle vleesgerechten worden met pasta of potato wedges geserveerd

Vraag naar onze suggesties



Pesce



Filetto di salmone crosta di parmigiano pomodorini aglio basilico 32,90

Zalmfilet met Parmezaanse kaas, kerstomaatjes, knoflookbasilicum
Filet de saumon au Parmesan, tomates cerises, basilic à l'ail

Cacciucco toscane in salsa di vino bianco gratinato 31,50

Toscaans vispannetje gratineerd in wit wijn sausje
Ragoût de poisson Toscan gratiné à la sauce au vin blanc

Gamberini alla forno burro all'aglio 38,00

Gambas in oven met lookboter
Gambas au four avec beurre à l'ail

Merluzzo in padella con patate e pomodorini al forno Dag-
prijs

In oven gebakken kabeljauw met aardappeltjes en gepofte cherrytomaatjes
Cabillaud au four avec pommes de terre et tomates cerises sauté.

Alle visgerechten worden met pasta of potato wedges geserveerd

Vraag naar onze suggesties





Dolce



<i>Ziramisu al cioccolato emandoria créma</i> Tiramisu met amandelcrème Tiramisu à la crème d'amandes	14,90
<i>Cheesecake Emerance</i> Cheesecake met nutella en speculoos Cheesecake au nutella et spéculoos	14,90
<i>Zabaione di Petrus (2 people)</i> Zabaione met passito , amandelijs en vers fruit Zabaione avec passito ,glace aux amandes,fruit fraiche per	13,90 (p.p)
<i>Pinsa con nutella e frutta fresca (2-3 people)</i> Pinsa met Nutella en vers fruit Pinsa au Nutella et fruits frais Pinsa with Nutella and fresh fruit	19,00
<i>Tartufo Nero</i> 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	13,90
<i>Sorbetti coup Maxine</i> Citroen Sorbet met Limoncello en merenque Sorbet au citron avec limoncello et meringue	14,90
<i>Gelato 'Gente Di Mare'</i> Trio van ijs; Vanille, Amandel & Pistache en rood fruit Trio de glaces : vanille, amande et pistache et fruits rouge	13,50
<i>Gelato per bambini</i> Vanille ijs met slagroom en lekstok Crème glacée à la vanille avec crème fraiche et sucette	7,50





Bambini



Kinderkaart is tot 8 jaar

<i>Pasta Linguine</i>	<i>8,50</i>
<i>Pasta Linguine met tomatensaus</i>	<i>9,50</i>
<i>Pasta Linguine Bolognese</i>	<i>10,50</i>
<i>Pinsa Margarita</i>	<i>11,50</i>
<i>Pinsa Ham</i>	<i>12,50</i>
<i>Pinsa Salami</i>	<i>13,50</i>

Betaling / Paiement / Pagamento

We accepteren alle betalingen (excl. American Express), maar we geven de voorkeur aan contant geld. Sharing is 3 euro p.p.

1 tafel = 1 rekening

Nous acceptons tous les paiements (excl. American Express) mais nous préférons les espèces. Le partage coûte 3 euros par personne.

1 table = 1 facture

Accettiamo tutti i pagamenti (excl. American Express) ma preferiamo i contanti. Una stanza in una camera condivisa costa 3 euro a persona.

1 tavolo = 1 banconota

Allergenen / Allergenes / Allergeni

Controleer eventuele voedselallergieën met onze medewerkers om te zien wat mogelijk is'
Veillez 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