

## LE PIZZE "Bella Ciao" (From 1700hrs)

### Professore (V) 17

- Pomodoro - Fior di Latte – Porcini – Tartufo Nero
- Tomaat – Fior di Latte - Eekhoortjesbrood – Zwarte Truffel
- Tomato – Fior di Latte - Porcini Mushrooms – Black Truffle

### Berlino (V) 16

- Pomodoro – Fior di Latte – Peperoni – Melanzane – Zucchini
- Tomaat - Fior di Latte – Paprika – Aubergine – Courgette
- Tomato – Fior di Latte – Aubergine – Bell Peppers – Zucchini

### Nairobi 16

- Pomodoro – Acciughe – Gamberetti – Capperi – Olive Nere
- Tomaat – Ansjovis – Garnalen – Kappertjes – Kalamata Olijven
- Tomato – Anchovies – Shrimps – Capers – Kalamata Olives

### Tokyo 16.50

- Pomodoro - Pomodorini – Fior di Latte – Cipolla – Tonno – Olive Nere
- Tomaat - Cherrytomaatjes – Fior di Latte – Ui – Tonijn – Kalamata Olijven-
- Tomato - Cherry Tomatoes – Fior di Latte – Onions – Tuna – Kalamata Olives

### Rio (V) 13

- Pomodoro – Fior di Latte – Basilico
- Tomaat – Fior di Latte – Basilicum
- Tomato – Fior di Latte – Basil

### Denver 15

- Pomodoro – Fior di Latte – Salame Piccante – Olive Nere
- Tomaat – Fior di Latte – Pittige Salami – Kalamata Olijven
- Tomato – Fior di Latte – Spicy Salami – Kalamata Olives

### Helsinki 16.50

- Fior di Latte – Pomodorini Gialli – Burrata – Prosciutto Cotto – Rucola
- Fior di Latte – Gele Cherrytomaatjes – Burrata – Gekookte Ham – Rucola
- Fior di Latte – Yellow Tomatoes – Burrata – Ham – Rocket

### Oslo 16

- Pomodoro – Fior di Latte – Salmone affumicato in casa – Aglio – Zest di Limone
- Tomaat – Fior di Latte – Huisgemaakte gerookte Zalm – Knoflook – Citroenschil
- Tomatoes – Fior di Latte – Home-made smoked Salmon – Garlic – Lemon Zest

### Moscow (V) 15.50

- Pomodoro – Fior di Latte – Gorgonzola – Provolone – Asiago
- Tomaat – Fior di Latte – Gorgonzola – Provolone – Asiago Kaas
- Tomato – Fior di Latte – Gorgonzola – Provolone – Asiago Cheese

### Bella Ciao 17

- Pomodorini – Fior di Latte – Burrata – Acciughe – Basilico
- Cherrytomaatjes – Fior di Latte – Burrata – Ansjovis – Basilicum
- Cherry Tomatoes – Fior di Latte – Burrata – Anchovies – Basil

### Calzone Bella Ciao 15.50

- Pomodoro – Fior di Latte – Prosciutto Cotto – Funghi
- Tomaat – Fior di Latte – Ham – Eekhoortjesbrood
- Tomato – Fior di Latte – Porcini Mushrooms - Ham



*Il nostro impasto viene lievitato lentamente per 48 ore per il miglior gusto e digeribilità*

*Ons deeg wordt 48 uur langzaam gerezen voor de beste smaak en verteerbaarheid*

*Our dough is slowly raised for 48 hours for the best taste and digestibility*

*Buon Appetito!*

**\*Please inform our floor staff of any allergies and/or intolerances**