

LE PIZZE “Bella Ciao” (From 1700hrs)

Professore (V) 18

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

Berlino (V) 17

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

Nairobi 17

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

Tokyo 17.50

- 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) 14

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

Denver 16

- 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 17.50

- 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 17

- 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) 16.50

- 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 18

- 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 16.50

- 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**