

DRANKEN		
BUBBELS & COCKTAILS	GLAS	FLES
PROSECCO SPUMANTE 'FAGHER' BRUT, AZ LE COLTURE	€7,95	€39,95
Veneto. Fijn mousserend, fris en droog met citrus en florale tonen [glas / fles]		
APEROL SPRITZ	€10,50	
LIMONCELLO SPRITZ	€10,50	
NEGRONI	€11,50	
GIN & TONIC	€11,50	
ESPRESSO MARTINI	€11,95	
WIJN	GLAS	FLES
WIT		
GRILLO SAVERIO FARO	€6,50	€24,95
Sicilië. Fris, mineraal en fruitig met tonen van perzik en citrus		
VERDICCHIO, DEI CASTELLI DI JESI	€7,50	€29,50
Marche. Fris, mineralig en sappig met citrus, amandel en een vleugje witte bloemen		
PINOT GRIGIO 'BOIRA', CANTINE VOLPI	€7,95	€32,95
Veneto. Licht, fris en elegant met tonen van peer, citrus en een vleugje bloemen.		
ROOD		
NERO D'AVOLA SAVERIO FARO	€6,50	€24,95
Sicilië. Vol en kruidig met rijpe bessen, pruim en een hint van chocolade		
SANGIOVESE 'BOIRA', CANTINE VOLPI	€7,50	€29,50
Piemonte. Soepel en sappig met rood fruit, kruiden en een vleugje aardse tonen		
MONTEPULCIANO 'NICO', TENUTA FERRANTE	€7,95	€34,95
Abruzzo. Zacht en vol met rood fruit en een vleugje kruidigheid.		
ORANGE		
BLANCJAT RIBOLLA GIALLA IGT 'ORANGE'	€7,95	€34,95
Friuli-Venezia Giulia. Droog, kruidig en licht tannineus met tonen van sinaasappelschil en rijpe appel. Orange wijn wordt gemaakt van witte druiven met schilcontact, geeft meer kleur, structuur en karakter. Niet zoet, wél spannend		

BIER		
VAN DE TAP: BIRRA MORETTI [25 / 50CL]	€3,95	€6,95
VAN DE TAP: LAGUNITAS IPA [30CL]	€6,25	
BROUWERIJ 'T IJ: IJWIT [FLES 33CL]	€6,25	
BIRRA MORETTI ZERO	€3,95	
FRIS & WATER		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA ORANGE, FANTA ORANGE ZERO, SPRITE	€3,75	
FUZETEA GREEN TEA FUZETEA BLACK TEA PEACH HIBISCUS	€3,75	
LURISIA CHINOTTO [27,5CL]	€4,95	
ROYAL BLISS TONIC WATER	€3,75	
ROYAL BLISS GINGER ALE	€3,75	
ROYAL BLISS BITTER LEMON	€3,75	
CHAUDFONTAINE MINERAALWATER PLAT [25/75CL]	€3,25	€5,95
CHAUDFONTAINE MINERAALWATER BRUISEND [25/75CL]	€3,25	€5,95
WARME DRANKEN		
KOFFIE OF THEE	€3,50	
ESPRESSO / DOPPIO	€3,50	€5,50
CAPPUCINO / CAFFÈ LATTE	€3,50	€3,50
VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE	€4,25	



Snap it. Tag it. Eat it.

Heb je een allergie?
Vraag naar de
allergenenkaart of
scan de QR-code met je
smartphone



Je vindt ons in Amsterdam op twee locaties

- ♦ Kadijksplein 4 (tel. 020-7733120)
- ♦ Amstelveenseweg 89 (tel. 020-2239000)

• SOTTO • PIZZA
LEGÀLE



ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO Versgebakken met rozemarijn en olijfolie	€7,95
FOCACCIA PARMIGIANO Versgebakken met Parmigiano Reggiano, rozemarijn, oregano, basilicum, knoflook, zeezout en olijfolie	€8,95
ANTIPASTI MISTI [voor 2 - 3 pers.] Prosciutto di San Daniele, bresaola, salami Napoli, pecorino met truffelhoning, gemarineerde artisjokharten, olijven, balsamico uien en focaccia	€17,50

INSALATA

INSALATA MISTA Gemengde salade, pomodorini, gemengde zaden & noten, frisse basilicumvinaigrette	€7,95
BURRATA CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodorini, basilicum, olijfolie, focaccia	14,95

DOLCI

AFFOGATO Romig vanille-ijs met een shot hete espresso	€7,95
TIRAMISÙ Huisgemaakt klassiek Italiaans dessert met mascarponecrème, espresso, cacaopoeder en di Saronno	€8,95
PANNA COTTA Huisgemaakte, fluweelzachte vanille panna cotta met een frisse aarbeiencoulis	€8,95
TARTELETTE AL LIMONE Boterige koekbodem gevuld met citroencurd	€7,95

DIGESTIVI

LIMONCELLO	€5,95
AMARETTO, SAMBUCA, AMARO, GRAPPA	€5,95

NO CASH PLEASE

PIZZA’S

POPULAIRE KEUZES	
TARTUFO San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, Coppa di Parma, truffelroom, rucola	€19,95
SALAMI [normaal/pikant] San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, Salami Sopressa [normaal] of Ventricina [pikant]. Parmigiano Reggiano	€17,95
QUATTRO STAGIONI San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, champignons, prosciutto cotto, salame, basilicum, Parmigiano Reggiano, Taggiasche olijven	€18,95
NAPOLITAANSE KLASSIEKERS	
MARINARA San Marzano tomaten, knoflook, oregano, olijfolie	€10,50
MARGHERITA San Marzano tomaten, fior di latte d’Agerola, basilicum	€13,95
MARGHERITA EXTRA San Marzano tomaten, Mozzarella di Bufala , basilicum, verse pomodorini	€15,95

EXTRA TOPPINGS	
Salami (normaal/pikant), Prosciutto di Parma Coppa di Parma, Prosciutto Cotto, Venkelworst, Bressaola, Truffel Crème, Tonijn, Ansjovis	+€3,75
Burrata	+€7,50
Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Ricotta	+€2,95
Mozzarella di Bufala i.p.v. Fior di Latte	+€2,50
Pomodorini, Gegrilde Paprika, Gegrilde Courgette, gegrilde Aubergine, Artisjok, Olijven	+€2,50
Rucola, Champignons, Rode Ui, Kappertjes	+€1,75
Glutenvrije bodem	+€3,95

WITTE PIZZA’S (ZONDER TOMAAT)	
BIANCA PESTO Fior di latte d’Agerola, olijfolie, pesto, basilicum	€15,95
PROSCIUTTO COTTO Fior di latte d’Agerola, Ambachtelijke achterham, Parmigiano Reggiano, basilicum (kan ook mét tomaat)	€17,95
RIPIENO BIANCO AL FORNO Fior di latte d’Agerola, ricotta, guanciaie, salame Napoli, Parmigiano Reggiano. Dichtgevouwen pizza uit de oven	€20,95

PIZZA’S

BEKENDE FAVORIETEN	
ROMANA San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, ansjovis, kappertjes, Taggiasche olijven, oregano	€17,95
VERDURE San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, gegrilde aubergine, gegrilde paprika, gegrilde courgette, rucola	€17,95
QUATTRO FORMAGGI San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano	€17,95
TONNO San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, tonijn, rode ui, Taggiasche olijven, kappertjes, oregano	€18,95
PROSCIUTTO DI PARMA & RUCOLA San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, prosciutto di Parma, rucola	€19,95

SOTTO SPECIALITEITEN	
CARNEVALE PORCINI [STERVORMIGE PIZZA] San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, porcini mix, olijven, basilicum en ricotta in de punten van de ster	€20,95
CARNEVALE SALSICCIA [STERVORMIGE PIZZA] San Marzano tomaten, Fior di latte d’Agerola, oven-gebraden venkelworst, basilicum, ricotta in de punten in de punten van de ster	€20,95
DE “OFF THE RECORD PIZZA” Nieuwsgierig? Kijk even rond of vraag het aan ons!	

Echte Napolitaanse pizza.

Bij ons draait alles om eenvoud, kwaliteit en traditie. Onze pizzaioli bereiden dagelijks vers deeg met slechts vier ingrediënten: water, meel (tipo 00), gist en zout. Geen toevoegingen, geen shortcuts

Elke deegbol wordt met de hand geknead en krijgt tot 72 uur de tijd om rustig te fermenteren. Dit langzame proces zorgt voor de karakteristieke luchtigheid, diepe smaak en perfecte elasticiteit die je alleen bij een echte Napolitaanse pizza vindt.

Zodra je bestelt, rekken we het deeg met de hand uit. Nooit met een deegroll-er, zodat de korst die kenmerkende luchtbellen krijgt. Daarna gaat de pizza in onze hete steenoven van meer dan 450°C, waar hij in slechts 60 tot 90 seconden perfect wordt gebakken. Het resultaat? Een lichte, zachte binnenkant met een knapperige, licht geschroeide korst.

Mangia, và!
(Eet nou maar, kom op!)