

SOTTO

PIZZA
LEGALE

SOTTO doet geen concessies aan de authentieke Napolitaanse steenoven pizza. Wij bereiden onze pizza's volgens 'Il Disciplinare' van de Associazione Verace Pizza Napoletana, de bewaker van de ware Napolitaanse pizza. SOTTO gebruikt hiervoor de beste Italiaanse ingrediënten.

 /SottoPizza  @Sotto_Pizza  sottopizza.nl

NO CASH - PIN & CARD ONLY

VOOR- & BIJGERECHTEN

FOCACCIA ROSMARINO **7 95**
versgebakken met rozemarijn en olijfolie

FOCACCIA PARMIGIANO **8 95**
basilicum, kruiden en parmigiano

HUISSALADE **6 90**
jonge bladgroenten, pomodorini, gemengde zaden & noten en een frisse basilicumvinaigrette

ANTIPASTI MISTI {ca. 2 pers.} **16 50**
Prosciutto di San Daniele, bresaola, salami, pecorino met truffelhoning, gemarineerde artisjokharten, olijven, balsamico uien en focaccia

BURRATA CAPRESE {1 à 2 pers.} **14 50**
burrata, pomodorini, basilicum, olijfolie, balsamico, focaccia

NAGERECHTEN

AFFOGATO **5 95**
bol vanilleijs overgoten met espresso

HUISGEMAAKTE TIRAMISU **7 95**

BROWNIE {Pâtisserie Linnick} **6 95**

HUISGEMAAKTE PANNA COTTA **7 95**

LEMON MERINGUE PIE **7 95**

PIZZA'S

MARINARA {v} {VPN} **9 95**
San Marzano tomaten D.O.P., knoflook, oregano, extra vergine olijfolie

MARGHERITA {v} {VPN} **12 95**
San Marzano tomaten D.O.P., buffelmozzarella D.O.P., basilicum

MARGHERITA EXTRA {v} {VPN} **13 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, basilicum, verse pomodorini

BIANCA {v} **14 95**
buffelmozzarella D.O.P., extra vergine olijfolie, pesto, basilicum

SALAME **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P., buffelmozzarella D.O.P., salame Sopressa of Ventricina (pikant), Parmigiano Reggiano

PROSCIUTTO COTTO **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, Italiaanse gekookte ham

ROMANA **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P., ansjovis, kappertjes, Taggiasche olijven, oregano

VERDURE {v} **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P., gegrilde aubergine, gegrilde paprika, gegrilde courgette, rucola

QUATTRO FORMAGGI {v} **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P., taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano

TONNO **17 95**
San Marzano tomaten D.O.P., buffelmozzarella D.O.P., tonijn, rode ui, Taggiasche olijven, kappertjes, oregano

QUATTRO STAGIONI **16 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, champignons, prosciutto cotto, salame, basilicum, Parmigiano Reggiano, Taggiasche olijven

TARTUFO **18 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, Coppa di Parma, truffelroom, rucola

SAN DANIELE **18 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, prosciutto di San Daniele D.O.P.

CARNEVALE PORCINI onze befaamde stervormige pizza {v} **19 95**
San Marzano tomaten D.O.P., buffelmozzarella D.O.P., porcini mix, olijven, basilicum en ricotta in de punten van de ster

CARNEVALE SALSICCIA onze befaamde stervormige pizza **19 95**
San Marzano tomaten D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, salsiccia, basilicum, ricotta in de punten in de punten van de ster

CALZONE **18 90**
dubbelgevouwen pizza met San Marzano tomaten D.O.P., buffelmozzarella D.O.P, champignons en prosciutto cotto

PIZZA VAN DE MAAND **17 90**
Iedere maand weer anders. Vraag onze medewerkers

GLUTENVRIJE BODEM **3 90**

ONZE PIZZAIOLI

Onze ervaren pizzaioli beginnen iedere dag met het maken van deeg. Hiervoor gebruiken we slechts vier ingrediënten: water, meel (tipo 00), gist en zout. Elke 'panetto' (deegbol) is een toekomstige pizza en wordt op ambachtelijke wijze met de hand gemaakt. De deegbollen 'matureren' vervolgens gekoeld voor 72 uur, waarna we ze laten rijzen tot het zachte, kneedbare, luchtige deeg waar je onze pizzaioli mee ziet werken. De laatste stap is het 'openen' van de pizza. Dit doen we terwijl je wacht.

WITTE WIJN

FIANO MARAVIGNA, CASA BOTTER, PUGLIA IGT **5 50 / 24 95**

CIRO BIANCO, TENUTA IUZZOLINI, CALABRIA **6 50 / 29 50**

GRECHETTO PROPIZIO, DONATO GIANGIROLAMI, LAZIO, (BIO) **7 50 / 34 95**

RODE WIJN

NERO D'AVOLA-MERLOT, IRENA, SICILIE **5 50 / 24 95**

PRIMITIVO DI MANDURIA, LE VIGNE DI SAMMARCO, PUGLIA **6 50 / 29 50**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BUCARO, CARLO VOLPI (BIO) **7 50 / 34 95**

ROSÉ

CINSAULT ROSÉ, VIGNERONS DE VICOMTÉ, PAYS D'OC **5 90 / 25 50**

PROSECCO

VALDOBBIADENE SPUMANTE BRUT FAGHER, AZ LE CULTURE, VENETO **7 95 / 39 95**

APEROL SPRITZ {glas} **9 95**

LIMONCELLO SPRITZ {glas} **9 95**

BIER

VAN DE TAP: BIRRA MORETTI {25 / 40cl} **3 75 / 5 95**

VAN DE TAP: LAGUNITAS IPA {30cl} **5 95**

BIRRA MORETTI ZERO {fles 33cl} **3 95**

BROUWERIJ 'T IJ: IJWIT {fles 33cl} **5 95**

LIKEUR

AMARETTO / SAMBUCA / LIMONCELLO / BAILEYS / APEROL **5 50**

GRAPPA **5 90**

FRIS & WATER

COCA COLA {fles 20cl, regular of zero} **3 25**

ITALIAANS FRIS VAN LURISIA {fles 27,5cl, div. smaken} **4 50**
Aranciata, aqua tonica, gazzosa of chinotto

ICE TEA {fles 20cl} **3 25**

S. PELLEGRINO {fles 25cl/75cl} **2 95 / 5 95**

ACQUA PANNA {fles 25cl/75cl} **2 95 / 5 95**

SCHULP APPELSAP {fles 20cl} **3 75**

CHOCOMEL / FRISTI {fles 20cl} **3 50**

WARME DRANKEN

KOFFIE & THEE **2 95**

ESPRESSO {enkel/dubbel} **2 95 / 4 25**

CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE **3 50**

ESPRESSO MACCHIATO **2 95**

VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE **3 50**

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

