

---

## Entrée

---

<i>Polenta</i> <i>Fried polenta, stracciata di Bufala</i>	€ 6,95
<i>Burrata</i> <i>Piennolo tomatoes, basil, bread feathers</i>	€ 9,50
<i>Buffala</i> <i>Friarielli, pine nuts, anchovies, lemon</i>	€ 9,50

---

## Pizza

---

<i>Marinara (vegan)</i> <i>San Marzano, garlic, oregano</i>	€ 8,00
<i>Margherita (v)</i> <i>San Marzano, fior di latte di Agerola, basil</i>	€ 9,50
<i>Friarielli (v)</i> <i>Friarielli, provola di Agerola, pine nuts, lemon</i>	€ 13,00
<i>Ripieno</i> <i>Ricotta, salame piccante, parmigiano reggiano, fior di latte di Agerola, San Marzano</i>	€ 13,50
<i>Kaas 'n Cactus (v)</i> <i>Ricotta, blue di bufala, parmigiano reggiano, fior di latte, cactus confiture, walnuts</i>	€ 15,00
<i>Nonno Vincenzo</i> <i>San Marzano, salame piccante, provola di Agerola</i>	€ 12,00
<i>Quattro Pomodori (vegan)</i> <i>San Marzano, piennolo tomatoes, green and semidried, garlic, oregano</i>	€ 14,00
<i>Margherrata (v)</i> <i>San Marzano, stracciata, basil pesto</i>	€ 15,50
<i>Entroterra</i> <i>Borlotti beans velvet, provola di Agerola, guanciale, topinambur chips</i>	€ 15,00
<i>Mortazza</i> <i>Fior di latte di Agerola, semidried tomatoes, ricotta, pistache, mortadella</i>	€ 16,50
<i>Regina</i> <i>San Marzano, bufala, salted anchovies, piennolo tomatoes, oregano</i>	€ 15,50
<i>Cabo Noord</i> <i>Cod fish, olives taggiasche, piennolo tomatoes, fior di latte di Agerola, fried capers, lemon</i>	€ 18,00
<i>Van Gogh (v)</i> <i>Fior di latte di Agerola, oven roasted potatoes, cavolo nero, blue di bufala fondue</i>	€ 15,00

---

## Dessert of the day

---

€ 5,95

---

---

## Wines

---

<i>Oro Spumante – Tenuta Cavalier Pepe</i> <i>Sparkling wine - per glass/bottle</i>	€ 7,00/27,00
<i>Nestor - Tenuta Cavalier Pepe</i> <i>White wine Greco di Tufo - per glass/bottle</i>	€ 7,00/27,00
<i>Bianco di Bellona – Tenuta Cavalier Pepe</i> <i>White wine - per glass/bottle</i>	€ 6,00/26,00
<i>Tramonti Rosato – Tenuta san FrancESCO</i> <i>Rose wine - per glass/bottle</i>	€6,00/26,00
<i>Velavento Vulcano – Tenuta Cavalier Pepe</i> <i>Rose wine - per glass/bottle</i>	€ 6,00/26,00
<i>Terra del Varo–Tenuta Cavalier Pepe</i> <i>Red wine - per glass/bottle</i>	€ 6,00/26,00
<i>Falerno del Massico Dop – Villa Matilde</i> <i>Red wine - per glass/bottle</i>	€ 8,50/32,00

---

## Beer bottles

<i>Het IJ Beer</i>		<i>Goat Beer</i>	
<i>IJ wit 0,33L</i>	€ 4,95	<i>Bad Kid–IPA 0,33L</i>	€ 5,45
<i>IJ Flink Blond 0,33L</i>	€ 4,95	<i>Pale Ale 0,33L</i>	€ 5,45
<i>Lowlander</i>		<i>Alcohol free beer</i>	
<i>White Ale</i>	€ 4,85	<i>Brand Weizen 0.0%</i>	€ 3,50
<i>Poorter</i>	€ 4,95		
<i>Two chefs</i>			
<i>Green bullet- IPA Tropical</i>	€ 5,25		
<i>Ralphie–Weizen Funky</i>	€ 5,25		
<i>Falkon–Pale Ale</i>	€ 5,25		

---

## Soda's

<i>Fritz Cola</i>	€ 2,95	<i>Chi Coconut Water Russel</i>	€ 4,50
<i>Fritz Cola sugarless Yaya</i>	€ 2,95	<i>&amp; Co Tonic water British</i>	€ 3,50
<i>Kombucha Naturfrisk</i>	€ 4,25	<i>Farm Pressed Apple Juice</i>	€ 3,75
<i>Lemonade Naturfrisk</i>	€ 3,50		
<i>Ginger Beer</i>	€ 3,95		

---

## nNea Water

In collaboration with Made Blue water, we filter our own water.  
With 30% of the revenue we support a good cause chosen by Made Blue.

<i>Sparkling / Still Small bottle</i>	€ 2,25	<i>Sparkling / Still Large bottle</i>	€ 3,50
---------------------------------------	--------	---------------------------------------	--------