Da Zicari

ITALIAN SHOP • BISTRO • PIZZERIA

MENU

OSTERIA & PIZZERIA



BENVENUTI

welkom

Welkom bij onze *osteria* & pizzeria,
ontstaan uit Lillo zijn liefde voor zijn vaderland en zijn passie voor de **authentieke Italiaanse keuken**.
Sinds 2019 brengen wij de beste en hoogst-kwalitatieve Italiaanse producten samen in een delicatessen- en wijnwinkel, *osteria* en pizzeria.

Een *osteria* is van oorsprong een plek waar men **samenkomt** rond **eerlijke, huisgemaakte gerechten**,
met aandacht voor **gastvrijheid** en **gezelligheid**. Die warme, ongedwongen **sfeer** waar eenvoud, **kwaliteit** en smaak centraal staan, willen wij hier laten beleven.

Onze gerechten worden bereid volgens **traditionele recepten**, met **verse ingrediënten** en respect voor de Italiaanse keuken. Ook onze pizza's houden wij bewust puur en authentiek, met zorg voor het deeg en de kwaliteit van elk product. Naast onze vaste maar verse kaart werken wij met wisselende suggesties, afhankelijk van seizoen en markt.

Voel u welkom en geniet — *come a casa*.

Lillo & Liesbeth Zicari

"Il piacere della tavola è fatto di semplicità e condivisione."

Het plezier van tafelen zit in eenvoud en samen delen.



Openingsuren keuken

dinsdag-zaterdag
12u00-13u30
18u00-21u00

Gesloten op maandag, zon- en feestdagen
Wel beschikbaar voor privé-feesten na overleg

Pizza alleen beschikbaar in de avond

Voor een vlotte bediening

* **Keuze per tafel:** Gelieve uw keuze per tafel te beperken tot maximaal 5 verschillende gerechten per gang (niet van toepassing op pizza's en kindergerechten).

* **Samen uit, samen thuis:** Eén rekening per tafel alstublieft. Wij ontvangen betalingen bij voorkeur via WERO (QR-code) of contant geld.

* **Keuzestress?** Ontdek onze favorieten via het symbool op de kaart.



Allergieën of intoleranties? Verwittig ons vooraf.

Speciaal voor wie glutenvrij eet, voorzien wij kwalitatieve alternatieven zoals glutenvrije pasta, pizzabodems en toastbrood. Vraag er gerust naar.

Alle prijzen zijn vermeld in euro.

APERITIVI

Italiaanse aperitieven

Aperitivi Classici

klassiekers per glas

Prosecco DOC Treviso Brut - 8

Lambrusco Grasparossa Amabile - 8

Frisse, licht bruisende Italiaanse wijn, bekend om zijn sappig rood fruit en doordrinkbare karakter

Vermouth Bianco/Rosso - 8.5

Campari - 9.5

Campari tonic/orange - 12

Classici in Bottiglia

klassiekers per fles

'Traimari' Bianco Frizzante - 30

Prosecco DOC Treviso Brut - 32

Prosecco DOC Rosé Brut - 33

Prosecco DOC Treviso Millesimato Brut - 40

85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)

Metodo Classico Brut "La Grande Famille" - 60

100% Pinot Nero

Franciacorta Cuveè Brut DOCG Metodo Classico - 70

80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero

"Prima si brinda, poi si parla."

Eerst toasten, dan praten.

Spritz

Italiaanse spritzcocktails

Aperol Spritz - 13

Aperol, prosecco en sodawater

Melon Spritz - 14

Spritz met Italiaanse meloenlikeur

Lambrusco Spritz - 12

Spritz met bruisende Lambrusco, zachte rode fruittonen

Campari Spritz - 14

Campari, prosecco en sodawater

Limoncello Spritz - 14

Spritz met Italiaanse citroenlikeur

Gin-Tonic

gin-tonic

Mr. Higgins (Gamondi) - 13

Elegante London Dry met mediterrane citrus en duidelijke toets van appelsien

London Dry (Mazzetti d'Altavilla) - 15

Piemontese London Dry met heldere jeneverbes, zachte citrus en verfijnde kruidigheid

Aqva Lvce (Distilleria dell'Alpe) - 18

Frisse Italiaanse dry gin van 12 verschillende botanicals, waaronder jeneverbes, komijn, hop, laurier en koriander de meest vooraanstaande zijn. Zacht bitter.

Cocktail

cocktails

Negroni - 14

Campari, rode vermouth en gin

Negroni Sbagliato - 14

Campari, rode vermouth en prosecco

Americano - 14

Campari, rode vermouth en sodawater

Pornstar Martini - 14

Vodka, passievrucht, vanille en limoen

Espresso Martini - 14

Vodka, kahlua, koffie

Mojito - 14

Rum, limoen, munt

Rum-cola - 16

Aperitivi & cocktail 0%

alcoholvrije aperitieven & cocktails

Prosecco Brut 0% - 8

Bitterino - 5

Bitterzoet en kruidig, dé Italiaanse klassieker zonder alcohol

Virgin Aperol Spritz - 12

Alcoholvrije spritz met de bittersweet Aperol-smaak

Bellini 0% - 8

Perzikpuree met bruiswater

Virgin Gin Tonic - 12

Alcoholvrije gin tonic met frisse botanicals

Virgin Pornstar Martini - 12

Passievrucht, vanille, limoen

Virgin Tropical Island - 12

Perzik, ananas, pompelmoes, limoen

Virgin Mojito - 10

Alcoholvrije mojito met frisse munt



VINI & BEVANDE

wijnen en dranken

"Il vino fa parlare il cuore."

Wijn laat het hart spreken.

Vini della Casa

huiswijnen per glas en/of karaf 1/2lt

Chardonnay Terre Siciliane IGT - 6 / 18
Droge, frisse wijn met lichte mineraliteit. Aroma's van perzik, peer en tropisch fruit.

Rosé di Sicilia - 6 / -
Droge rosé wijn, fris in de mond met intense aroma's van blauwe bessen, aardbeien en viooltjes, mooi in balans door frisse zuren en een aangename ziltige toets. Enkel per glas.

Nero d'Avola Sicilia DOC - 6 / 18
Jonge Nero d'Avola met levendig rood fruit, zachte tannines en een frisse, doordrinkbare stijl.

Selezione di Sicilia

huiswijnen uit Sicilia per fles

Tareni Inzolia Sicilia DOC - 32
Droge, zachte fruitige witte wijn; medium aciditeit

Arpeggio Catarratto Terre Siciliane IGT - 30
Frisse, droge witte wijn. Fruitig (perzik, citrus)

Partheneum Grillo Terre Siciliane - 32
Frisse, witte wijn met frisse en fruitige (citroen, limoen, perzik) aroma's

Arpeggio Rosato Rosé Terre Siciliane IGT - 30
Een elegante rosé met frisse zuren en rood fruit

Partheneum Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC - 35
Toegankelijke rode wijn met zacht, fruitgedreven karakter, tonen van rozen, kersen en bessen

Arpeggio Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT - 32
Droge lichtgekleurde rode wijn, zachte tannines



Non solo dalla carta…

Onze huiswijnen en aparte wijnkaart zijn slechts een selectie. In onze *bottega* wacht nog een ruim assortiment Italiaanse wijnen om ontdekt te worden. Zin in iets bijzonders? Vraag gerust en kies samen met ons een fles uit de winkel om aan tafel te genieten.

Droit de bouchon — 25 euro per fles

Bibite

frisdranken

Val plat / bruis (25cl) - 3.5
Val plat / bruis (1lt) - 8
Pepsi Cola / Pepsi Max (20cl) - 3.5
Val Lime (25cl) - 3.5
Val Orange (25cl) - 3.5
Val Ice Tea (25cl) - 3.5

italian Tonic (25cl) - 4

Gassosa (20cl) - 4
Authentieke, bruisende Italiaanse frisdrank met een verfrissende zoet-zure citroensmaak

Chinotto (20cl) - 4
Traditionele, donkergekleurde Italiaanse frisdrank gemaakt van het sap en extract van de bittere chinotto-sinaasappel

Sinaasappelsap / Appelsap / Appelkers / Perensap / Abrikozensap (glas) - 3.5

Birre

bieren op fles

Birra Moretti (33cl) - 3.5
Zacht en licht hoppig blond bier

Peroni Nastro Azzuro (33cl) - 3.5
Fris en droog Italiaans lager met een lichte bitterheid

Messina (33cl) - 3.5
Zacht Siciliaans blond bier met subtiele mouttoetsen

Ichnusa non filtrata (50cl) - 5
Ongefilterd Sardijns bier, vol en licht kruidig van smaak

Glutenvrij Bier (33cl) - 5

Birra Moretti "La Zero" (33cl) - 3.5
Alcoholvrij blond bier, licht en verfrissend

Hoegaarden Wit/Rosé (25cl) - 3.5
Orval (33cl) - 5.5
Duvel (33cl) - 5
Omer Blond (33cl) - 4.5

ANTIPASTI & INSALATE

voorgerechten om te delen of solo

Antipasti Tradizionali

klassieke Italiaanse voorgerechten

Bruschetta al Pomodoro - 8
Klassieke bruschetta (2) met tomaat, basilicum en olijfolie

Bruschetta Caprese - 8.5
Geroosterd brood (2) met tomaat en gesmolten mozzarella

Bruschetta Stracchino e Bresaola - 10
Geroosterd brood (2) met stracchino-kaas en fijne bresaola

Mix di bruschette - 40
Assortiment van 10 bruschetta-broodjes

Tagliere all'Italiana (voor 2) - 25
Selectie fijne Italiaanse vleeswaren en kazen

Tris di Sottoli - 14
Mix van olijven, zongedroogde tomaatjes en gevulde pepertjes

Portie olijven - 4

Caponata Siciliana - 10
Traditioneel Siciliaans gerecht van aubergine, tomaat, selder en olijven, licht zoetzuur op smaak gebracht met bruschetta-brood

Melanzane alla Parmigiana - 15
Aubergine uit de oven met tomaat, basilicum en kaas

Stuzzicherie Varie

fingerfood & bites

Fritto Misto - 15
Portie gemengd warm

Aperipasta alla Carbonara - 14
Krokante bites (8) gevuld met carbonara saus (pancetta en kaas)

Mini Arancini al ragù - 14
Krokante mini-arancini (8) gevuld met risotto en vleessaus

Fiori di zucca in pastella - 14
Krokant gefrituurde courgettebloemen (6)

Panzerotti alla Pizzaiola - 14
Krokante deegflapjes (6) gevuld met tomaat en mozzarella

Calamari alla Romana - 18
Krokant gefrituurde inktvisringetjes (8)

Baccalà Fritto - 18
Gefrituurde gezouten kabeljauw (4) met olijfolie en citroen

Arancini Siciliani - 14
Gefrituurde rijstballen (2) met ragù of mozzarella-spinazie rucola en tomaatjes



"Ogni grande pasto inizia con un piccolo piacere."

Elke grote maaltijd begint met een klein genoegen.

Antipasti Freddi

koude schotels als voorgerecht of als licht hoofdgerecht, geserveerd met brood

Insalata Mista - 15
Frisse salade met rucola, tomaatjes, Mozzarella di Bufala Campana DOP en olijven

Caprese - 15
Mozzarella di Bufala Campana DOP en tomaat geserveerd met Balsamicoazijn van Modena IGP

Burrata Mediterranea - 19
Romige burrata met rucola, zongedroogde tomaatjes, artisjokken en krokant bruschettabrood

Insalata di Mare - 18
Lichte zeevruchtensalade (mosselen, garnalen, kleine inktvisjes) met olijfolie en citroen en gegarneerd met rucola

Insalata di Tonno - 18
Rucolasalade gemengd met tonijn, Mozzarellla di Bufala Campana DOP en kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP

Vitello Tonnato - 20
Dungesneden kalfsvlees met romige tonijn-kappertjessaus

Carpaccio di Bresaola - 20
Fijngesneden Bresaola della Valtellina (rund) met rucola, Parmezaanse schilfers, kerstomaatjes

Insalata Mortadella e Pistacchi - 20
Rucola, Burrata DOP, Mortadella di Bologna IGP en pistachenoten

Nido di Parma - 22
Fijne Parmaham rond een hart van Burrata DOP, geserveerd met rucola, tomaatjes en balsamico

Extra brood - 3

PRIMI

pastagerechten & risotti

Risotto

klassieke risottogerechten

Risotto Gamberi e Zucchine - 30
Risotto met scampi en courgette

Risotto Primavera - 27
Risotto met aubergine, courgette

Risotto ai Frutti di Mare - 30
Smeuïge risotto met zeevruchten

Risotto al Ragù - 27
Risotto met vleessaus

Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo - 30
Risotto met porcini paddenstoelen en truffel

Pasta al Forno

klassieke ovenpastas

Cannelloni di Carne - 23
Gevulde pastarolletjes met rundvlees in romige tomatensaus

Cannelloni Ricotta e Spinaci - 23
Gevulde pastarolletjes met ricotta en spinazie

Lasagna al Ragù - 25
Traditionele lasagne met rundvleesragù en mozzarella

Pasta

klassieke Italiaanse pastagerechten

Pasta alla Norma - 25
Siciliaanse klassieker met tomaat, aubergine en ricotta salata

Pasta al Pesto e mozzarella- 25
Pasta met huisgemaakte basilicumpesto, pijnboompitten en Parmigiano Reggiano, bufala en tomaatjes

Pasta al Pomodoro - 22
Eenvoudige maar pure pasta met rijpe tomaten en basilicum

Pasta ai Funghi Porcini e Tartufo - 30
Romige pasta met porcini paddenstoelen, afgewerkt met truffel

Pasta Cacio e Pepe - 27
Romeinse klassieker met Pecorino Romano en zwarte peper

Pasta alla Carbonara - 29
Traditionele pasta uit Rome met guanciale, ei en Pecorino Romano

Pasta al Ragù - 25
Pasta met huisgemaakte vlees- en tomatensaus

Pasta alle Vongole - 29
Venusschelpen, knoflook, olijfolie en witte wijn/of met rode saus

Pasta con le Sarde - 27
Typische Siciliaanse pasta met sardientjes, venkel, rozijnen en pijnboompitten

Pasta alle Cozze - 29
Mosselen met knoflook, olijfolie en witte wijn / of met rode saus

Bimbi pasta - 15
Kinderpasta (keuze tussen ragù / pomodoro / ham en kaas)

"La vita è troppo corta per la pasta cattiva."

Het leven is te kort voor slechte pasta.

SECONDI

hoofdgerechten, geserveerd met frisse bruschette van tomaatjes en (gefrituurde) aardappeltjes, tenzij anders vermeld

Tagliata di Manzo - 36
Gesneden rundsvlees 1ste keuze met rucola, geschaafde Parmezaanse kaas en balsamicoazijn

Ossobuco alla Milanese - 36
Langzaam gegaarde kalfsschenkel in rijke tomatenjus, naar keuze met pasta, zafraanrisotto of brood

Cotoletta Impanata con Patatine - 33
Krokant gepaneerde kalfsschnitzel, goudbruin gebakken

Scaloppina alla Pizzaiola - 33
Malse kalfslapjes in een warme tomatensaus met gesmolten mozzarella en oregano

Pesce Spada alla Griglia - 35
Gegrilde zwaardvissteak met citroen en kruiden

Baccalà alla Siciliana - 33
Bakkeljauw, gestoofd met tomaat, olijven en kappertjes, geserveerd met brood

Gamberoni alla Griglia - 35
Gegrilde gamba's (5) afgewerkt met olijfolie en kruiden

Scampi alla Pizzaiola - 36
Scampi (8) bereid in klassieke pizzaiola-saus van tomaat, knoflook en oregano, geserveerd met brood

PRANZO AL VOLO

lichte en snelle lunch - **enkel beschikbaar tijdens de middag**

Piadina Romagnola

dunne wrap uit Emilia-Romagna

PIADINA SEMPLICE - 12
Provola dolce, gekookte ham Culatta Cotta

PIADINA SFIZIOSA - 14
Provola dolce, Toscaanse braadworst, rucola, tomaat

PIADINA STRACCHINO E SALUMI - 15
Stracchino kaas, rucola, tomaat en 1 keuze uit: salame, bresaola, gerookte Parmaham DOP, Mortadella

PIADINA VEGETARIANA - 13
Geitenkaas, gegrilde courgette, gegrilde aubergine, tomaat

Pinsa

luchtige Romeinse Pinsa: krokante buitenkant, zachte kern

PINSA CON POMODORINI E BURRATA - 18
Tomatensaus, rucola, verse tomaatjes en burrata

PINSA MARGHERITA - 12

PINSA DA ZICARI - 20
Tomatensaus, mozzarella, Parmaham DOP, rucola, Parmezaanse kaas DOP, Balsamicoazijn van Modena IGP

PINSA ROMANA - 14
Tomaat, mozzarella, gekookte ham en EVO olijfolie

PINSA DIAVOLA - 15
Tomatensaus, mozzarella, Salame Ventricina Piccante, pikante EVO olijfolie, oregano

PINSA MORTADELLA E STRACCIATELLA - 18
Mortadella di Bologna, pistachenoten en stracciatella

Pizza al taglio

2 stuks pizza al taglio - vegetarisch 15 / met charcuterie 18

PIZZE

authentieke gourmet pizza's - **enkel beschikbaar in de avond**

Pizze con solo verdure

pizza's met enkel groenten

PIZZA PANE - 7.5

BIANCANEVE - 10
Mozzarella, EVO olijfolie, oregano

BRUSCHETTA - 15
Tomatensaus, mozzarella, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, EVO olijfolie, basilicum

BUFALINA - 16
Tomatensaus, Mozzarella di Bufala Campana DOP, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, EVO olijfolie, basilicum

BURRATINA - 18.5
Tomatensaus, mozzarella, rucola, Burrata DOP, pistachenoten "Pistacchio Verde di Bronte DOP", EVO olijfolie

CAPRINO - 16
Tomatensaus, mozzarella, geitenkaas, Siciliaanse honing

CAMEMBERT DI BUFALA - 16.5
Mozzarella, Camembert di Bufala, champignons, Pesto di basilico Genevese DOP, oregano

FUNGHI - 12.5
Tomatensaus, mozzarella, champignons, EVO olijfolie, oregano

MARINARA - 10
Tomatensaus, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

MARGHERITA - 11
Tomatensaus, mozzarella, EVO olijfolie, basilicum

NORMA - 17
Tomatensaus, mozzarella, ricotta, aubergine, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, schilfers van gezouten ricotta, EVO olijfolie, basilicum

LIGURE - 16
Pesto di basilico Genovese DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, geraspte Parmezaanse kaas, EVO olijfolie, basilicum

ORTOLANA - 17
Tomatensaus, mozzarella, aubergine, artisjok, paprika, champignons, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

PATATARA - 12
Mozzarella, aardappelen, ajuin, pecorino, EVO olijfolie, oregano en rozemarijn

QUATTRO FORMAGGI - 16
Mix van kazen, extra vierge olijfolie (EVO olijfolie), oregano

Pizze con carne

pizza's met vlees

BOMBA DELL'ETNA - 18
Tomatensaus, mozzarella, **Nduja** Salame Piccante, pikante EVO olijfolie, oregano

BRACCIO DI FERRO - 18
Mozzarella di Bufala Campana DOP, crème van **Friarielli** (Napolitaanse broccoli), **Salsiccia** (Italiaanse braadworst), oregano

CAMPAGNOLA - 18
Tomatensaus, scamorza, champignons, gerookt **spek**, **pancetta** coppata, EVO olijfolie, oregano

CAPRICCIOSA - 16
Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham **Culatta** Cotta, würstel, artisjok, champignons, hardgekookt ei, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

CIOCIARA - 18
Mozzarella, **Porchetta di Ariccia**, champignons, rucola, Parmezaanse kaas DOP, EVO olijfolie, oregano

PIZZE

authentieke pizza's - enkel beschikbaar in de avond

Da Zicari - 20

Tomatensaus, mozzarella, **Parmaham DOP**, rucola, Parmezaanse kaas DOP, Balsamicoazijn van Modena IGP

Diavola - 16

Tomatensaus, mozzarella, **Salame Ventricina Piccante**, pikante EVO olijfolie, oregano

Eraclea - 19.5

Mozzarella, **Mortadella di Bologna IGP**, Mozzarella di Bufala, pistachenoten "Pistacchio Verde di Bronte DOP", EVO olijfolie

Golosa - 16.5

Mozzarella, gerookt **spek**, room, **aardappelen**, Parmezaanse kaas DOP, EVO olijfolie

Lombarda - 18

Mozzarella, **Gorgonzola** DOP, gerookt **spek**, **pancetta** coppata, EVO olijfolie, oregano

Parmigiana - 16

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham **Culatta** Cotta, **aubergines**, geraspte Parmezaanse kaas, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

Peperoni e salsiccia - 17

Tomatensaus, mozzarella, **paprika**, **Salsiccia** (Italiaanse braadworst), EVO olijfolie, oregano

Quattro Stagioni - 16

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham **Culatta** Cotta, **artisjok**, champignons, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

Regina - 15

Tomatensaus, mozzarella, **champignons**, gekookte ham **Culatta** Cotta, EVO olijfolie, oregano

Robiola - 20

Tomatensaus, mozzarella, **Robiola** kaas (vol en smeuïg), rucola, **Bresaola ham DOP**, Balsamicoazijn van Modena IGP, EVO olijfolie

Romana - 14

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham **Culatta** Cotta, EVO olijfolie, oregano

Salame - 15

Tomatensaus, mozzarella, **salame**, EVO olijfolie, oregano

Salsiccia Bianca - 17

Mozzarella, **Salsiccia** (Italiaanse braadworst), ajuin, **aardappelen**, geraspte Parmezaanse kaas, EVO olijfolie, oregano

Stracchino - 20

Tomatensaus, mozzarella, **Stracchino** kaas (zacht en romig), **Parmaham DOP**, rucola Parmezaanse kaas DOP, EVO olijfolie

Tartufata - 30

Mozzarella di Bufala Campana DOP, **truffelcrème**, Parmaham DOP, Parmezaanse kaas DOP, EVO olijfolie, truffelschilfers

Tedesca - 14

Tomatensaus, mozzarella, würstel, frietjes, EVO olijfolie, oregano



Grotere groep? Iets te vieren?
Ontdek onze **Giro-Pizza:**
een all-you-can-eat formule met fritto misto, mix van pizza's en cannolicchio.
€27 per persoon vanaf **15 personen**, na overleg

Pizze con pesce

pizza's met vis

Frutti di Mare - 20

Tomatensaus, mozzarella, **zeevruchten** (mosselen, venusschelpen, garnalen), look, EVO olijfolie, peterselie

Gamberi e Zucchine - 20

Tomatensaus, mozzarella, grote roze **garnalen**, **courgettes**, EVO olijfolie, peterselie

Napoli - 14

Tomatensaus, mozzarella, **ansjovis**, zwarte olijven, EVO olijfolie, oregano

Realmontina - 20

Tomatensaus, mozzarella, **zeevruchten** (mosselen, venusschelpen, garnalen), **champignons**, EVO olijfolie, peterselie

Siciliana - 15

Tomatensaus, **ansjovis** Alici di Cetara, zwarte olijven, **Siciliaanse Pecorino DOP**, EVO olijfolie, oregano

Scampi - 20

Tomatensaus, mozzarella, **scampi**, EVO olijfolie, peterselie

Salmone - 19

Tomatensaus, mozzarella, **zalm**, room, peterselie

Tonno e Cipolla - 16

Tomatensaus, mozzarella, **tonijn**, **ajuin**, EVO olijfolie, oregano

Calzone - 14

Tomatensaus, mozzarella, EVO olijfolie

Calzone Prosciutto e Funghi - 15

Tomaat, mozzarella, champignons, gekookte ham, EVO olijfolie

Calzone Carbonara - 15

Mozzarella, champignons, room, pancetta coppata

Calzone all'Arrabbiata - 18

Tomatensaus, mozzarella, Salame Ventricina Piccante, champignons, zwarte olijven, pikante EVO olijfolie

Calzone Porchettara - 18

Tomatensaus, mozzarella, Scamorza, Porchetta di Ariccia, aardappel, EVO olijfoli

Calzone Mortazza - 19,5

Mozzarella, stracciatella, Mortadella di Bologna IGP, pistachenoten

TOPPINGS

ajuin - aubergine - kappertjes - champignons - olijven - paprika - gekookt ei - 1.5
artisjokken - gekookte ham - pecorino - salame dolce of pikant - nduja - mortadella - parmaham - ansjovis - 2.5
burrata - 4
glutenvrije pizzabodem - 4

IL GRAN FINALE

het stijlvolle einde van de maaltijd

Dolci & Gelati

desserten en ijs

Tiramisù della Casa - 9
Italiaanse klassieker met mascarpone, espresso en cacao

Cannolo Siciliano - 8
Biscuit gevuld met romige gesuikerde ricottavulling

Pasticciotto Leccese - 8
Gebakje uit Lecce gevuld met vanillecrème

Babà al Rhum - 7
Luchtige cakejes met rum, uit Napels

Cassata Siciliana - 9
Traditioneel Siciliaans dessert met ricotta, gekonfijt fruit en amandelmarsepein

Tartufo di gelato - 10
IJsbonbon met zachte kern (keuze uit choccolade, pistache of koffie)

Sorbetto al limone di Sorrento - 11
Citroensorbet in zijn citroen

Affogato al caffè - 13
Vanille-ijs overgoten met espresso

Gelato Vaniglia e Cioccolato - 12
Italiaans vanille-ijs met chocolade saus (slagroom +2€)

Gelato dei Piccoli - 8
Italiaans vanille-ijs met discoballetjes (slagroom +2€)

Caffè Gourmet - 18
Verwenkoffie (espresso of americano) met drie dessertjes

Caffè Gourmet Corretto - 22
Verwenkoffie (espresso of americano) met drie dessertjes en likeur (grappa, sambucca, limoncello of amaretto)

Pizza dolce alla Nutella - 12
Pizza met chocoladepasta, ideaal om te delen (enkel mogelijk als de pizza-oven aanstaat)

Vini dolci

dessertwijnen

Moscato - 8
Zachtzoete, aromatische wijn van de Moscato-druif, met florale tonen en fris rijp fruit

Zibibbo - 8
Aromatische zoete wijn van moskaatdruif

Passito di Pantelleria - 10
Rijke dessertwijn van ingedroogde Zibibbo-druiven, met honing, abrikoos en warme mediterrane tonen

Marsala Dolce - 10
Zoete versterkte wijn van Grillo-, Catarratto- en Inzolia-druiven, met warme tonen van karamel en gedroogd fruit

Caffetteria

warme dranken

Espresso - 3
De klassieke Italiaanse koffie, kort en intens

Doppio - 3.2
Dubbele espresso, krachtig en vol

Espresso macchiato - 3.2
Espresso met een vleugje melkschuim

Caffè corretto - 10
Espresso “gecorrigeerd” met een scheutje likeur (grappa, sambuca of amaretto)

Caffè Americano - 3.5
Espresso aangevuld met heet water, zacht en minder intens

Cappuccino - 4
Espresso met warme melk en licht melkschuim

Caffè latte - 4
Espresso met veel warme melk, zacht en romig

Caffè Ginseng - 4,5
Zachte, aromatische koffie op basis van ginseng, licht zoet

Caffè Orzo - 4,5
Chicoreikoffie zonder cafeïne, warm, mild en granig van smaak

Tè - 3,5
Munt of citroen, vraag naar andere smaken volgens beschikbaarheid

Dove c’è caffè, c’è casa.

Waar koffie is, is thuis.

Digestivi

digestieven

Limoncello - 10

Amaro Siciliano - 11
Bittere kruidenlikeur met warme kruidtonen en een lange, aromatische afdronk

Sambuca - 11
Anijslikeur met zoete, zuivere smaak

Amaretto - 10
Zoete amandellikeur met zachte, ronde smaken

Grappa Tipica - 11

Grappa Barricata - 12
Op houten vaten gerijpte grappa

Crema di Limoncello - 12
Romige citroenlikeur met zachte, volle citruszoetheid

Da Zicari

ITALIAN SHOP • BISTRO • PIZZERIA

Ernest Ourystraat 28B
Hoegaarden

016 568632

OPENINGSUREN KEUKEN

Dinsdag - Zaterdag

12:00 - 13:30 | 18:00 - 21:00

Gesloten op feestdagen

Ook beschikbaar voor
PRIVÉ-FEESTEN

