

L

De allerlekkerste pizza's; DIE MAKEN WIJ BIJ BROTHER LOUIE!

Wij maken onze pizza's op basis van een traditioneel recept met zuurdesem. Hiervoor gebruiken we een mix van type 00 en type 2 bloem, wat zorgt voor een pizzabodem met gezonde vezels en een heerlijke smaak.

In onze speciale deegkamer gebruiken we alleen de allerbeste ingrediënten, wordt de temperatuur en vochtigheidsgraag gecontroleert en mogen onze handgemaakte bollen maar liefst liefst 72 uur lang rijzen.

De pizza's worden bereid op een houten ondergrond, waardoor het gebruik van meel om te stretchen wordt geminimaliseerd. Hiermee worden ongezonde restjes van verbrand bloem in de oven voorkomen.

Wij beleggen onze pizza's uitsluitend met de beste en lekkerste verse ingrediënten.

De rechtsreeks uit Italië afkomstige mozzarella di bufala D.O.P., San Marzano tomaten D.O.P. en extra vergine olijfolie vormen de basis.

De pizza's worden gebakken in een originele Italiaanse Valoriani oven bij een temperatuur van 400° C. Dit is iets lager dan de temperatuur waarop traditionele Napolitaanse pizza's worden gebakken, maar hierdoor kunnen onze pizza's iets langer in de oven.

Het resultaat; een heerlijk belegde pizza met een aromatische, licht verteerbare en krokante pizzabodem.

Buon appetito!

BROTHER

Louie

BAR
& PIZZA

DINERKAART

▶ ANTIPASTI

Focaccia Rozemarijn / extra vergine olijfolie / zeezout	4,75	Affettati Misti Focaccia / Italiaanse charcuterie / mozzarella di bufala / olijven / pickles	13,75
Bresaola Carpaccio Bresaola / crème van truffel / Parmezaan / gepocheerd ei / rucola / verse truffel	15,50	Melanzane con Ricotta Gegrilde aubergine / ricotta di bufala / kerstomaatjes / pijnboompitten / pesto	9,90
Coccoli Parma e Stracchino Gefrituurde Italiaanse broodjes / stracchino (typisch Italiaanse romige, zachte kaas) / Prosciutto di Parma	9,50	Burrata Caprese Burrata di bufala / kerstomaatjes / basilicum / pijnboompitten / aceto balsamico	12,00
Carpaccio alla Capponada Carpaccio van huisgemarineerde zalm / olijvensalsa / extra vergine olijfolie	13,50	Mix di Bruschette 3 verschillende bruschetta	9,60

▶ PASTA

Pappardelle alla Bolognese Pappardelle met de traditionele ragout uit Bologna	16,50	Paccheri Vegetariani Paccheri met aubergine, courgette, paprika en pesto	14,90
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti met de originele saus op basis van ei met guanciale (Italiaans spek) en Pecorino	16,00	Maccheroni al Tartufo Maccheroni met ricotta di bufala, Parmezaan en verse truffel	18,50
Maccheroni all'Arrabbiata Maccheroni met een licht pittige tomatensaus en Parmezaan	14,50	Fettuccine Porcini e Salsiccia Fettuccine met een saus van eekhoortjesbrood, typisch Italiaanse worst en Parmezaan	17,50
Tagliatelle con Gamberi e Brandy Tagliatelle met garnalen in een romige marsalasaus.	19,50	Ravioli al Burro Salvia Ravioli met spinazie, ricotta en salieboter	17,50

Pizza

Margherita San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum	11,50	Burrata San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / Burrata di bufala	14,50
Napoli San Marzano tomaten, mozzarella di bufala / basilicum / kappertjes / verse ansjovis	13,50	Lardo Gele tomaten / gerookte mozzarella di bufala / basilicum / lardo di colonnata (varkensrugspek)	15,50
Piennola Cherry tomaten uit Vesuvio / basilicum / mozzarella di bufala / pesto met ansjovis / Kalamata olijven kappertjes	13,50	Parma San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / Prosciutto di Parma / Parmezaan / rucola	14,50
Gialla Gele tomaten / ricotta di bufala / basilicum / mozzarella di bufala / zongedroogde tomaten	14,50	4 Stagioni Brother Louie Gele tomaten / mix van paddenstoelen / mozzarella di bufala / basilicum / kappertjes / verse ansjovis / gekarameliseerde uien / Parmezaan	15,50
Prosciutto e Funghi San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / Italiaanse ham / mix van paddenstoelen	14,50	Salsiccia Porcini San Marzano tomaten / mozzarella di bufala, / basilicum / Italiaanse worst / eekhoortjesbrood	16,50
Salamino San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / pikante salami	14,00	4 Stagioni di Capo San Marzano tomaten / mozzarella di Bufala / basilicum / Italiaanse ham / salami milano / mix van paddenstoelen / gekarameliseerde uien / Parmezaan	16,50
Milano San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / salami Milano	14,00	Funghi Misti San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / mix van paddenstoelen / Parmezaan	14,50
Calzone Dubbelgevouwen pizza / San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum Italiaanse ham / mix van paddenstoelen	16,00	Ortolana San Marzano tomaten mozzarella di bufala / paprika / aubergine / courgette / pesto	14,00
Pugliese San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / gekarameliseerde uien / Parmezaan	14,50	Bambino Kleine pizza belegd naar keuze	9,00
Parmigiana San Marzano tomaten / mozzarella di bufala / basilicum / aubergine / Parmezaan	14,50		

▶ PIZZE BIANCHE (WITTE PIZZA, ZONDER TOMATENS AUS)

Prosciutto e Stracciatella Mozzarella di bufala / Italiaanse ham / stracciatella di bufala	15,00
Mortadella Mozzarella di bufala / mortadella / burrata / pistache	16,00
Salmone Mozzarella di bufala / kappertjes / rucola / basilicum / huisgemarineerde zalm / gekarameliseerde uien / citroendressing	17,50
4 Formaggi Mozzarella di bufala / Parmezaan / taleggio / pecorino / verse truffel	16,50
Tartufo di Massimiliano Mozzarella di bufala / eekhoortjesbrood / verse truffel / Parmezaan	17,00

▶ DOLCI

Tiramisu Spreekt voor zich	8,50
Millefoglie Bladerdeeg met crème Chantilly en karamel	9,00
Cestino con Chantilly e Cioccolato Mandje van chocola met crème Chantilly en chocoladesaus	9,50
Panna Cotta lime e Lamponi Limoen panna cotta met frambozen	8,50
Coppe Gelato Con Panna Montata IJscoque met slagroom	8,50
Tagliere di Formaggi Selectie van Italiaanse kazen met bijpassend garnituur	13,50

BROTHER LOUIE STEUNT DE STICHTING JUST IN TIME 4 HEROES



Van elke fles Made Blue
tafelwater doneren wij 1,25.

Je vindt alle informatie
over de stichting op:

www.justintime4heroes.nl