



*Napolitaanse Pizza*

# HOUT

*antipasti vino birra*





# HOUT

## Lunch

### Zuppa

#### Zuppa di Pomodoro

tomatensoep - mascarpone - basilicum  
extra lekker met gehaktballetjes + € 1.50  
€ 8.50

### Insalata\*

#### Formaggio di Capra

geitenkaas - rigatoni - pesto van aubergine  
cherrytomaat  
€ 15.50

#### Caprese

tomaat - mozzarella - basilicum  
aceto balsamico - slamelange  
€ 13.50

#### Burrata e Prosciutto

burrata - prosciutto  
perzik - slamelange  
€ 14.50

Salades en soepen worden geserveerd met brood.

\*Ook 's avonds te bestellen.

**Pizza Connects**  
Let's stay in touch



@houteindhoven

### Focaccia

#### Caprese

mozzarella di bufala - basilicum - tomaat  
aceto balsamico - rucola  
€ 11.50

#### Tonno

tonijnsalade - kappertjes - rode ui - rucola  
€ 12.50

#### Prosciutto

prosciutto - Pecorino - tomaat - rucola  
€ 13.50

#### Carpaccio

runderlende - Parmezaanse kaas - rucola  
truffelcrème - olijfolie - pijnboompit  
zongedroogde tomaat  
€ 14.50

#### Polpette (warm)

gehaktballetjes - tomatensaus  
Parmezaanse kaas  
basilicum - chili  
€ 14.50

Vegetarisch 

Veganistisch 

Glutenvrij 

Extra pikant 

Wilt u een gerecht glutenvrij of veganistisch?  
Vraag aan onze collega's naar de mogelijkheden.  
Wij hebben heerlijke plant-based mozzarella en  
glutenvrije bodems!





# HOUT

## Diner

### Aperitivo

#### Mini Panzerotti

gefrituurde mini calzones

6 stuks

€ 7.50

#### Arancini al Ragù

gefrituurde risottoballetjes gevuld met

langzaam gegaard vlees

8 stuks

€ 8.00

#### Olive Ascolane

gefrituurde olijfballetjes gevuld met

rundvlees en mortadella

8 stuks

€ 8.50

#### Suppli

gefrituurde risottokroketjes gevuld met

tomaat en mozzarella

8 stuks

€ 7.50

#### Carne Mista

plankje met verschillende Italiaanse vleeswaren

mortadella, salame Napoli, prosciutto

€ 11.00

### Bambini

#### Kinderpizza

Margherita of Salame

€ 7.50 / € 8.50

#### Kinderpasta

pasta - rode saus - Parmezaanse kaas

€ 8.50

### Antipasto

#### Tagliere Misto

mortadella - prosciutto - salame Napoli

gegrilde groenten - Parmezaanse kaas

risottokroketjes - olijven - pesto - focaccia

€ 19.50

#### Tagliere Vegetariano

mini caprese - gegrilde groenten - vijgen

druiven - gemarineerde courgette - focaccia

suppli - gorgonzola - taleggio - Parmezaanse kaas

€ 17.50

#### Carpaccio

runderlende - Parmezaanse kaas - rucola

truffelcrème - olijfolie - pijnboompit

zongedroogde tomaat

€ 15.50

#### Focaccia

focaccia met huisgemaakte

prosciuttoboter & houtskoolboter

€ 9.50

#### Burrata

burrata - tomaat - olijfolie

aceto balsamico - basilicum - brood

€ 15.00

#### Bruschetta Classica

tomaat - knoflook - olijfolie - basilicum

per 3 stuks

€ 9.50

extra lekker met ansjovis + € 2.50

#### Gamberi Aglio e Olio

gamba's - knoflook - peterselie

rode peper - focaccia

€ 15.50

#### Melanzane alla Parmigiana

warm auberginegerecht

basilicum - mozzarella - tomatensaus - brood

€ 15.50

#### Polpette al Sugo

gehaktballetjes - tomatensaus

Parmezaanse kaas - chili - brood

€ 14.50





# HOUT

## Aperitivo

- Crodino (0.0%) - € 3.75
- Sanbitter (0.0%) - € 3.75
- Aperol/Limoncello Spritz - € 8.25
- Martini Bianco/Rosso - € 5.50
- Bombay Gin - Sanpellegrino Citrus Tonic orange - € 9.50
- Gordon Pink Gin - Sanpellegrino Citrus Tonic - € 9.50
- Italian Spritz 0.0% - Sanpellegrino - orange - € 7.25

## Bibita

- Chaudfontaine blauw - 25 cl - € 2.75
- Plat water - 75 cl - € 4.00
- Chaudfontaine rood - 25 cl - € 2.75
- Bruiswater - 75 cl - € 4.00
- Sanpellegrino Aranciata Rossa - € 3.75
- Sanpellegrino Citrus Tonic - € 3.75
- Sanpellegrino Aranciata - € 3.75
- Sanpellegrino Limonata - € 3.75
- Fentimans ginger beer - € 4.25
- Coca Cola/zero - € 3.25
- Fuzetea Ice Tea sparkling/green - € 3.25
- Fanta / Sprite - € 3.25
- verse jus d'orange - € 4.50
- appelsap / Fristi / Chocomel - € 3.25

## Birra

- Heineken (tap) - € 3.25 / € 6.00
- Birra Moretti (tap) - € 3.95 / € 7.00
- Birra Moretti Sale di Mare - € 4.50
- Brand Weizen (tap) - € 4.75
- Affligem Blond (tap) - € 4.75
- Thym Schon Blondje - € 5.00
- Thym Meneer de Bruin - € 5.00
- Birra Moretti 0.0% - € 3.75
- Radler Citroen 2.0 & 0.0% - € 3.75

### 100 Watt

- Wanderlust 0.3% - € 6.00
- Witte Dame - € 6.00
- Oude Haas Dubbel - € 6.00
- Evoluwonder Tripel Weizen - € 6.25
- Orchestra of Angels NEIPA - € 6.75

## Dolce

### Cannolo Scompoto

- gebroken Siciliaanse lekkernij van krokant deeg ricotta - pistache - limoen - chocolade € 8.50

### Tiramisù

- huisgemaakte tiramisù € 8.50

### Affogato

- vanille-ijs met verse espresso € 5.75

### Scroppino

- citroensorbet - limoncello - prosecco € 8.75

### Bambini Gelato

- bolletje schepijs met koekje smaken: vanille - chocolade - citroensorbet € 3.00

## Cocktails

### Pornstar Martini

- vodka - passievrucht - vanille - prosecco € 11.75

### Espresso Martini

- vodka - espresso - vanille € 11.50

## Caffè e tè

- koffie / thee - € 2.95
- espresso - € 2.75
- doppio - € 3.20
- cappuccino / espresso macchiato - € 3.25
- caffè latte / flat white / latte macchiato - € 3.50
- special coffee (Italian, French, Irish & Spanish) - € 6.50
- verse muntthee / verse gemberthee - € 3.75
- lets lekkers erbij? Bestel onze cannoli, vraag de bediening naar de smaken - €2.50 p.s.

## Digestivo

- Zest Limoncello (huisgemaakt) - € 5.25
- Grappa - € 5.25
- Santa Maria Al Monte Sambuca - € 4.50
- Santa Maria Al Monte Amaretto - € 4.50
- Vecchio Amaro del Capo - € 4.50
- Frangelico - € 4.50

Pizza Connects  
Let's stay in touch



@houteindhoven





# HOUT



## Pizza rossa

### Marinara

tomatensaus - knoflook - oregano  
€ 9.50

### Margherita

tomatensaus - fior di latte  
basilicum  
€ 12.50

### Bufala

tomatensaus - mozzarella di bufala  
basilicum  
€ 14.50

### Napoli

tomatensaus - fior di latte  
ansjovis - olijf - kappertjes  
€ 15.50

### Salame

tomatensaus - fior di latte  
salame Napoli - rode ui  
€ 15.50

### Prosciutto

tomatensaus - fior di latte  
prosciutto - rucola - Parmezaanse kaas  
€ 19.50

### Diavola

tomatensaus - fior di latte - spianata piccante  
gekarameliseerde ui  
€ 17.50

### Tonno

tomatensaus - fior di latte  
tonijn - olijf - rode ui  
€ 16.50

### Capricciosa

tomatensaus - fior di latte - olijf  
champignon - artisjok - prosciutto cotto  
€ 18.00

### Melanzana

tomatensaus - pesto - aubergine  
straciatella kaas  
€ 16.50



## Pizza bianca

### Tartufo

ricotta - fior di latte - truffel  
champignon - bosui  
Extra lekker met salsiccia + € 2.00  
€ 17.50

### Quattro Formaggi

gorgonzola piccante - Parmezaanse kaas  
fior di latte - Provolone  
€ 18.00

### Prosciutto & Gorgonzola

ricotta - fior di latte - prosciutto - gorgonzola  
stoofpeer - rucola - Parmezaanse kaas  
€ 18.50

### Burrata & Mortadella

ricotta - fior di latte - mortadella  
burrata - pistache  
€ 19.50

### Nduja

ricotta - fior di latte - nduja - cherrytomaat  
gekarameliseerde ui - oregano  
€ 18.00

## Pizza gialla

### Ortolana

gele tomatensaus - gemarineerde courgette  
paprika - cherrytomaat - vegan straciatella  
gefrituurde kappertjes - hazelnootcrumble  
€ 16.50

## HOUT Pizza Special

Vraag onze bediening naar de special van  
deze maand!

## Primi piatti

bereidingstijd = minimaal 15 min.  
op = op

### Lasagne al Ragù

lasagna uit de oven - langzaamgegaard vlees  
tomatensaus - Parmezaanse kaas  
€ 18.50





# HOUT

## Vino

### Vino Spumante

La Tordera Spumante extra dry "Jelmas",  
Veneto - € 6.00 / € 33.00  
*fris - opwekkend - geuren van ananas - rijpe appel*

De Stefani Prosecco rosé Millesimato - € 38.00  
*fris - aardbei - framboos - geuren van viooltjes*

Laurent Perrier, La cuvée Brut, Champagne, Frankrijk - € 75.00  
*fris - intense mousse - aroma's van citrus en witte bloemen*

### Vino Bianco

I Versi Bianco, Sicilia - € 5.50 / € 31.00  
*strogele kleur - aroma wit fruit - citrus - volle en zachte wijn*

Farina, pinot grigio, Veneto - € 6.25 / € 36.00  
*fris - boeket peer en ananas - droog - zachte structuur*

Ciro Bianco Classico, Calabria - € 7.00 / € 39.00  
*elegant - bloemengeur - abrikoos - wit fruit*

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marken - € 35.00  
*fris - zacht - hoge zuurgraad  
mineraliteit - rijp fruit*

Elena Walch, pinot grigio, Alto Adige - € 40.00  
*sappig - fruit - levendig - mineraliteit*

Poggio "Le Volpi", DonnaLuce, Lazio - € 42.00  
*tropisch fruit - aroma's van bloemen - volle wijn - intens  
Viognier stijl*

Roero Arneis "Bricco della Ciliegi", Giovanni Almondo,  
Piëmonte - € 44.00  
*fris - aromatische wijn - zuiver - exotisch fruit - mineraliteit  
Chablis stijl*

Elena Walch "Cardellino", chardonnay, Alto Adige - € 46.00  
*exotisch fruit - volle smaak - sappig - mineraliteit - honing*

Vistamare, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane - € 89.00  
*citrus - witte bloemen - honing - levendige zuren - hout gelagerd*

### Vino Rosato

Farina, Pinot Grigio delle Venezie Blush,  
Verona - € 5.50 / € 31.00  
*rosé - aroma's rood fruit - fris - goede balans - aangenaam*

### Vino Rosso

Barbera "Amonte", Cantine Volpi, Piëmonte - € 5.50 / € 31.00  
*verfijnde wijn - rood fruit - zuiver - Pinot Noir stijl*

Negroamaro "Salento", Sammarco, Puglia - € 6.25 / € 36.00  
*donker rood fruit - tonen van kers - zachte tannine  
elegante wijn*

Primitivo "Di Manduria", Sammarco, Puglia - € 7.50 / € 42.00  
*zwoel en bedwelmend - rijp zwart fruit - sappig  
zachte tannine*

Valpolicella "Nanfrè", Tenuta Sant 'Antonio, Veneto - € 39.00  
*elegant - soepel - fruitig met kersen, rood fruit  
specerijen - sappig*

Bric Amel, Nebbiolo, Langhe - € 40.00  
*fruitige tonen van aardbei - rijp zacht fruit - mooie tannine*

Poggio "Le Volpi", Tator Primitivo, Puglia - € 42.00  
*rijp rood fruit - jam - tonen kaneel - vijgen - volle smaak  
krachtig*

Rocce Della Macie "Sasyr", Sangiovese-Syrah,  
Toscane - € 42.00  
*rijke wijn - zacht en fruitig - kersen - zwarte bes  
soepel elegant*

Barbera D'Alba Superiore, Fenocchio, Piëmonte - € 43.00  
*rood fruit - sappig - levendig - zacht - oude druivenstokken*

Valpolicella "Ripasso monti Garbi", Sant'Antonio,  
Veneto - € 48.00  
*volle wijn met lengte - complex - rijp - rood fruit - kruiden*

Chianti Classico, Tenuta di Arceno, Toscane - € 54.00  
*krachtige wijn - veel fruit - tonen rijpe bessen - vanille  
10 mnd hout*

Dolcetto D'Alba, Bossèt, Piëmonte - € 49.00  
*intens - frisse geur - fruitig - mooie balans - Beaujolais stijl*

Barolo Tradizione, Marchesi di Barolo, Piëmonte - € 75.00  
*elegant - kruiden - vanille - tonen van geroosterde hazelnoot  
- volle smaak*

Promis, Gaja, Ca'Marcanda, Toscane - € 75.00  
*rijp fruit - zachte tannine - kruidigheid - vol en rond  
12 mnd hout*

Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio,  
Veneto - € 75.00  
*zwoel - rijpe wijn - tonen van drop - kruiden en chocolade  
24 mnd hout*

Brunello di Montalcino, Gaja, Toscane - € 98.00  
*elegant - smaken kers - jeneverbes - zachte tannine  
24 mnd hout - 2 jaar flesrijping*

