

# Pizza

Margherita 8,5 

Tomaat – mozzarella  
Tomaten – Mozzarella

Hawaiï 10,9

Tomaat – mozzarella – ham – ananas  
Tomaten – Mozzarella – Schinken – Ananas

Funghi 10,9 

Tomaat – mozzarella – oesterzwam – champignon  
Tomaten – Mozzarella – Pilze – Austerpilz

Tonno 12

Tomaat – mozzarella – tonijn – ansjovis – rode ui  
Tomaten – Mozzarella – Thunfisch – Sardellen – rode Zwiebel

Al ragù 12

Tomaat – mozzarella – gekruid gehakt – rode ui – champignon  
Tomaten – Mozzarella – gewürztes Hackfleisch – rode Zwiebel – Pilze

Parma 13,2

Tomaat – mozzarella – parmaham – parmezaan – rucola  
Tomaten – Mozzarella – Parmaschinken – Parmesan – Rucola

Salame 12,5

Tomaat – mozzarella – salami – rode ui – champignon – olijf  
Tomaten – Mozzarella – Salami – rode Zwiebel – Pilze – Olive

Quattro stagioni 12,5

Tomaat – mozzarella – ham – olijf – artisjok – champignon  
Tomaten – Mozzarella – Schinken – Olive – Artischocke – Pilze

Verdura 13 

Tomaat – mozzarella – gegrilde aubergine & courgette – zongedroogde tomaat – pijnboompitten  
Tomaten – Mozzarella – Gegrillte Auberginen & Zucchini – getrocknete Tomaten – Pinienkernen

Peperoni 12,5

Tomaat – mozzarella – peperoni – rode ui – pepers  
Tomaten – Mozzarella – Peperoni – rode Zwiebel – Chilipeffers

Pollo 12,7

Tomaat – mozzarella – gegrilde kip – pesto – pijnboompitten  
Tomaten – Mozzarella – gegrillte Hähnchenstreifen – Pesto – Pinienkernen

Piazzetta 15,5

Tomaat – mozzarella – mosselen – zalm – inktvis – garnalen – pepers – rode ui  
Tomaten – Mozzarella – Muscheln – Lachs – Tintenfisch – Garnelen – Chilipeffer – rode Zwiebeln

Quattro formaggi 13,2 

Tomaat – mozzarella – parmezaan – taleggio – gorgonzola  
Tomaten – Mozzarella – Parmesan – Taleggio – Gorgonzola

Calzone 12,9

Tomaat – mozzarella – ham – champignon – olijf  
Tomaten – Mozzarella – Schinken – Pilze – Olive

Zuidstraat 130  
4361 AK Westkapelle  
0118 571753

Info@la-piazzetta.nl  
www.la-piazzetta.nl

Wil je op de hoogte blijven?  
Volg ons op Facebook & Instagram!

la Piazzetta  
Italian food

MENUKAART

Build your own Pizza

Alle pizza's zijn standaard belegd met tomatensaus en mozzarella (8,5)

Alle Pizzen sind Standard mit Tomatensosse und Mozzarella (8,5)

Peperoni / Chilipeffer  
Rucola

Knoflook / Knoblauch

Ansjovis / Sardellen

Ananas

Paprika

Pesto

Sambal

Artisjok / Artischocke

Champignons / Pilze

Olijven / Oliven

Ui / Zwiebeln

Kappertjes / Kapern

Extra Mozzarella

+ 1

Salami

Ham / Schinken

Peperoni

Parmaham / Parmaschinken

Gekruid gehakt / Gewürztes Hackfleisch

Gegrilde kip / Hähnchenstreifen

Garnalen / Garnelen

Tonijn / Thunfisch

Mosselen / Muscheln

Zalm / Lachs

Inktvis / Tintenfisch

Parmezaan / Parmesan

Pijnboompitten / Pinienkernen

Gorgonzola

Taleggio + 2

Kies je favoriete toppings!

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage!

# Lunch

## Focaccia | Broodjes

**Carpaccio** <sup>8</sup>  
 Rundercarpaccio – pijnboompitten – kappertjes – parmezaan  
*Rundercarpaccio – Pinienkernen – Kapern – Parmesan*

**Tagliata** <sup>9,5</sup>  
 Gegrilde ribeye – balsamico – rucola – parmezaan  
*Gegrilltes Ribeye – Balsamico – Rucola – Parmesan*

**Tonno burger** <sup>9,5</sup>  
 Sesambun – gegrilde verse tonijn – mierikswortel-limoenmayonaise  
*Sesambrot – gegriltem frischem Tuhnfish – Meerrettich-limetten-Mayonnaise*

**Caprese** <sup>7,5</sup> 🌱  
 Zachte buffelmozzarella – tomaat – pesto – basilicum  
*Weicher Büffelmozzarella – Tomaten – Pesto – Basilikum*

## Panini

**Prosciutto** <sup>6,7</sup>  
 Coppa di Parma – mozzarella – pesto – tomaat  
*Coppa di Parma – Mozzarella – Pesto – Tomaten*

**Peperoni** <sup>7,5</sup>  
 Peperoni – mozzarella – rode ui – pepers  
*Peperoni – Mozzarella – rote Zwiebel – Chilipeffers*

**Pollo** <sup>7,5</sup>  
 Gegrilde kip – mozzarella – pesto – tomaat  
*Gegrillte Hünherstreifen – Mozzarella – Pesto – Tomaten*

**Lunchgerechten worden tot 17:00 uur geserveerd.**  
*Lunchgerichte werden bis 17:00 Uhr serviert.*

## Frittata | Eiergerechten

**Verdura** <sup>7,5</sup> 🌱  
 Italiaanse omelet – seizoensgroenten – mozzarella  
*Italienisches Omelett – Gemüse der Saison – Mozzarella*

**Pesce** <sup>9,5</sup>  
 Italiaanse omelet – garnalen – zalm – lente ui – peterselie  
*Italienisches Omelett – Garnelen – Lachs – Frühlingszwiebel – Petersilie*

## Zuppe | Soepen

**Crema di pomodoro** <sup>6,5</sup> 🌱  
 Soep van pomodori tomaten  
*Suppe aus Pomodori-Tomaten*

**Zuppa di pesce** <sup>7,75</sup>  
 Rijkge vulde romige vissoep  
*Reich gefüllte cremige Fischsuppe*

## Insalata | Salades

**Insalata caprese** <sup>13,5</sup> 🌱  
 Salade met tomaat – zachte buffelmozzarella – pesto – pijnboompitten – olijven  
*Salat mit Tomaten – Weicher Büffelmozzarella – Pesto – Pinienkernen – Oliven*

**Insalata prosciutto di Parma** <sup>14</sup>  
 Salade met parmaham – ricotta – gerookte amandel  
*Salat mit Parmaschinken – Ricotta – geräucherter Mandel*

**Insalata di pesce** <sup>15</sup>  
 Salade met gerookte makreel – tonijnsalade – gamba's  
*Salat mit geräucherte Makrele – Thunfischsalat – Gamba's*

**Eiergerechten, soepen en salades worden geserveerd met ciabatta.**  
*Eiergerichte, Suppen und Salate werden mit Ciabatta serviert.*

## Pane | Brood

**Pane** <sup>5</sup> 🌱  
 Versgebakken Italiaans brood – pesto – olijfolie  
*Frisch gebackenes Italienisches Brot – Pesto – Olivenöl*

**Bruschetta al pomodoro** <sup>6</sup> 🌱  
 Getoast knoflookbrood – tomaat – basilicum – sjalot  
*Geröstetes Knoblauchbrot – Tomaten – Basilikum – Schalotten*

**Bruschetta Piazzetta** <sup>6,9</sup>  
 Getoast knoflookbrood – parmaham – ricotta – balsamico  
*Geröstetes Knoblauchbrot – Parmaschinken – Ricotta – Balsamico*

**Pane per pizza** <sup>8,5</sup> (2 personen) 🌱  
 In de steenoven gebakken knoflook–kruidenbrood  
*Im Steinofen gebackenes Knoblauch-Kräuter-Brot*

## Zuppe | Soepen

**Crema di pomodoro** <sup>6,5</sup> 🌱  
 Soep van pomodori tomaten  
*Suppe aus Pomodori-Tomaten*

**Zuppa di pesce** <sup>7,75</sup>  
 Rijkge vulde romige vissoep  
*Reich gefüllte cremige Fischsuppe*

## Antipasti | Voorgerechten

**Antipasto di carne e formaggio** <sup>9</sup> p.p.  
 Proeverij van vers gesneden Italiaanse vleeswaren en kazen (vanaf 2 personen)  
*Eine Verkostung von frisch geschnittenem Italienischem Fleisch und Käse (kann ab 2 Personen bestellt werden)*

**Antipasto pesce** <sup>11,5</sup> p.p.  
 Proeverij van vis en zeevruchten (vanaf 2 personen)  
*Eine Verkostung von Fisch und Meeresfrüchte (kann ab 2 Personen bestellt werden)*

## Bambini | Voor de kleintjes

**Zuppa** <sup>3,5</sup> 🌱  
 Tomatensoepje/Tomatensuppe

**Pizza**  
 Margherita <sup>6,5</sup>  
 Hawai <sup>7,5</sup>  
 Tonno <sup>8,5</sup>  
 Salami <sup>7,5</sup>

**Friet + snack** <sup>6,5</sup>  
 Frikandel of vissticks met appelmoes  
*Frikandel oder Fischstäbchen mit Apfelmuss*

**Pasta**  
 Bolognese <sup>8,5</sup>  
 Napolitana <sup>7,5</sup> 🌱  
*(tomatensaus/Tomatensosse)*

# Antipasti

**Antipasto misto** <sup>11,5</sup> p.p.  
 Proeverij van Italiaanse kaas, vis en vleeswaren (vanaf 2 personen)  
*Eine Verkostung von Italienischem Käse, Fisch und Fleisch (kann ab 2 Personen bestellt werden)*

**Carpaccio** <sup>9,5</sup>  
 Carpaccio volgens origineel Venetiaans recept met verschillende toppings: Grana Padano – kappertjes – pijnboompitten – cherrytomaat  
*Carpaccio nach original Venezianischem Rezept mit verschiedenen Beilagen: Grana Padano – Kapern – Pinienkernen – Kirschtomaten*

**Tonno** <sup>11,9</sup>  
 Verse tonijn – mierikswortel-limoenmayonaise – zoetzure cherrytomaat  
*Frischer Thunfisch – Meerrettich-limetten-Mayonnaise – süss-saure Kirschtomate*  
**Biertip: New Morning – Italian saison**

**Vitello tonato** <sup>9,5</sup>  
 Dungesneden kalfsvlees – tonijnmayonaise – kappertjes – kwartelei  
*Dünn geschnittenes Kalbfleisch – Thunfischmayonnaise – Kapern – Wachtelei*

**Burrata** <sup>8,75</sup> 🌱  
 Zachte buffelmozzarella – zoetzure cherrytomaat – basilicum – rucola – vijg – balsamico  
*Weicher Büffelmozzarella – süss-saure Kirschtomate – Baslikum – Rucola – Feige – Balsamico*

**Gamberi e cozze piccante** <sup>11,5</sup>  
 Gewokte gamba's en mosselen in pittige tomatensaus  
*Gebratene Gamba's und Muscheln in Pikanter Tomatensosse*  
**Biertip: Machete – Double IPA**

**Voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met ciabatta.**  
*Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Ciabatta serviert.*

## Insalata | Salades

**Insalata caprese** <sup>13,5</sup> 🌱  
 Salade met tomaat – zachte buffelmozzarella – pesto – pijnboompitten – olijven  
*Salat mit Tomaten – Weicher Büffelmozzarella – Pesto – Pinienkernen – Oliven*

**Insalata prosciutto di Parma** <sup>14</sup>  
 Salade met parmaham – ricotta – gerookte amandel  
*Salat mit Parmaschinken – Ricotta – geräucherter Mandel*

**Insalata di pesce** <sup>15</sup>  
 Salade met gerookte makreel – tonijnsalade – gamba's  
*Salat mit geräucherte Makrele – Thunfischsalat – Gamba's*

# Diner

## Carne | Vleesgerechten

**Rib-eye Tagliata** <sup>21,5</sup>  
 Gegrilde ribeye – rucola – parmezaan – balsamico  
*Gegrilltes Ribeye – Rucola – Parmesan – Balsamico*

**Pollo al Pancetta** <sup>17</sup>  
 Gegrilde kippendij – pancetta – truffelroomsaus  
*Gebratener Hähnhenschenkel – Pancetta – Trüffelcremesosse*

**Bistecca peperoni** <sup>18,5</sup>  
 Gegrilde biefstuk – groene asperge – pepersaus  
*Gegrilltes Steak – grünem Spargel – Pfeffersosse*  
**Biertip: Machete – Double IPA**

## Pesce | Visgerechten

**Branzino al pesto rosso** <sup>19,2</sup>  
 Zeebaarsfilet – seizoensgroenten – rode pesto  
*Wolfsbarschenfilet – Gemüse der Saison – rotes Pesto*

**Tonno grigliato** <sup>21,5</sup>  
 Rosé gegrilde tonijn – jus van pomodori tomaat – gestoofde sjalot  
*Rosé gegrillter Tuhnfish – Pomodori-Tomatensosse – geschmorte Schalotte*

**Frutti di mare** <sup>18</sup>  
 Diverse vis en schaaldieren – seizoen groenten – visbouillon – in de steenoven gegaard  
*Verschiedene Fische und Schalentiere – Gemüse würzen – Fischbrühe – im Steinofen gekocht*

**Vis- en vleesgerechten worden geserveerd met aardappelen uit de oven of friet.**  
*Fisch- und Fleisgerichte warden mit Kartoffeln aus dem Ofen oder Pommes serviert.*

**Supplement gemengde salade 3,50**  
*Salat Beilage 3,50*

## Dolce | Desserts

**Panna cotta al cioccolato** <sup>7</sup>  
 Witte chocolade panna cotta – frambozen crumble  
*Weisse Schokolade Panna Cotta – Himbeercrumble*

**Semifredo** <sup>7</sup>  
 Semifredo van limoncello – mousse van rood fruit  
*Semifredo von Limoncello – roter Frucht mousse*

**Tiramisu** <sup>6</sup>  
 Huisgemaakte tiramisu – cantuccini  
*Hausgemachtes Tiramisu – Cantuccini*

## Pasta

glutenvrij mogelijk

**Spaghetti al ragù** <sup>13</sup>  
 Spaghetti bolognese: kruidige tomatensaus – gehakt – rucola – parmezaan  
*Spaghetti Bolognese: würziger Tomatensosse – Hackfleisch – Rucola – Parmesan*

**Pappardelle carrettiera** <sup>12</sup> 🌱  
 Kruidige tomatensaus – cherrytomaat – rucola – parmezaan  
*Würziger Tomatensosse – Kirschtomate – Rucola – Parmesan*

**Pappardelle funghi** <sup>14,9</sup> 🌱  
 Champignons – oesterzwam – truffelroom – gerookte amandel – parmezaan **(+ parmaham 2)**  
*Pilze – Austernpilze – Trüffelcreme – geräucherte Mandel – Parmesan (+ Parmaschinken 2)*

**Spaghetti carbonara** <sup>14</sup>  
 Pancetta – knoflook – sjalot – peterselie – parmezaan – gebonden met ei en een scheutje room  
*Pancetta – Knoblauch – Schalotte – Petersilie – Parmesan – mit ei und ein Schuss Rahm*

**Spaghetti allo scoglio** <sup>16,5</sup>  
 Gamba's – vongole – mosselen – inktvis – rode peper – knoflook – geblust met witte wijn  
*Gamba's – Vongole – Muschel – Tintenfish – rotem Pfeffer – Knoblauch – mit Weisswein gelöscht*  
**Biertip: New Morning – Italian Saison**

**Penne puttanesca** <sup>15</sup>  
 Tomatensaus – tonijn – knoflook – olijf – kappertjes – ansjovis – rode peper  
*Tomatensosse – Thunfisch – Knoblauch – Oliven – Kapern – Sardellen – Chilipeffer*

**Penne burrata** <sup>14,4</sup> 🌱  
 Zachte buffelmozzarella – romige pesto – pijnboompitten – cherrytomaat **(+kipreepjes 2)**  
*Büffelmozzarella – cremiges Pesto – Pinienkernen – Kirschtomate (+ Hähnchenstreifen 2)*

**Lasagna** <sup>14</sup>  
 Bolognesesaus – béchamel – gegratineerd met parmezaan  
*Bolognese-sosse – Béchamel – überbacken mit Parmesan*

**Affogato** <sup>8</sup>  
 Vanille- en stracciatella ijs – espresso – marsala wijn  
*Vanille- und Stracciatella-Eis – Espresso – Marsalawein*

**Formaggi** <sup>9,5</sup>  
 Proeverij van verschillende kazen  
*Verkostung verschiedener Käsesorten*

**Gelato met slagroom** 2 of 3 bollen <sup>3,75/ 5</sup>  
 Met keuze uit:  
 Stracciatella – vanille – chocolade – aardbeisorbet – citroensorbet – sinaasappelsorbet  
**Mit einer Auswahl von:**  
*Stracciatella – Vanille – Schokolade – Erdbeersorbet – Zitronensorbet – Orangensorbet*

## Lunch specials

**Bruschetta plank** <sup>9,5</sup>  
 Vlees – vis – vega (5 stuks)  
*Fleisch – Fish – Vega (5 Stück)*

**Antipasto lunch** <sup>12,5</sup>  
 Parmaham – burrata – vitello tonato – verse tonijn – knoflook gamba's – geserveerd met gegrilde ciabatta  
*Parmaschinken – Burrata – Vitello Tonato – frischer Thunfisch Knoblauch Gamba's – sierviert mit gegriltem Ciabatta*

### Dinerkaart

*De gehele dag verkrijgbaar! | Kann den ganzen Tag bestellt werden!*

Tijdens de lunch kun je ook genieten van de gerechten op de dinerkaart met o.a. heerlijke antipasti, pizza en pasta.