

ALL DAY BREAKFAST

tot 16.00

The Classic Croissant 4,75

Met romige boter en huisgemaakte frambozen compote ○

The Pistachio Croissant 6,25

Met pistachecrème en pistache crumble ○

Yoghurt & Biologische Walnoten Granola 8,50

Met magere Skyr, huisgemaakte frambozen compote en vers fruit ○ ●

Vegan optie met plantaardige yoghurt

Aardbei Overnight Oats 6,50

Met amandelmelk, chiazaad, havermout, pistache crumble en verse aardbeien

Small Breakfast 6,00

Toast met gekookt ei, kaas, boter en huisgemaakte frambozen compote ☹

Brioche French Toast 7,50

Geklopte marscarpone, citroensuiker, bosvruchten en gedroogde frambozen

Classic Scrambled Eggs on Toast 9,50

Biologisch roerei op geroosterd zuurdesembrood, met little gem en parmezaan ☹

Glutenvrij brood is mogelijk

Breakfast deal

tot 12.00

Verse jus d'orange

&

Koffie of thee naar keuze

&

Vers fruit

&

Kies één item:

Croissant naar keuze

of

Gebak/cake naar keuze uit vitrine

of

Yoghurt met granola

€ 9,50



DRINKS

tot 16.00

Verse Jus d'Orange 4,50 ●

Gorgeous Green 6,50

Smoothie met mango, avocado, banaan, amandelmelk en matcha

Purple Rain 6,50

Smoothie met blauwe bessen, banaan, aardbei, amandelmelk en amandelboter ●

PASTRY & BAKERY

tot 16.00

Chai Spiced Carrot Cake 4,75 ●

Lemon Poppy Seed Cake 4,75 ●

Lemon Frangipane Tartlet 6,25

Apple Cake 5,75 ●

EGGS 10.00-16.00

Croissant Avo Smash & Gepocheerd Ei 7,50

Croissant gevuld met avo smash, gepocheerd ei en parmezaan

Shakshuka 11,50

Met 3 gepocheerde biologische eieren, feta en geroosterd zuurdesembrood on the side ☹

Gepocheerd Ei & Gebakken Paddenstoelen 12,50

Geroosterd zuurdesembrood met twee gepocheerde eieren, gebakken champignons en Hollandaise saus ☹

Truffled Scrambled Eggs 11,50

Geroosterd zuurdesembrood met biologisch roerei met truffel, little gem en truffel pecorino ☹

Turkse Eieren 10,00

Gepocheerde eieren met knoflookyoghurt, vegan nduja, aleppo-olie en geroosterd zuurdesembrood on the side

LUNCH 12.00-16.00

Tomatensoep 5,50

Klein soepje met zuurdesembrood croutons en basilicum ● ☹

Brioche Club Sandwich 11,50

Met roerei, kropsla, avocado, tomaat en sriracha mayo

Sandwich Hummus & Artisjok 10,50

Geroosterd zuurdesembrood met hummus, gegrilde artisjok, kapperappel, ingelegde ui en allepo-olie ● ☹

Sandwich Geroosterde Perzik & Halloumi 10,50

Geroosterd zuurdesembrood met geroosterde perzik en kers, pompoenpitten, gegrilde halloumi en groene kruidensaus ☹

Sandwich Avo Smash & Cottage Cheese 10,00

Geroosterd zuurdesembrood met avo smash, hüttenkäse, zacht gekookt ei en crispy chili-olie ☹

Sandwich Burrata & Cherrytomaten 11,50

Geroosterd zuurdesembrood met smashed burrata, geroosterde cherrytomaten, bieslookolie en amandelschaafsel ☹

Neapolitan Caprese 11,50

Gevouwen 'panuozzo' met burrata, pesto, tomaat, pijnboompitten en rucola

Neapolitan Muhammara 11,50

Gevouwen 'panuozzo' met muhammara, geitenkaas, geroosterde paprika, walnoten, granaatappelpitten en granaatappeldressing ○
Vegan optie met vegan feta

Neapolitan Tallegio 12,50

Gevouwen 'panuozzo' met tallegio, babyspinazie, truffel en gekarameliseerde rode ui

Glutenvrij brood is mogelijk

PIZZETTE NAPOLETANA



*Klein om te
delen of normaal*

Margherita 9,00/14,50

Tomatensaus, mozzarella en basilicum ○ ◡

Tommy Burrata 11,50/19,50

Tomatensaus, mozzarella, burrata, tomaatjes en pesto ◡

No Pepperoni 11,50/18,50

Tomatensaus, plantaardige pepperoni, gegrilde paprika, jalapeño, mozzarella en scamorza ○ ◡

Truffled Mushroom 11,50/18,50

Mozzarella, geroosterde paddenstoelen, truffelroomsaus, rucola en truffel pecorino ○ ◡

Vegan optie met vegan parmezaan

Quattro Formaggi 11,00/17,50

Basis van mozzarella met scamorza, gorgonzola, parmezaan en salie ○ ◡

Paprika & Aubergine 10,50/17,00

Basis van gele paprika met mozzarella, aubergine, scamorza en vegan nduja ○ ◡

Rozemarijn & Pistache 11,00/17,50

Basis van mozzarella met rozemarijn, little gem, rode ui en pistache crumble ○ ◡



BOWLS

Green Goddess 13,50

Geroosterde bloemkool, bimi en romanesco met mais, geroosterde amandelen en baby boerenkool met groene dressing ● ◡

Quinoa Queen 14,00

Quinoa met zwarte kikkererwten, ingelegde komkommer en rode kool, geroosterde spitskool, hazelnoot en een halve avocado ● ◡

Melon Magic 14,50

Watermeloen, komkommer, puntpaprika, rode ui, feta, Kalamata olijven, granaatappelpitjes, croutons en geroosterde amandelen ○ ◡

ANTIPASTI / APERITIVO

Perfect bijje (eerste) drankje en/of om de avond te starten

Huisgemaakte Focaccia 4,50

Gemaakt van ons eigen deeg, met fleur de sel en olijfolie ●

Cheesy Garlic Bread Pizzetta 6,50

Gemaakt van ons eigen deeg, met mozzarella, parmezaan en knoflookboter ○

Bruschetta Tomaat & Basilicum 7,50

Focaccia, tomaat, basilicum, knoflook, kappertjes en olijfolie ●

Bruschetta Burrata & Pistache Pesto 7,50

Focaccia, smashed burrata, pistache pesto en pistache crumble

Bruschetta Tallegio & Paddenstoelen 7,50

Focaccia, geroosterde paddenstoelen en tallegio

Burrata & Tomaat Carpaccio 7,50

Burrata, coeur de boeuf tomaat, bieslookolie en meloen salsa

LA DOLCE VITA MENU

Het goede leven van Italië in een perfect drie-gangen diner

27,50 per persoon

Kies een primi of pizzette

Kies een secondi of pizza

Kies een dessert



PRIMI

*Traditioneel de eerste warme gang, ná de antipasti en vóór de secondi.
Ook heerlijk als lichte maaltijd, bijvoorbeeld met een bijgerecht. Of als een van de
gerechten om te delen met je tafelgenoten.*

*Voluit "primo piatto"
(eerste gang)*

PASTA

Ricotta Gnocchi 11,00

Met salieboter, kappertjes, parmezaan en citroenrasp

Spinazie Risotto & Groene Asperges 13,50

Risotto met groene asperges, spinazie en parmezaan

Ravioli Aubergine & Nduja 13,50

Aubergineravioli, gele paprikasaus, geroosterde paprika en courgette, vegan nduja, basilicum en parmezaan ○

Pasta Truffle Fungo 14,50

Rigatoni, geroosterde champignons, truffelroomsaus, truffel pecorino en rucola ○

Lasagna Verde con Ricotta e Spinaci 12,00

Verse lasagna met ricotta, spinazie, mozzarella, kruidige tomatensaus en parmezaan

BOWLS

Green Goddess 13,50

Geroosterde bloemkool, bimi en romanesco met mais, geroosterde amandelen en baby boerenkool met groene dressing ●

Quinoa Queen 14,00

Quinoa met zwarte kikkererwten, ingelegde komkommer en rode kool, geroosterde spitskool, hazelnoot en een halve avocado ●

Melon Magic 14,50

Watermeloen, komkommer, puntpaprika, rode ui, feta, Kalamata olijven, granaatappelpitjes, croutons en geroosterde amandelen ○

primi en secondi

PIZZETTE NAPOLETANA

Ons eigen deeg volgens traditioneel Napolitaans recept. Ideaal als hoofdgerecht, als je meerdere gangen wilt eten, of meerdere gerechten wilt delen met je tafelgenoten. In 2 maten als primi en secondi.

Margherita 9,00/14,50

Tomatensaus, mozzarella en basilicum ○

Tommy Burrata 11,50/19,50

Tomatensaus, mozzarella, burrata, tomaatjes en pesto

No Pepperoni 11,50/18,50

Tomatensaus, plantaardige pepperoni, gegrilde paprika, jalapeño, mozzarella en scamorza ○

Truffled Mushroom 11,50/18,50

Mozzarella, geroosterde paddenstoelen, truffelroomsaus, rucola en truffel pecorino ○
Vegan optie met vegan parmezaan

Quattro Formaggi 11,00/17,50

Basis van mozzarella met scamorza, gorgonzola, parmezaan en salie ○

Paprika & Aubergine 10,50/17,00

Basis van gele paprika met mozzarella, aubergine, scamorza en vegan nduja ○

Rozemarijn & Pistache 11,00/17,50

Basis van mozzarella met rozemarijn, little gem, rode ui en pistache crumble ○

*Voluit "secondi piatti"
(hoofdgerecht)*

SECONDI

De 'tweede gang' die volgt na de primi. Keuze uit pizza of een groentegerecht, de groente is de "ster" van de avond. Als 2e gang, als maaltijd of als een van de deelgerechten met je tafelgenoten.

Gegratineerde Spitskool & Taleggio 16,00

Spitskool gratineerd met taleggio, gerserveerd op crème van knolsederij, met amandelschaafsel

Bloemkool "Steak" 15,50

Geroosterde bloemkoolsteak met gremolata, gerookte allepo-olie en geroosterde hazelnoot ● ♡

Melanzane alla Parmigiana 16,00

Gesneden aubergine met tomatensaus, mozzarella, parmezaan en basilicum, gerserveerd met focaccia ☹

CONTORNI / SIDES

Bijgerechten om je maaltijd compleet te maken

Rucola Salade 4,50

Met klasieke vinaigrette en geroosterde pijnboompitten ● ♡

Coeur de Boeuf Tomaten Salade 6,50

Coeur de boeuf tomaat, cherrytomaten en een klassieke vinaigrette ● ♡

Crispy Paddenstoelen & Spinazie 5,00

Krokante paddenstoelen met spinazie, gebakken in knoflook en olijfolie ● ♡

Caesar Salad 7,50

Romeinse sla, gekookt ei, vegan bacon, sperziebonen, parmezaan, Caesar dressing en zuurdesem croutons ○ ☹

Vegan optie met taggiasche olijven in plaats van gekookt ei

Panzanella 6,50

Toscaanse broodsalade met tomaat, komkommer, rode ui, geroosterde perzik, geroosterde kers en basilicum ●

DOLCI

Het ultieme sluitstuk van de maaltijd

Affogato 4,50

Vegan vanille ijs en espresso ● ☹

Spiked Affogato 9,50

Vegan vanille ijs en espresso martini ● ☹

Tiramisu Classico 7,50

Lange vingers, huisgemaakte tiramisu room, espresso, marsala en cacao

Mango Tiramisu 8,50

Huisgemaakte vegan tiramisu room, met mango en coulis van passievrucht ●

Appelcake & Vanille IJs 8,50

Warme appelcake geserveerd met een bol vanille ijs ●

Lemon Frangipane Tartlet 8,50

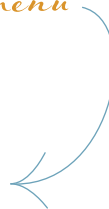
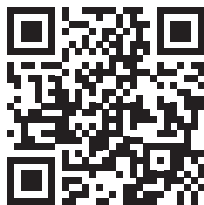
Geserveerd met slagroom, amandelschaafsel, cookie crumble en vanille ijs

Pure Chocolade Mousse 8,50

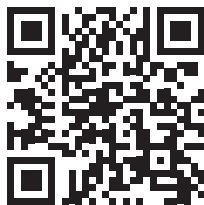
Pure chocolade mousse met pure chocoladedruppels en frambozen compote ● ☹

La dolce vita

Scan for English menu



Allergenenkaart



vegitalian.com

📷 📺 vegitalian.nl