

P

BORRELKAART

POMPEI  
CUCINA & BAR

## BORRELKAART

|  |            |  |       |
|--|------------|--|-------|
| Tagliere<br>wisselende selectie van typisch Italiaanse vleessoorten  | 9,75       | Bruschetta tradizionale<br>vier sneetjes geroosterd brood met knoflook, tomaten,<br>basilicum en mozzarella  | 7,75  |
| Formaggio misto<br>wisselende selectie Italiaanse harde en zachte kazen<br>met balsamicostroop                                   | 9,75       | Bruschetta carpaccio<br>vier sneetjes geroosterd brood met burrata, dingesneden ossenhaas,<br>panne carasau en truffelmayonaise  | 9,75  |
| Antipasti misto<br>selectie van verschillende typisch Italiaanse koude en<br>warme gerechten, vanaf twee personen                | p.p. 16,50 | <i>(Combinatie van bruschetta tradizionale en bruschetta carpaccio<br/>is mogelijk, bv twee om twee)</i>   |       |
| Crocchette<br>twee huisgemaakte kroketjes met Parmaham en<br>kastanje champignons met dips                                       | 8,25       | Focaccia Pompeï<br>met knoflook, gegratineerd met kaas geserveerd met pesto,<br>tomatentapenade en aioli   | 9,25  |
| Panzerotti & arancini<br>gefrituurde deegkussentjes en risottoballetjes<br>gevuld met tomaten en mozzarella, geserveerd met dips | 7,25       | Pinsa Pompeï<br>luchtig en krokant deeg uit de oven, afgemaakt met salami Milano,<br>cherry tomaten, rucola, Parmezaanse kaas, buffel mozzarella<br>en basilicum                         | 11,75 |
|  |            | Pinsa Scamorza<br>luchtig en krokant deeg uit de oven,<br>afgemaakt met gegrilde courgette, rode ui, pesto, basilicum<br>en scamorza   | 10,75 |
|  |            | <i>Pinsa is een variant van pizza die wordt maakt met een mix aan<br/>bloemsoorten, veel water en een lange rijstijd.<br/>Het deeg wordt daardoor luchtig en heel licht verteerbaar.</i> |       |