



PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



ANTIPASTI

TAGLIERE

Een plank om te delen met verse snijwaren, kaasjes, broodsticks en olijven

FOCCACCIA

Vers uit de oven met olijfolie, zeezout en een dip

BROOD MET BOTER

Desembrood met geslagen boter en spread



OESTERS

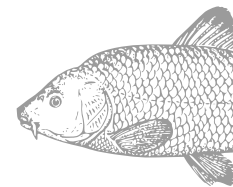
Met een limoentje of met burrata

BRUSCHETTA

Getoast brood met tomaat of met een spread van zomergroenten en jonge kaas

FRUTTI DI MARE

Schaal en schelpdieren op ijs





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



INSALATA

MISTI

Groene salade die je zelf kan dressereren met een van onze olie's

CAPRESE

De klassieker, met kleine mozzarella en pommodorini

TONIJN

Op basis van witte boontjes, met tonijn en ui

VENKEL

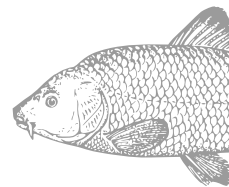
Een zomerse salade, rauwe venkel, courgette en citrus

PASTA FREDDA

Zomergroenten met citrus samen met koude pasta

ORZO

Gegrilde paprika, courgette en aubergine samen met deze korte pastasoort





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



PRIMI

CARPACCIO

Dun gesneden lende met kaas, rucola en pesto

VITELLO

Gerookt kalfsvlees samen met een mayonaise van tonijn en citrus

BURRATA

Gevulde mozzarella op een bedje van tomaat en een geinfuseerde olie

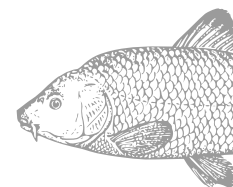


SALMONE

Gerookte zalm met een getoast broodje

PAPPA POMODORO

Toscaanse broodsoep met tomaat en basilicum





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



SECUNDI&PIZZA

TAGLIATA

Van de houtskoolgrill, rood gebakken rundvlees

SALMONE

Op de huid gebakken zalm

HAMBURGER ITALIANA

Stevig broodje met gebakken ui en een mooie burger



PIZZE

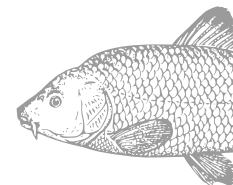
Wij hebben de keuze uit onderstaande menu's

SEMPLICE

*Margharita
Salami
Fungi*

AMPIO

*Caprese
Rauwe ham
Tonijn*





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



DOLCE

TIRAMISU

Een beproeft recept uit de regio Napels

SGROPPINO

Sorbet van citroen met wodka en prosecco

CANNOLO

Klein gefrituurd koekje met romige vulling

APPEL FRANGIPANE

Taartje op basis van amandel en een vulling van spijs en appel



BISCOTTI

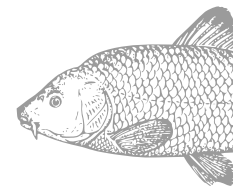
De beste harde koekjes, vers van onze bakker uit Alba

CHEESECAKE

Geheim recept van Andrea di Domenico chef Villa sant Angelo

PETIT FOUR

Chef patissier Roel Wagenaar maakt ware kunstwerkjes. Wij kennen de lekkerste...;)



BABA

Een harde biscuit in rum of limonchello

CAFE

De maaltijd afsluiten met een pittige espresso?





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING

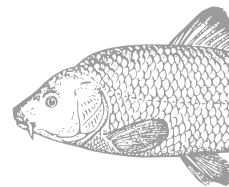


BEVANDE

Wij hebben ook de mogelijkheid je te helpen met de drank. Diverse barren, glaswerk en biertap staan tot je beschikking.

Er zijn diverse keuzes als het gaat om de italiaanse wijnen.

Natuurlijk zal een prosecco of Spriz ook niet ontbreken, deze echte klassiekers vormen een mooie start van je feestavond





PIAZZANI

FOODTRUCK | PIZZA | EVENTS | CATERING



SPECIALS

Kom je er niet helemaal uit?

Weet je niet zo goed waar je moet beginnen?

We staan voor je klaar. We denken heel graag mee.

Dus wil je een bruiloft, opening of ander feest organiseren? Of heb je wensen die niet helemaal terug komen op deze menukaart, bel, app of mail ons.



Michelle & Jelani

