



Welkom bij Back to Basics, het restaurant van de familie Donisi.

Wij serveren een traditionele Napolitaanse pizza en een keur aan klassieke pastagerechten uit onze geboortestreek Campania, de heuvelachtige regio rondom de zuid-Italiaanse stad Napels.

Bij ons kunt u genieten van de heerlijkste producten uit heel Italië.

Waar andere pizzeria's hun pizzabodems laten afleveren door de fabriek, wordt ons pizzadeeg dagelijks vers met de hand gemaakt door mijn vader, onze pizzaiolo Francesco. Hiervoor gebruikt hij zijn eigen blend van de beste soorten meel. Het recept is het best bewaarde geheim van Italië. Zijn ambachtelijke pizzabodems belegt hij uitsluitend met biologische tomaten, verse groenten en eerlijke producten van zeer hoge kwaliteit. Niet voor niets draagt hij al 30 jaar de titel van een van de beste pizzabakkers van Nederland. U zult zeker genieten van zijn passionele pizza uit onze houtoven.

Luca, onze Romaanse kok maakt elke week weer nieuwe voorgerechten, pasta's en nagerechten om u te blijven verrassen. Mijn oom Vittorio is truffeljager en voorziet ons enkele keren per jaar van verse truffels uit Campania. Luca verwerkt deze regelmatig in onze pastagerechten.

Onze koffie wordt 100% biologisch geteeld door de uit Venetië afkomstige familie Manetti. Ook ons ijs wordt bereid door een familie uit Venetië. Beide producten hebben wij met veel zorg voor u uitgekozen.

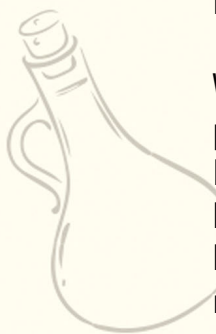
Op wijngebied hoop ik u te kunnen plezieren met de fantastische wijnen uit mijn geboortestreek die u kunt vinden op onze wijnkaart. Deze wijnen heb ik persoonlijk voor u geselecteerd.

De belangrijkste blauwe druif uit de regio is de Aglianico, de druif van de prestigieuze Taurasi DOCG. De droge witte wijnen uit Campania behoren tot de meest aromatische wijnen van Italië. De karakteristieke witte druiven Fiano, en Greco, ooit geïntroduceerd door de Grieken, zijn verantwoordelijk voor de Fiano Di Avellino en de Greco di Tufo, wijnen die DOCG gekwalificeerd zijn.

Wijnliefhebbers die eens wat anders willen proberen dan Sauvignon Blanc, Merlot of Pinot Grigio, kunnen bij ons genieten van deze bijzondere wijnen uit zuid-Italië.

Heeft u verder nog vragen over onze producten? Vraag het gerust, ik leg het met genoeg aan u uit. Ik wens u een fantastische ervaring en hoop u snel weer eens terug te zien,

uw gastvrouw, India Donisi.



PIZZE



MARINARA, tomatensaus, knoflook en oregano 8,50

VEGETARIANA, mozzarella, tomatensaus en gegrilde groenten 13,50

MARGHERITA, mozzarella en tomatensaus 9,95

CARCIOFI, mozzarella, tomatensaus, artisjok en olijven. Francesco's favoriete pizza! 12,50

POPOLANA, mozzarella, tomatensaus en aubergine 12,50

FILETTO DI POMODORO, mozzarella, cherry tomaten, rucola en Parmezaanse kaas 13,25

QUATTRO FORMAGGI, mozzarella, scamorza (gerookte kaas), parmigiano en gorgonzola 14,25

TARTUFO, vier kazen, champignons en zwarte truffelcrème 14,95

AUTUNNO, mozzarella, porcini (eekhoortjesbrood) en walnoten 14,00

AL ONZE VEGETARISCHE PIZZA'S KUNNEN OOK MET VEGANISTISCHE KAAS WORDEN BEREID, ZODAT U ALS VEGANIST NOG MEER KEUS HEEFT!

PROSCIUTTO E FUNGHI, mozzarella, tomatensaus, ham en champignons 11,25

SPIANATA ROMANA, mozzarella, tomatensaus en Italiaanse salami 11,75

DIAVOLA, mozzarella, tomatensaus en pikante worst 11,75

SAPONARO, mozzarella, patatjes en knakworst. De favoriete pizza van de bambini in Italië! 11,75

TRICOLORE, mozzarella, bresaola (gedroogd rundvlees), rucola en Parmezaanse kaas 14,25

BROCCOLI E SALSICCIA, mozzarella, tomatensaus, Italiaanse raapstelen en worst 13,95

AMALFITANA, mozzarella, tomatensaus, ham, kappertjes en ansjovis 14,75

BACK to BASICS, een verrassing van Francesco 14,95

TIROLESE, mozzarella, gorgonzola, speck (gerookte ham) en walnoten 14,95

PERA E PANCETTA, mozzarella, peer, pancetta en rucola 13,75

TONNO, mozzarella, tomatensaus, tonijn, ui en olijven 14,95

PARMA, mozzarella, parmaham, rucola en pecorino 14,95

CAPRICCIOSA, mozzarella, tomatensaus, artisjok, olijven en ham 13,95

TEXAS, mozzarella, room en ham 13,50

NAPOLETANA, mozzarella, tomatensaus en ansjovis 11,50

ARRICCIA, provola, porchetta (geroosterd buikspek) en champignons 13,75

MICCIA, een door Francesco ontworpen pikante pizzarol, gevuld met mozzarella en pancetta, belegd met verse tomaatjes en rucola 14,95

PISTACCHIELLO, mozzarella, mortadella, pesto van pistache en Italiaanse speck 14,95

BASILICATA, mozzarella, cherry tomaten, worst en basilicumpesto 13,95

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS, OF VRAAG DE BEDIENING OM DE COMPLETE LIJST MET ALLERGENEN IN ONZE GERECHTEN.



Back to Basics
cucina italiana biologica

ANTIPASTI / CONTORNI

CAPRESE DI BUFALA

BUFFELMOZZARELLA, TOMAAT
EN BASILICUM, 8.50

SALUMI & FORMAGGI

EEN PROEVERIJ VAN KAZEN EN
VLEESWAREN, VOOR 2
PERSONEN 12.50

CARPACCIO DI BRESAOLA

GEDROOGD RUNDERBIEF MET
PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA EN
VERSE ZWARTE TRUFFEL, 12.95

ANTIPASTO VEGETARIANO

EEN PROEVERIJ VAN
VEGETARISCHE HAPJES, VOOR 2
PERSONEN 12.50

VERDURE GRIGLIATE

GEGRILDE GROENTEN, 6.95

PORZIONE DI OLIVE

PORTIE OLIVEN, 3.50

ANTIPASTO MISTO

EEN PROEVERIJ VAN KAZEN,
VLEESWAREN EN GROENTEN,
VOOR 2 PERSONEN 12.50

INSALATA MISTA

GEMENGDE GROENE SALADE
5/9

Tip: FOCCACCIA

WARM BROOD MET ROZEMARIJN
EN ZEEZOUT, UIT DE HOUTOVEN.
HEERLIJK TE COMBINEREN MET
ALLE VOORGERECHTEN 4.50

DOLCI

TARTUFO NERO

roomijs bedekt met fluweelzachte cacao, overgoten met warme espresso 7.50

PIZZA NUTELLA

een lekkernij voor de kids (en hun ouders) 7.50

SGROPPINO

handgeklopte shake van citroen sorbetijs, wodka en prosecco 6.95

GELATO

ambachtelijk Italiaans ijs met slagroom 4

KAASPROEVERIJ

geniet van verschillende Italiaanse kazen 12.50



Back to Basics
cucina italiana biologica

IETS TE VIEREN? BACK TO BASICS VERZORGT UW CATERING! VRAAG ONS NAAR DE MOGELIJKHEDEN.

VINI DELLA CASA

BIANCO

SALADINI PILASTRI, FALERIO DOC, 4 / 22.50
Droge witte wijn uit de Marken. Een elegante blend van Trebbiano, Passerina en Pecorino.

ROSSO

LEONE DE CASTRIS, NEGROAMARO 4.50 / 24.50
De absolute favoriet van Back to Basics.
Ervaar het zelf.



BESTEL EEN FLES VAN DE LAMBRUSCO VAN BELLOFRESCO
NIETS GEEN ZOETE TROEP MAAR HEERLIJK DROGE LAMBRUSCO ZOALS HET HOORT. 26.50

ROSATO

BIDOLI, PINOT GRIGIO 4.50 / 24.50
Zoals een rosé hoort te zijn; droog, licht en dorstlessend.

VINI CAMPANI

ERVAAR DE SPECIALE WIJNEN UIT ONZE STREEK!

BIANCO

TERREDORA DIPAOLO, FIANO DI AVELLINO DOCG.
Stevige witte wijn, aromatisch en complex, tonen van rijp fruit en mineralig in de mond. 32

TERREDORA DIPAOLO, FALANGHINA IGT. Beoordeeld als de beste Falanghina van Italië.
Need we say more. 35

TERREDORA DIPAOLO, GRECO DI TUFO DOCG. Krachtig maar toch frisse wijn met een zekere mineraliteit.
India's persoonlijke favoriet. 35

PROSECCO SPUMANTE COLLAGU DOCG 32.50

ROSSO

TERREDORA DIPAOLO, AGLIANICO IGT
Volle rode wijn, sappig donker fruit en wat kruidigheid, gemaakt van dé druif uit Campania. 28.50

FEUDI DI SAN GREGORIO, TAURASI DOCG
De beste rode wijn uit Campania. Een hemelse wijn van de Aglianico druif die je nog lang bijblijft. 40.50

DRINKS

COCA COLA 2,60
ICE TEA (GREEN) 2,60
CASSIS 2,60
ACQUA SAN PELLEGRINO 2,30 / 4,80
ACQUA PANNA 2,30 / 4,80
ARANCIATA SAN PELLEGRINO 2,80
BITTER LEMON 2,60
LEMON SODA 2,80
SEVEN-UP / SPRITE 2,60
TONIC 2,60
BIOLOGISCHE APPEL- AARDBEI-
VLIERBESSAP 2,80
VERSE JUS 3,50
JOLLY PERENNECTAR 2,80

LIQUORI 4.50

AMARETTO DISARONNO
AMARO LUCANO
LIQUORE STREGA
FERNET BRANCA
JONGE Jenever
LIMONCELLO
GRAPPA
LICOR 43
AVERNA
COGNAC
WHISKY
BACARDI
SAMBUCA
PORT
GIN

APERITIVI

PROSECCO DI CARLO DOC (0,2L) 7
CAMPARI SODA 4,50
CRODINO / SAN BITTER 2,80
CHINOTTO 2,80

BIRRA

LA TRAPPE PUUR, BIOLOGISCH
PILS VAN DE TAP 3
NASTRO AZZURRO PERONI 3,30
JOPENBIER (VRAAG NAAR HET
ASSORTIMENT) 3,50
BROUWERIJ 'T IJ IJWIT 4
ALCOHOLVRIJ 3



Back to Basics
cucina italiana biologica

WIFI BTB / PASSWORD backtobasic2014