

BANCALE 61

Pizza Napoletana

Gevulde pizza's

Calzone di Napoli euro 15

Klassieke tomatensaus van kerstomaatjes, buffelmozzarella, basilicum, ansjovis, oregano, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Calzone Rustico Cotto, Funghi e Noci euro 15.5

Kerstomaatjes, buffelmozzarella, gekookte ham, champignons, zwarte peper, salie, walnoten, olijfolie.

Pizze Bianche (pizza's zonder tomaten)

Pizza Patate con Lardo (o Speck affumicato) , con confettura di aglio euro 15.5

Buffelmozzarella, reuzel (of gerookte spek uit Südtirol), aardappelpartjes, knoflooktapenade, rozemarijn, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.

Pizza Melanzana alla menta & Taleggio DOP euro 15.5

Buffelmozzarella, Taleggiokaas, gegrilde aubergine, munt, zwarte peper, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Pizza ricotta, Pecorino DOP & Spinaci (o radicchio rosso) euro 15

Buffelmozzarella, ricotta, spinazie (of rode radicchio), knoflook, pijnboompitjes, rode peper, citroenolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Pizza Patate, salvia & Caprino euro 15

Buffelmozzarella, geitenkaas, aardappelpartjes, salie, rozemarijn, knoflooktapenade, rode peper, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Pizza Sant'Agrippino da Napoli euro 16

Buffelmozzarella, champignons, truffeltapenade, zweem ansjovis, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



"Fuori programma": Vraag de 'Pizzaiolo' naar de dagspecials, dessert-pizza en de pizza van de maand!

BANCALE 61

Pizza Napoletana

Orario apertura

(openingstijden)

Maandag:	Chiuso (gesloten)
Dinsdag:	17:00 - 21:00
Woensdag:	17:00 - 21:00
Donderdag:	17:00 - 21:30
Vrijdag:	17:00 - 21:30
Zaterdag:	17:00 - 21:30
Zondag:	17:30 - 20:30 / bel ons

Ordini & Prenotazioni

(bestellingen en reserveringen)

Tel: +31 (0)6 41476476

Scharnerweg 61

6224JB

Maastricht

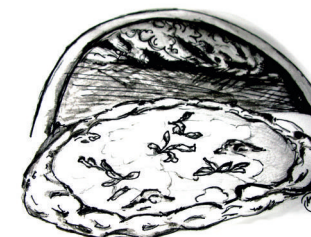
~

www.bancale61.com



BANCALE 61

Pizza Napoletana



Pizza Napoletana

~Gastronomia di Napoli~

Boutique Restaurant

&

Pizza D' Asporto

(restaurant & take-away)

Ca se rispetta 'a regola facenno 'a vera pizza chella ch'è nata a Napule quasi ciennt'anne fa. Chesta ricetta antica si chiamma Margherita ca quando è fatta a arte po ghi nant'a nu Re.

Gennaro Esposito

BANCALE 61

Pizza Napoletana

Het verhaal van de Napolitaanse gastronomische pizza

De pizza Napoletana, zacht en dun, maar met de typische hoge rand ("cornicione") is de Napolitaanse versie van de klassieke pizza. Bovendien wordt deze pizza ook gezien als dé Italiaanse pizza bij uitstek, omdat ze al sinds 1715 wordt beschreven in een aantal historische culinaire documenten van de stad Napels: Het hart van de gastronomie en de traditie van vele ambachtelijke delicatessen.

De pizza Napoletana is ook de erfgenaam van de beroemde pizza "Oggi a otto" ("Vandaag over acht"), gevouwen tot de vorm van een klein boekje en verkocht op de markt: Vandaag eten, over acht dagen betalen! ... maar helaas niet hier bij Bancale 61...

De bijzonderheid van de pizza Napoletana heeft hoofdzakelijk te maken met het deeg. Dat is vergelijkbaar met het deeg voor brood -zonder vet, zacht en elastisch-gebruikmakend van een zeer fijngemalen bloemsoort ("farina di grano tenero tipo 00"). Het deeg wordt gebakken in een op hout gestookte oven met een lage koepel, op 485°C en niet langer dan 90 seconden.

Deeg tot in de perfectie en evenwicht van smaken: Dat is het geheim van de echte pizza Napoletana! Pizza staat voor een levendig kleurrijk schilderij, met de Pizzaiolo (pizzabakker) als kunstenaar.

Buon Appetito!

QUELLI DI BANCALE 61

BANCALE 61

Pizza Napoletana

Ingrediënten Pizza Napoletana

Al onze ingrediënten, gebruikt voor de gastronomische pizza Napoletana zijn volgens de traditie en de kwaliteit van de "Pizza Napoletana D.O.P.", volgens de beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Dat betekent dus:

- San Marzano tomaten;
- mozzarella is uitsluitend buffelmozzarella uit de regio Campanië;
- geraspte schapenkaas (pecorino romano) komt uit de omgeving van Rome;
- kappertjes van het eiland Pantelleria;
- en uiteraard is onze olijfolie "extra vergine" (van de eerste koude pers).

Alle andere gebruikte ingrediënten in onze verschillende pizza's zijn Italiaanse ambachtelijke producten met beschermde oorsprongsbenaming.

'Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel'

Klassieke pizza's:

Margherita euro 11

Tomaten, buffelmozzarella, basilicum, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Margherita con Cornicione ripieno di ricotta o spinaci euro 13

Margherita met een rand gevuld met ricotta of spinazie, tomaten, buffelmozzarella, basilicum, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Marinara euro 9

Klassieke tomatensaus van kerstomaatjes, knoflook, kappertjes, ansjovis, oregano, olijfolie.



Klassieke kinderpizza (afmeting 3/4) euro 9

Tomaten, mozzarella (geen buffel), basilicum, olijfolie eventueel aangevulde met toppings naar keuze: ham of salami of champignons of paprika.

BANCALE 61

Pizza Napoletana

Traditionele pizza's

Margherita Salsiccia dolce, Funghi e pepe nero euro 15.5

Klassieke tomatensaus van kerstomaatjes, buffelmozzarella, champignons, Napolitaanse saucijsjes, basilicum, zwarte peper, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.

Marinara con Tonno, Capperi, Olive e cipolla rossa euro 14.5

Klassieke tomatensaus van kerstomaatjes, tonijnfilet, knoflook, oregano, platte peterselie, kappertjes, rode olijven, zoete rode ui, geraspte citroenschil, olijfolie.



Margherita con crudo rucola balsamica & Parmigiano euro 15

Tomaten, buffelmozzarella, Parmaham (rauwe ham), parmezaanse kaas, rucola, balsamico azijn, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.

Margherita alle verdure grigliate e paprika affumicata euro 14.5

Klassieke tomatensaus van kerstomaatjes, buffelmozzarella, seizoensgroenten van de gril, basilicum, oregano, tijm, gerookte paprika, zwarte peper, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Margherita con ricotta, olive e peperoni euro 14

Tomaten, buffelmozzarella, ricotta, gegrilde paprika, zwarte olijven uit de oven besprenkeld met geraspte sinaasappelschil, oregano, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.



Margherita Massimo: Cotto, Funghi (& carciofi) euro 15

Tomaten, buffelmozzarella, gekookte ham, champignons, artisjokken in olijfolie, basilicum, olijfolie.

Pizza ai formaggi DOC e pomodorini "Spunzillo" euro 15.5

Buffelmozzarella, parmezaanse kaas, gorgonzola (of pikante provolone), Fontina (of Scamorza), gele tomaten "Spunzillo", peper, salie, olijfolie.



Pizza al Salame piccante euro 15

Tomaten, buffelmozzarella, pikante salami, zoete rode ui, zoete geroosterde paprika, peper, olijfolie, vleugje geraspte schapenkaas.

Pizza Salmone & Aneto euro 15

Tomaten, buffelmozzarella, gerookte Schotse zalm, mascarpone, dille, geraspte citroenschil, olijfolie.

