Satriale's Pizzabar

ORIGINALE • AUTENTICO

TRADIZIONI ANTICHE
PER LE MIGLIORI PIZZE DI OGGI

BIBITE

Fritz-kola | Fritz-kola superzero 3,95
Fritz-limo all'arancia 3,95
Fritz-limo limone 3,95
Fritz-spritz rababaro biologico 3,95
ChariTea Green 330 mL 4,75
Tè verde biologico, con note di zenzero e un filo di miele.
Jarr Kombucha 6,00
Pesca & yuzu.
Bundaberg Ginger Beer 375 mL 5,75
Bibita rinfrescante con note piccanti. Direttamente dall'Australia.
Appelaere 100%, succo di mela biologico 3,50
Acqua Panne *naturale* 3,50 | 7,50
Acqua Minerale San Pellegrino *frizzante* 3,50 | 7,50
Soof, bevanda a base di frutta, verdura e aromi naturali al 100%, senza conservanti 4,50
Disponibile in vari gusti.

BIRRE ALLA SPINA

Pilsner Urquell 4,4% 300 mL 5,50 | 500 mL 8,50
La Plzeňský Prazdroj (marchio della Repubblica Ceca) è originaria della città di Pilsner. Prodotta dal 1842, è conosciuta come la prima birra Pils della storia.

Grolsch Puur Weisen 6,25
Birra di frumento dal gusto fresco, con tipico aroma fruttato e note di chiodi di garofano.

VandeStreek - birra artigianale prodotta a Utrecht - birra alla spina a rotazione a partire da 6,25
Birre di qualità dal gusto deciso. Da gustare in ogni momento.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen Blond 6,7% 6,00
Dal gusto pieno e leggermente fruttato.

Grimbergen Tripel 8,5% 6,75
Agrodolce. Un classico tra le birre d'abbazia.

Guilty Monkey IPA Scimmia 6,6 % 6,00
Il sapore di una frutta pura con un pizzico di amaro.

VINI BIANCHI

Epicuro Pinot Grigio, Sicilia 6,50 | 32,50
Al naso pesca e pera matura. Facile da bere.

Preciso Grillo, Sicilia 5,75 | 28,75
Aromi di limone, lime, pesca e frutta esotica. Vellutato e adatto a ogni palato.

Valentino Pecorino, Abruzzo 7,25 | 36,50
Bouquet equilibrato di diversi aromi (tranne il legno).
Sfumature minerali, con cenni di frutta tropicale e una bella acidità. Leggermente salato e dalla struttura decisa.

VINI ROSSI

Epicuro Primitivo, Sicilia 6,50 | 32,50
Pieno, denso e corposo. Aromi di frutta scura matura e dolce.

Preciso Nero d'Avola, Sicilia 5,75 | 28,75
Amarene, more e spezie. Morbido e adatto a ogni palato.

Valentino Montepulciano, Abruzzo 7,25 | 36,25
Il vino ideale per la pizza: di color rosso rubino, pieno, rotondo, fruttato ed equilibrato. S peziato nel retrogusto e senza tannini rigidi.

VINI ROSATI

Sacchetto Pinot Grigio Blush, Veneto 6,50 | 32,50
La freschezza di frutti rossi, lamponi e fragole abbinata alla leggera componente speziata tipica del Pinot Grigio. Il colore rosa è dato dalla buccia degli acini del vitigno.

BOLLICINE

Prosecco Frizzante Rosanti, Verona 6,50
Fruttato e floreale, raffinato e fresco.

Balla Prosecco D.O.C Extra dry, Veneto 38,50
Mela, pera e note floreali. Leggermente spumeggiante, dall'acidità fresca e morbida.

APERITIVI

Aperol Spritz 9,00
Aperol | Prosecco | Acqua frizzante

Gin della vita 9,50
Gin Walcher La vita è bella | limonata Fritz-limo | menta fresca | limone
Gin italiano biologico, dal gusto morbido e botanico.

Limoncello Frizzo 9,50
Limoncello della casa | Prosecco Frizzante Rosanti | menta fresca

Sgroppino della casa 8,50
Gelato al limone | Prosecco | vodka

APERITIVI A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA E ANALCOLICI

Crodino 0.0% 5,50
Analcolico, speziato, agrodolce e frizzante.

Torres Natureo Muscat 0.0% 7,25
Vino analcolico intenso, esuberante e floreale (alle rose), dal gusto fresco e vivace.
Perfetta armonia tra residui zuccherini e acidità.

vandeStreek Playground IPA <0,5% 6,50
IPA realizzata con 5 diversi tipi di luppoli americani.
Note di agrumi e frutta tropicale, con un piacevole amaro.

Grolsch 0.0% 3,95

Affligem Blond 0.0% 5,50
Birra belga speciale, bionda e analcolica. Dal gusto morbido e ricco, è sormontata da una schiuma compatta.

LE NOSTRE PIZZE...

Secoli fa la pizza costituiva un pasto sano, mentre oggi è un piatto composto principalmente da carboidrati. Noi di Satriale's serviamo pizze gustose e sane come un tempo, utilizzando la pluridecennale pasta madre della pinsa romana e riproponendo il meglio della tradizione napoletana e romana.

I nostri pizzaioli lavorano l'impasto esclusivamente a mano, dalle palline alla base, senza mai usare il mattarello o altri utensili! Perché il segreto sta tutto nell'impasto e nella lavorazione. E si sente...

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE O... DA MANGIARE DA SOLI

FOCACCIA 8,75
Focaccia appena sfornata | rosmarino fresco | sale marino |
olio extra vergine d'oliva | la nostra leggendaria salsa per bruschette fatta in casa

FOCACCIA SATRIALE'S 9,75
Focaccia appena sfornata | pomodorini | olive taggiasche |
olio extra vergine d'oliva | la nostra leggendaria salsa per bruschette fatta in casa
Suggerimento: mozzarella di bufala (aggiunta fuori dal forno)
Opzione vegana: con mozzarella vegana e pesto vegano

BRUSCHETTA STRACCIATELLA 9,75
Bruschetta | pomodori marinati | stracciatella fresca | pistacchio
Suggerimento: prosciutto crudo 3,00

POLPETTE AL POMODORO 9,75
Polpette di carne | pomodori San Marzano | aglio | origano | basilico

BURRATA 10,50
Burrata di bufala | rucola | pomodorini | crumble al tartufo nero e aceto balsamico |
olio extra vergine d'oliva | pane tostato
Suggerimento: prosciutto crudo 3,00

TAGLIERE DI STUZZICHINI (PER DUE PERSONE) 12,50 p.p.
Spianata piccante | prosciutto crudo | burrata di bufala intera | Taleggio |
miele piccante | 3 polpettine di carne | olive verdi marinate | pomodorini | pane tostato

INSALATE

RUCOLA & FORMAGGIO STAGIONATO 6,75
Rucola | formaggio olandese stagionato | vinaigrette al basilico

PANZANELLA 12,25
Rucola | mozzarella di bufala | melanzane | zucchine | pomodorini | pesto di basilico | Parmigiano Reggiano D.O.P | pinoli | pane tostato

INGREDIENTI EXTRA

Rucola | salsa di pomodoro San Marzano per condimento 1,50

Funghi | cipolla rossa | olive taggiasche per condimento 2,00

Acciughe marinate per condimento 2,50

Gorgonzola | Parmigiano Reggiano D.O.P | pancetta croccante | 'Nduja | prosciutto crudo | pancetta vegana per condimento 3,00

Burrata (intera) per condimento 5,25

PIZZE DELLA TRADIZIONE

MARINARA 12,50
Pomodori San Marzano | olio aromatizzato all'aglio | basilico | origano | olio extra vergine d'oliva
Suggerimento: acciughe marinate
Vino consigliato: Preciso Nero d'Avola, Sicilia

MARGHERITA DI BUFALA 14,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | basilico | olio extra vergine d'oliva
Suggerimento: prosciutto crudo
Opzione vegana: con mozzarella vegana
Vino consigliato: Epicuro Primitivo, Sicilia

SALAME NAPOLI 16,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | salame napoletano
Birra consigliata: Pilsner Urquell, Repubblica Ceca

QUATTRO FORMAGGI 17,50
Mozzarella di bufala | Taleggio | Gorgonzola | Parmigiano Reggiano D.O.P | basilico
Suggerimento: salsa di pomodoro San Marzano
Vino consigliato: Valentino Montepulciano, Abruzzo

VEGETARIANA 18,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | melanzane | zucchine | carciofi marinati | olive taggiasche | Parmigiano Reggiano D.O.P | origano selvatico | olio extra vergine d'oliva
Opzione vegana: con mozzarella vegana
Vino consigliato: Epicuro Pinot Grigio, Sicilia

MELANZANE PICCANTI 18,00
Pomodori San Marzano | melanzane piccanti | Pecorino | Gorgonzola | olive taggiasche
Birra consigliata: Grimbergen Tripel, Belgio

DIAVOLA 18,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | 'Nduja | Spianata piccante | olive taggiasche | cipolla rossa
Birra consigliata: Grimbergen Blond, Belgio

Hai un'allergia o un'intolleranza alimentare?
Segnalalo al nostro personale.

= Piatto vegano
= Piatto vegetariano
= Da provare

PIZZE ORIGINALI

FUNGHI 18,25
"Panna" al tartufo | Feta vegana | funghi castagnoli | funghi pleurotus arrostiti | crumble al tartufo nero e aceto balsamico
Suggerimento: pancetta vegana
Vino consigliato: Preciso Grillo, Sicilia

TONNO VEGETARIANO 19,25
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | tonno vegetariano | cipolla rossa | capperi | olio aromatizzato all'aglio | origano
Opzione vegana: con mozzarella vegana
Vino consigliato: Valentino Pecorino, Abruzzo

DIRTY MARGHERITA 17,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | Gorgonzola | 'Nduja | fiocchi di peperoncino | basilico | olio extra vergine d'oliva
Suggerimento: rucola
Birra consigliata: VandeStreek Playground IPA (analcolica), Paesi Bassi

PROSCIUTTO CRUDO & TARTUFO 18,75
Pomodori San Marzano | ricotta al tartufo | prosciutto crudo | Parmigiano Reggiano D.O.P | rucola | olio extra vergine d'oliva
Vino consigliato: Valentino Montepulciano, Abruzzo

CAPRINO & ZUCCHINE 17,75
Pesto di basilico | formaggio caprino | zucchine | ketchup di barbabietola | rucola | pinoli
Suggerimento: pancetta croccante/pancetta vegana
Vino consigliato: Sacchetto Pinot Grigio Blush, Veneto

SATRIALE'S 19,75
Pomodori San Marzano | pomodorini | prosciutto crudo | burrata di bufala | pistacchio | rucola | formaggio olandese stagionato | olio extra vergine d'oliva
Vino consigliato: Prosecco Frizzante Rosanti, Veneto

PESTO & STRACCIATELLA 18,25
Pesto di basilico | pomodorini | Stracciatella | rucola | pinoli | basilico | olio extra vergine d'oliva
Vino consigliato: Valentino Pecorino, Abruzzo

BBG 18,50
Pomodori San Marzano | mozzarella di bufala | polpettine di carne | pancetta croccante | Gorgonzola | cipolla rossa | miele piccante | sesamo
Birra consigliata: Guilty Monkey IPA Scimmia

Scopri la nostra specialità del giorno
Una pizza sempre diversa, con ingredienti di stagione.

PIZZE SENZA GLUTINE
Dopo lunghe ricerche, abbiamo trovato la base giusta per le nostre pizze senza glutine. Grazie alla combinazione di farina di riso, di soia e di mais e al processo di fermentazione degli zuccheri naturali, le nostre pizze senza glutine sono una festa per il palato. Non c'è nessuna differenza rispetto all'impasto tradizionale!

Purtroppo i nostri metodi di lavorazione non ci consentono di escludere contaminazioni ambientali. In caso di dubbi, rivolgiti al nostro personale

+ 4,00

Hai un'allergia o un'intolleranza alimentare?
Segnalalo al nostro personale.

= Piatto vegano
= Piatto vegetariano
= Da provare

DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA 8,00
Biscotti Savoiardi | mascarpone | caffè di Bagels & Beans | cacao

CHEESECAKE AL MANGO BY HOLTKAMP 6,50
Gelato alla vaniglia | Coulis di mango
Ingredienti extra: con gelato vegano alla vaniglia

AFFOGATO 6,50
Gelato alla vaniglia | caffè
Ingredienti extra: panna + 0,50
Ingredienti extra: con gelato vegano alla vaniglia

CALIMERO 8,00
Gelato alla vaniglia | Bombardino (liquore all'uovo) | caffè | panna

SGROPPINO DELLA CASA 8,50
Gelato al limone | Prosecco | vodka

GELATO PER BAMBINI 4,50
Gelato alla vaniglia | crema di cioccolato | zuccherini colorati

CANNOLI SICILIANI
Chiudi in bellezza e lasciati tentare dai dolci siciliani per eccellenza.
Gusti disponibili: Cioccolato | Pistacchio | Limoncello | Gusto a rotazione

2,95 ciascuno | 5,50 per due pezzi

CAFFÈ & TÈ

Serviamo Manetti: caffè espresso biologico, tostato artigianalmente nei Paesi Bassi e ispirato alla raffinata cultura del caffè del Nord Italia.

Caffè americano 3,00
Caffè (doppio) 2,75 | 3,75
Caffè (doppio) macchiato 2,85 | 3,85
Cappuccino 3,75
Latte macchiato 4,25
Te Numi 3,50
Biologico e fair trade. Con ingredienti naturali al 100%.
Tisana alla menta fresca 4,00
Tisana allo zenzero 4,00

LIQUORI

Limoncello della casa 5,50
Limoncello fatto in casa da limoni biologici.

I nostri liquori sono di marchio Walcher, una distilleria a conduzione familiare con sede in Alto Adige. Walcher crea armonie sensoriali sempre nuove e sorprendenti, lavorando nel rispetto delle tradizioni. Per una purezza tutta da godere!

Grappa d'Oro Riserva 5,50
Perfetta armonia di legni pregiati, vaniglia e sfumature di frutta fresca.

Bombardino - liquore all'uovo 5,50
Un classico dei mesi invernali; a base di latte fresco di montagna, rum caraibico e tuorlo d'uovo fresco.

Amaretto biologico · liquore artigianale 5,50
La migliore vaniglia biologica Bourbon del Madagascar, prodotta con mandorle amare e le migliori fave di cacao del Perù.

Satriale's Pizzabar
ORIGINALE · AUTENTICO

Aperto 7 giorni alla settimana dalle 16 alle 22
info@satriales.nl | 030 737 1137 | Plantage 1b, 3551 DE Utrecht