



~ PIZZAKAART ~

De echte Napolitaanse-Achterhoekse pizza

Italië kent twee soorten pizza's de Romaanse- en Napolitaanse pizza. Wij serveren de ambachtelijke Achterhoekse pizza volgens Napolitaans recept.

De Romaanse variant is platter, heeft een iets krokante bodem, wordt vaak met de deegroller gevormd. Bovendien is de deegbereiding korter.

De pizza's van Loco worden op de originele Napolitaanse manier bereid en gebakken. Dat betekent dat alles handwerk is. Het deeg maken we zelf en heeft tenminste 24 uur nodig om te rijzen. De pizza wordt gemaakt uit een deegbol die met de hand tot een rustiek ronde vorm wordt gekneed met de typerende hoge rand. Hier is een deegroller dan ook verboden.

Door de hoge rand blijven de ingrediënten tijdens het bakken mooi op hun plek. De pizza wordt op extreem hoge temperatuur in de houtoven gebakken waardoor het de kenmerkende zwartgeblakerde plekjes kent.

Die geven dan ook extra karakter en smaak. De Napolitaanse-Achterhoekse pizza is geïnspireerd op de top van de vulkaan Vesuvius waarbij de krater met heerlijke verse ingrediënten wordt omringt door een fraaie bergrand.

Kortom, bij Loco eet je de originele pizza uit Napoli (Napels), want daar is het oorspronkelijk in 1835 uitgevonden. De pizza Margherita dankt zijn ontstaan aan de Napolitaanse pizzabakkers Raffaele Esposito en Rosa Brandi, die in 1889 voor het eerst een driekleurige pizza maakten ter ere van koningin Margherita.

Onze wijze is de dus de Napolitaanse, want we houden nu eenmaal van het authentieke origineel.

Buon Appetito!

- Margherita (v)** € 16,⁰⁰
Met tomatensaus, mozzarella, basilicum en olijfolie
- Salame** € 17,⁵⁰
Met tomatensaus, mozzarella en salami
- Quattro stagioni** € 18,⁵⁰
Met tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, olijven en salami
- Pollo** € 18,⁵⁰
Met tomatensaus, mozzarella, licht pittige kip, rode ui, paprika en champignons
- Loco** € 18,⁵⁰
Met tomatensaus, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaan
- Calzone prosciutto** € 17,⁵⁰
Dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella en prosciutto
- Calzone salame** € 17,⁵⁰
Dubbelgevouwen pizza met salami, champignons en ui
- Achterhoek** € 19,⁵⁰
Met tomatensaus, kaas van Weenink, Beantriham van de Hoeve, ui, champignons en cherrytomaten





Loco[®]

ETEN EN DRINKEN