

Piccola Italia
RISTORANTE PIZZERIA



Salvatore Cinni

Welkom - Benvenuto



GESCHIEDENIS PICCOLA

Op zijn zestiende jaar verliet Giuseppe het prachtige Sicilië. In Nederland startte hij in 1983 als de enige échte Italiaan van IJsselstein een kleine afhaal- en bezorgpizzeria. Deze is nu uitgegroeid tot een Italiaans pizzeria - restaurant. Zijn zoon Salvatore, vernoemt naar zijn opa, heeft nu de pollepel overgenomen en samen met Giuseppe en het team van betrokken medewerkers willen zij u laten genieten van de Italiaanse gastvrijheid.

Kwaliteit staat bij ons bovenaan!

*Giuseppe, Salvatore
en medewerkers*

In 't Moriaanshooft 1639
Achter deze mooie gevel in de Utrechtsestraat schuilt een eeuwenoud huis. Het heeft vele bestemmingen gehad. Van kroeg tot bakkerij. Alles is hier gepasseerd. Bijzonder is de gevelsteen in de top. Het is een zgn. 'Moriaan'. Het

vermoeden is dat we hier met een herberg te maken hebben. Al in de 16 eeuw was er sprake van een gelegenheid met die naam in de buurt van de Kapellestraat. Alle belangrijke huizen in de stad waren voorzien van een herkenbaar symbool. Er waren maar weinig mensen die lezen of schrijven konden. Een symbolische afbeelding hielp dus om een huis aan te duiden. Dit is de enig overgebleven originele gevelsteen in IJsselstein.

Wij zijn breed inzetbaar

Op onze unieke locatie midden in het centrum van IJsselstein kunnen wij in ons gerestaureerde monumentale pand plaats bieden aan ongeveer 80 personen, en met de uitbreiding van ons restaurant met de serreruimte zijn wij nog breder inzetbaar.

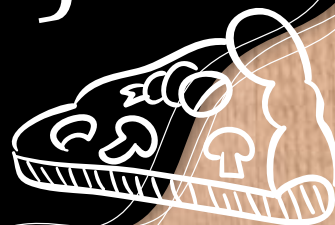
Niet alleen voor een Italiaans maaltijd of lunch bent u van harte welkom, maar ook voor de viering van speciale gelegenheden als verjaardag vieringen, bruiloften en catering aan huis staan wij voor u klaar.



GESCHIEDENIS PICCOLA

Ons monumentale pand
heeft vele bestemmingen
gehad: van kroeg, herberg
tot bakkerij.

Bijzonder is de gevelsteen in
de top van ons pand.
.....



Legenda allergenen

Laat het ons weten

- | | | |
|--|--|--|
| 1 Gluten  | 6 Selderij  | 11 Mosterd  |
| 2 Ei  | 7 Noten  | 12 Zwaveldioxide  |
| 3 Melk  | 8 Lupine  | 13 Weekdieren  |
| 4 Vis  | 9 Soja  | 14 Sesamzaad  |
| 5 Schaaldieren  | 10 Pinda's  | |

(nummers staan bij ieder gerecht vermeld)

Onze lokale leveranciers:

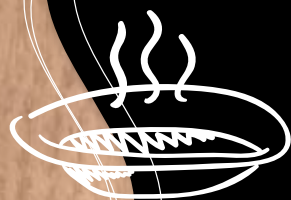
Kaatje & Co
Meel van "De Klindotter"
Brood van Peter
Groenteboer Fresh Corner
De Jong visspecialist

Piccola Italia
RISTORANTE PIZZERIA



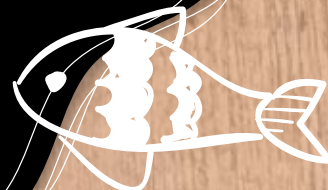


VOOR GERECHTEN



Onze koks maken originele
Italiaanse voorgerechten
die perfect aansluiten
op uw diner.
Ze smaken naar meer!

Buon appetito!



Spuntini e antipasti

SPUNTINO

Portie olijven 3,15

Crostini (1-3) 2,90

3 Geroosterde broodplakjes met knoflookolie, pikante olie en kaas

Bruschetta (1) 3,40

3 Geroosterde broodplakjes met gemarineerde tomaat

Bruschetta Piccola Italia (1-3-7) 4,20

3 Geroosterde broodplakjes met tapenade mix van de chef



*Groene of zwarte olijf
is geen verschil van soort,
maar van het tijdstip
van oogsten.*

ANTIPASTO

Cocktail di gamberi (2-5) 8,15
Garnalen cocktail

Funghi trifolati (1-6) 7,85
Gebakken champignons

Prosciutto e melone 8,90
Stukken meloen overlegd met Parmaham

Carpaccio di manzo (3-7) 9,95
Flinterdun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas

Cozze gratinate (1-5-6) 10,50
Gemarineerde mosselen in witte wijn, knoflook en peterselie

Antipasto vegetariano (1-3-6) 10,50
Groenten van de chef gegratineerd met mozzarella en Parmezaanse kaas

Antipasto "Piccola Italia" (1) 13,40
Verschillende soorten Italiaanse vleeswaren en kazen

Antipasto per due (1-2-3-5-6-7) 17,85
Reeks verschillende authentieke voorgerechten voor twee personen

Antipasto famiglia (1-2-3-5-6-7) 34,60
(max. 4 personen)
Reeks verschillende authentieke voorgerechten voor het hele gezin

Spuntini e antipasti

ZUPPA

Minestrone (1-6) 5,00
Rijkgevulde Italiaanse groentesoep

Zuppa di cipolla (1-6) 5,00
Authentieke Italiaanse uiensoep

Zuppa di pomodoro (1-6) 5,00
Klassieke Italiaanse tomatensoep

Zuppa del giorno (1-6) 5,00
Soep van de dag

INSALATA

Insalata mista (3-7) 6,30
Mélange van jonge bladsla met komkommer, tomaten, pijnboompitten, pesto, zongedroogde tomaten en olijven

Insalata caprese (3-7) 6,80
Tomatensalade met mozzarella en pesto

Insalata Napoletana (3-7) 7,55
Gemengde salade met geitenkaas en pesto

Insalata mista con salmone affumicato (3-4-7) 9,45
Gemengde salade met daarop gerookte zalm

Insalata mista con bistecca di tonno fresco (3-4-7) 10,70
Gemengde salade met daarop een lauwwarme tonijnmoot (80 gram)

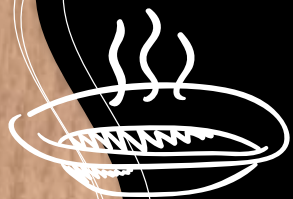


“Pomo d’oro” is Italiaans voor “gouden appel”.

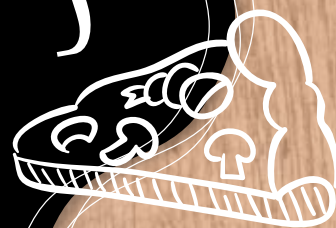




HOOFD GERECHTEN



*Wij gebruiken lokale producten:
Peter bakt ons brood,
meel voor de pizza's komt
van "De Windotter",
vis halen wij bij de buien
en vlees komt uit de streek.*



Pizze, specialità e calzoni

PIZZA

"Piccola Italia" (1-2-3-6) 15,85

Tomatensaus, kaas, champignons, paprika, ui, artisjokken, olijven, ei en salami

Il Pollaio (1-3-6) 15,00

Tomatensaus, kaas, kipfilet, champignons, ananas en pikante olie

Etna (1-3) 15,00

Tomatensaus, kaas, gekruid gehakt, paprika en pikante olie

Pescatore (1-5) 15,00

Tomatensaus, zeevruchten en knoflook

Quattro stagioni (1-3-6) 15,00

Tomatensaus, kaas, champignons, paprika, artisjokken, olijven en salami

IJsselstein (1-3-6) 15,00

Tomatensaus, kaas, champignons, gekruid vlees en knoflook

Formaggi (1-3) 15,00

Tomatensaus, kaas en drie overheerlijke Italiaanse kazen

Zingara (1-3-6) 14,55

Tomatensaus, kaas, champignons, olijven, salami en ham

Primavera (1-2-3) 14,55

Tomatensaus, kaas, salami, ham en ei

Vegetariana (1-3-6) 14,55

Tomatensaus, kaas, champignons, paprika, ui en rucolasla

Gorgonzola (1-3) 14,55

Tomatensaus, kaas met heerlijke gorgonzola kaas

Tonno (1-3-4) 14,25

Tomatensaus, kaas, tonijn en ui

Hawaii (1-3) 14,25

Tomatensaus, kaas, ananas en ham

Mista (1-3-6) 14,25

Tomatensaus, kaas, champignons, paprika en ui

Mare e monti (1-3-4-6) 14,25

Tomatensaus, kaas, champignons, paprika en ansjovis

Margherita (1-3) 11,90

Tomatensaus en kaas

Maak uw keuze

Wilt u zelf een pizza samenstellen op basis van een margherita?

Dan heeft u keuze uit de volgende toevoegingen:

- Champignons
- Paprika
- Ui
- Artisjokken
- Kappertjes
- Knoflook
- Ananas
- Rucola
- Groene peper
- Pesto
- Olijven
- Pijnboompitten
- Tomatensaus
- Tomatenplakjes
- Ei
- Kaas
- Gorgonzola
- Parmezaanse kaas
- Geitenkaas
- Mozzarella
- Vleesreepjes
- Kipreepjes
- Gehakt
- Salami
- Chorizo
- Parmaham
- Ham
- Spek
- Ansjovis
- Tonijn
- Zalm
- Gerookte zalm
- Garnalen
- Mosselen
- Zeevruchten

(er wordt een meerprijs berekend per product)

Pizze, specialità e calzoni

PIZZA SPECIALITÀ

Caprese (1-3-7) 16,60
Tomatensaus, verse tomaat, mozzarella, pesto, pijnboompitten en rucolasla

Carpaccio (1-3-7) 16,60
Tomatensaus, mozzarella, pijnboompitten, pesto, Parmezaanse kaas, rundercarpaccio en rucolasla (*lauw-warm*)

Parma (1-3) 17,85
Tomatensaus, mozzarella, asperge, Parmaham en rucolasla

Romana (1-3-4-7) 17,85
Tomatensaus, mozzarella, grote garnalen (5), zalmfilet, victoriabaars, pesto en rucolasla

CALZONE

Calzone alla scimmia (1-3-4) 15,00
Een calzone gevuld met kaas, tonijn, olijven, tomatensaus en knoflookolie

Calzone alla baronessa (1-3-6) 15,00
Een calzone gevuld met kaas, champignons, ham, artisjokken, tomatensaus en knoflookolie

Calzone alla Salvatore (1-3-6) 15,00
Een calzone gevuld met kaas, champignons, gehakt, tomatensaus en knoflookolie

Calzone vegetariana (1-3-6) 15,00
Een calzone gevuld met kaas, champignons, artisjokken, paprika, ui, rucola en knoflookolie

Elke week komt de molenaar
van onze Ysselsteinse molen
"De Winddotter", vers meel
brengen voor uw
ovenheerlijke pizza's.



Paste, paste al forno e specialità

PASTA

Napoletana * (1-2-3-6) 12,15
Huisgemaakte tomatensaus met Parmezaanse kaas

Aglio, olio e peperoncino * (1-2-3-6) 12,15
Een pikante saus op basis van olijfolie met knoflook, peterselie en Parmezaanse kaas

Bolognese * (1-2-3-6) 12,90
Huisgemaakte tomatensaus met gehakt en Parmezaanse kaas

Matriciana * (1-2-3-6) 13,20
Huisgemaakte tomatensaus met daarin ui, spek en Parmezaanse kaas

Carbonara * (1-2-3-6) 13,20
Roomsaus met spek, ei en Parmezaanse kaas

Panna e prosciutto * (1-2-3-6) 13,20
Roomsaus met ham en Parmezaanse kaas

Mare e monti * (1-2-4-6) 13,75
Huisgemaakte tomatensaus met daarin tonijn, ui en champignons

Marinara * (1-2-5-6) 13,95
Huisgemaakte tomatensaus met daarin verschillende zeevruchten

PASTA AL FORNO

Lasagna (1-2-3) 14,55
Deeglagen met daartussen kaas en ham in bolognese-roomsaus

Cannelloni (1-2-3) 14,55
Deegrollen gevuld met aangemaakt gehakt in tomaten-roomsaus

Tris di pasta (1-2-3) 17,70
Gerecht met drie verschillende soorten pasta: lasagna, cannelloni, penne panna e prosciutto (roomsaus met ham en Parmezaanse kaas)

SPECIALITÀ DI PASTA

Alla "Piccola Italia" * (1-2-3-6) 14,25
Een rijkgepulde tomaten-roomsaus met een scheutje Vieux, champignons, ham, doperwten en Parmezaanse kaas

Quattro formaggi * (1-2-3-6) 14,80
4 kazen versmolten in roomsaus

Salmone * (1-2-4-6) 15,00
Een heerlijke milde tomatensaus met room, ui en zalmstukken

Maak uw keuze

* U kunt kiezen uit spaghetti, penne, tagliatelle of tortellini (vlees)

Carne grigliata e specialità

GRIGLIATA

Pollo ai ferri * Gegrilde kipfilet (200 gr)	14,55
Costate di agnello alla griglia * Gegrilde lamskoteletten (300 gr)	16,05
Bistecca ai ferri * Gegrilde biefstuk (200 gr)	16,35
Filetto di maiale * Gegrilde varkenshaas (200 gr)	16,35
Tris di carne * Gegrild vlees trio (300 gr, kipfilet, lende-biefstuk en varkenshaas)	18,10

Maak uw keuze

* Wilt u saus bij bovenstaande gerechten?

U heeft keuze uit:

- pepersaus, kaassaus of pestosaus (1-3-6) 3,15

.....

SPECIALITÀ

Pollo alla Regina Beatrice (1-3-6) Kipfilet in cognacsaus met champignons en room	17,40
Pizzaiola (1-6) Gegrilde lende-biefstuk in gekruide tomatensaus	19,00
Scaloppina ai funghi (1-3-6) Kalfsvlees met gebakken champignons afgeblust met witte wijn	18,55
Fegato alla Veneziana (1-6) Gebakken kalfslever met uiringen afgeblust met witte wijn	18,55
Bistecca alla "Piccola Italia" (1-3-6) Gegrilde lende-biefstuk in een cognacsaus met champignons	19,20
Saltimbocca (1-3-6) Kalfsvlees met ham en kaas in een witte wijnsaus	19,20
Specialità dello Chef (1-3-6) Verrassing van de chef	20,25

Bijgerechten

Als bijgerecht bij de vleesgerechten serveren wij:

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1-2-6)
 - Dagverse groentenmelange (1-6)
-

Pesce

PESCE

Calamari fritti (1-4) 16,05
Gefrituurde inktvisringen

Salmone (4) 16,05
Gebakken zalmoot

Trota alla salsa di gamberetti 17,95
(1-3-4-5-6)
Zalm forel in een gebonden garnalensaus

Scampi alla griglia (5) 17,95
Gegrilde grote garnalen (6 stuks)

Sogliola al gorgonzola (1-3-4-6) 18,45
Tongfilet overgoten met een zachte gorgonzolasaus

Fritura di pesce (1-4) 18,45
Vier verschillende soorten gefrituurde vis

Merluzzo in salsa di pomodoro 19,20
(1-4-6)
Kabeljauwfilet uit de oven in een saus van tomaten met kappertjes en anjovis

Specialità dello Chef (1-3-4-5-6) 20,25
Verrassing van de chef

Bijgerechten

Als bijgerecht bij de visgerechten serveren wij:

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1-2-6)
- Dagverse groentenmelange (1-6)

*Onze calamari komt vers
en mals van onze buurman
Vishandel de Jong.*





NA GERECHTEN



*De oma van Salvatore
zei altijd:
"Senza dessert non hai mangiato".
Of te wel zonder toetje
heb je niet gegeten.*

Dolci

DOLCI

Gelato bambino (3-7) 4,40
Twee bolletjes ijs (vanille en aardbei) met slagroom en een verrassing

Cassata (3-7) 4,40
Tablet van drie soorten ijs geserveerd met slagroom

Tiramisu (1-2-3-7) 5,75
Een typisch Italiaans nagerecht in gebaksvorm, gemaakt van lange vingers met mascarpone

Tartufo Trufito (3-7) 5,75
Bruine chocolade ijs truffel met een topping van chocolade/amandel krokant geserveerd met slagroom

Gelato misto (3-7) 6,05
Drie verschillende soorten ijs met slagroom

Dama bianca (3-7) 6,05
Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom

Torta Limone Flambe (1-2-3-7) 6,80
Geflambeerde citroentaart met een bol citroen sorbetijs en slagroom

Macedonia di Frutta 6,80
Verse fruitsalade

Dolci per due (1-2-3-7) 13,90
Reeks verschillende nagerechten voor twee personen

Dolci per la famiglia (1-2-3-7) 25,40
(max. 4 personen)
Reeks verschillende nagerechten voor het hele gezin

*Proeft u onze taarten
eens naar het aloude
recept van oma!*



*Ons heerlijke ijs wordt
ambachtelijk bereid door Kaatje
met melk van de boerderij
van familie Peek
in Ysselstein.*

Grazie e arrivederci!



Piccola Italia
Utrechtsestraat 54
3401 CW IJSSELSTEIN

www.piccolaitalia.nl
info@piccolaitalia.nl
reservering@piccolaitalia.nl
030 - 688 11 49

Bezorgtijden: wo-zo 17:00 uur - 21:00 uur
Dinsdag gesloten