

Satriale's

MENUKAART

Satriale's pizzabar

In onze open keuken met een traditioneel houtgestookte oven worden zowel historische als verrassende pizza's bereid volgens de aloude leer van de Romeinen. De pizza uit onze houtoven is niet zomaar een pizza, maar een pizza van hoogwaardige kwaliteit, gemaakt van het speciale 'Pinsa Romana' meel van Di Marco uit Italië. Hiervan maken wij het vernieuwende 'impasto ad alta idratazione' deeg. Dit unieke deeg is licht verteerbaar door de combinatie van rijst-, soja- en tarwemeel. Het bevat minder calorieën, is krokant en natuurlijk zeer bijzonder van smaak.

Het deeg bevat tarwemeel van de beste kwaliteit en krijgt bovendien twee dagen lang de tijd om te rijpen en te rusten. Hierdoor krijgt de pizzabodem een egaal bruine kleur en een karakteristieke smaak en textuur. Met deze manier van deeg maken wordt ingespeeld op de moderne en gezonde levensstijl zonder concessies te doen aan smaak, kwaliteit en traditie.

Wij streven er naar zoveel mogelijk met biologische, eerlijke en duurzame producten te werken. Daarnaast werken uitsluitend met vis afkomstig van duurzame visserij.

Probably the best pizza in town

Geschiedenis

Satriale's is gevestigd in een prachtig monumentaal pand op een bijzondere plek. De Plantage, zoals het tegenwoordig heet, is de plek waar zich vroeger het algemeen slachthuis bevond; ook wel het abattoir genoemd. Het slachthuis verrees omstreeks 1900 aan de rand van de stad. Vandaag de dag zijn er nog drie panden intact die zich op dit oorspronkelijke slachthuisterrein bevonden; het administratiekantoor, de directeurswoning en een dienstwoning. Satriale's bevindt zich in de voormalige directeurswoning.

Het abattoir werd opgericht door de gemeente omdat men meer toezicht wilde hebben op het slachten van vee. Om ziektes te voorkomen kwamen er in de 19e eeuw strenge regels met betrekking tot hygiëne en slachtprocedures. In de jaren '80 kwam het slachthuis in financiële problemen waarna in 1988 sluiting volgde. Op de drie genoemde panden na is een jaar later alles gesloopt. In 1996 is het kunstwerk 'Drinkend Paard' op het terrein geplaatst van de kunstenaar Tom Claassen. Het vormt een verwijzing naar het abattoir.



Frisdrank

Coca Cola	2.50
Coca Cola Light	2.50
Fuze Tea Sparkling	2.50
Fuze Tea Green	2.50
Chaudfontaine plat klein groot	2.50 5.00
Chaudfontaine bruis klein groot	2.50 5.00
San Pellegrino Aranciata Rossa	2.60
San Pellegrino Limonata	2.60
San Pellegrino Acqua Tonica	2.60
<i>San Pellegrino is gemaakt van bruisend mineraalwater en vruchtensap.</i>	
Bundaberg Ginger Beer 375 mL	4.50
<i>Straight from Down Under. Verfrissende alcoholvrije drank met pittige afdronk.</i>	
Chocomelk (Tony Choclonely)	2.60
Appelaere 100% natuurlijk sap	2.70
Agroposta natuurlijke limonadesiroop	2.60
<i>Keuze uit de smaken: framboos, vlierbloesem, citroen, lavendel of salie.</i>	

Bieren van de tap

Pilsner Urquell 300 mL	3.85
Pilsner Urquell 500 mL	6.50
Grolsch Pilsner 250 mL	2.85
Seizoensbier van de wisseltap	vanaf 4.50

Bieren op de fles

Grolsch Weizen	4.00
Grimbergen Blond	4.50
Grimbergen Dubbel	4.50
Grimbergen Tripel	4.75
Grolsch 0%	3.50
Grolsch Radler Lemon 2%	3.50
Grolsch Radler Ice Tea Citroen 0%	3.50

Specials

Gin & Tonic	7.50
<i>La vita è bella gin van Walcher San Pellegrino Acqua Tonica verse munt citroen Deze gin heeft een heel zachte en botanische smaak met een uitgesproken mediterraan karakter, geparfumeerd met tonen van Siciliaanse citroen en mandarijn.</i>	
Farina Vino Bianco Frizzante	4.50
<i>De sprankelende lichte kleur van deze Bianco Frizzante vult het glas met plezier. Een uitnodiging voor aroma's van frisse appel en geurige witte bloemen. Een droge lentedag, een niets verhullende elegantie met een fijne afdronk.</i>	
Huisgemaakte Scroppino	5.00
<i>Ambachtelijk bereid, op basis van een oud Venetiaans recept, met wodka, prosecco en limoen roomijs. IJskoud geserveerd.</i>	

Witte wijnen

	PER GLAS	PER FLES
Epicuro Pinot Grigio, Italië, Sicilië	4.50	22.50
<i>Strogele kleur met groene tinten. Een aangename zacht kruidige witte wijn met aroma's van appel, perzik en ananas. Frisse smaken met veel mineralen.</i>		
Nero Chardonnay, Italië, Puglia	3.90	19.50
<i>Strogele kleur met gouden tinten. Het aroma is verfijnd en elegant met tonen van vers fruit, ananas, peer en banaan. Intense, lang aanhoudende smaak met een uitstekende structuur en mooie zuren. Heel plezierig om te drinken!</i>		
Gruber Grüner Veltliner Klassik, Oostenrijk, Weinviertel	4.90	25.00
<i>Ewald Gruber grüner veltliner is een heerlijk frisse stijl wijn. In de geur ruikt u bloemen, appel, rijpe peer, perzik wat citrus en een hint van groene peper. De smaak is exotisch, verder perzik en citrus en lekker sappig in de smaak.</i>		
Bereich Bernkastel Müller Thurgau, Duitsland	3.90	
<i>Fris mildzoet</i>		

Rode wijnen

	PER GLAS	PER FLES
Billao Monte Llano Tempranillo, Spanje, Rioja <i>Deze heerlijke rode wijn is rood violet van kleur met een paarse glans en gemaakt van 100% Tempranillo. Wijn met een mooie structuur, een neus van rijp donker fruit en een plezierige afdronk.</i>	4.50	22.50
Terre Verdi Nero d'Avola, Italië <i>Deze wijn biedt een combinatie van fruit, vanille, confituur, zoete kersen, kaneel en pruimen met een klein pepertje. Een heerlijk zachte smaak, fijn en soepel met een romige finale. Een aangename rode wijn.</i>	3.90	19.50
Epicuro Primitivo, Italië, Puglia <i>Een violet rode stevige, vlezige wijn met lichte en verfijnde aroma's. Een aangename fluweelzachte smaak, vol en harmonieus.</i>	4.90	25.00

Rosé wijnen

	PER GLAS	PER FLES
Resonata Rosato IGT Salento, Italië <i>Rijp rood fruit voert de boventoon in de geur met een zweem van snoepjes. Licht frisse tonen bepalen de smaak met op de achtergrond een hint van aardbei.</i>	3.90	19.50

Wijn met bubbels

	PER GLAS	PER FLES
Farina Vino Bianco Frizzante <i>De sprankelende lichte kleur van deze Bianco Frizzante vult het glas met plezier. Een uitnodiging voor aroma's van frisse appel en geurige witte bloemen. Een droge lentedag, een niets verhullende elegantie met een fijne afdronk.</i>	4.50	22.50



Voor bij de borrel

Chips & dips 7.50 <i>Lauwwarm aardappelchips Provolone bieslook San Marzano tomaten dip bruschetta dip</i>
Focaccia 5.50 <i>Versgebakken pizzabrood rozemarijn grof zeezout extra vierge olijfolie bruschetta dip</i>
Focaccia Deluxe 7.00 <i>Versgebakken pizzabrood Grana Padano rode ui grof zeezout extra vierge olijfolie bruschetta dip</i>
Antipasti misti klein groot 9.50 17.50 <i>Spanata Calabra Coppa di Parma Tallegio Gorgonzola honing olijven peppedews bruschetta dip</i>
Olijven gemarineerd 4.50
Meatballs 8.50 <i>San Marzano tomaten gebraden gehaktballetjes Grana Padano basilicum</i>

Voor- en bijgerechten

Focaccia 5.50

Versgebakken pizzabrood | rozemarijn | grof zeezout | extra vierge olijfolie | bruschetta dip

Focaccia Deluxe 7.00

Versgebakken pizzabrood | Grana Padano | rode ui | grof zeezout | extra vierge olijfolie | bruschetta dip

Antipasti misti klein | groot 9.50 | 17.50

Spianata Calabria | Coppa di Parma | Taleggio | Gorgonzola | honing | olijven | peppedeus | bruschetta dip

Olijven | gemarineerd 4.50

Meatballs 'to share' 8.50

San Marzano tomaten | gebraden gehaktballetjes | Grana Padano | basilicum

Groene salade 4.75

Romeinse sla | wilde tomaat | maïs | komkommer | rode ui | yoghurt dressing | Grana Padano | pijnboompitten

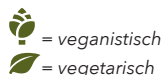
Over onze pizza's

Daar waar eeuwen geleden de Italianen de pizza als een gezonde maaltijd beschouwden, bestaat de moderne pizza over het algemeen vooral uit koolhydraten. Aangezien wij bij Satriale's graag een lekkere en gezonde pizza willen serveren, maken wij gebruik van het decennia oude moederdeeg 'Pinsa Romana' en het beste van de Napolitaanse pizzastijl.

Daarnaast verwerken onze pizzabakkers de pizzabollen uitsluitend met de hand van bol tot bodem. Een deegroller of 'deegpletter' is in onze keuken ten strengste verboden!

Het verschil zit 'm dus in het deeg en de bereiding. En dat proef je...

Historische pizza's



Mastunicola 7.50

Ontstaan omstreeks het jaar 600 • eerste ronde pizza
Provolone | basilicum | reuzel | grof zeezout

Marinara  7.25

Ontstaan omstreeks 1700 • eerste pizza met tomaat
San Marzano tomaten | knoflook | basilicum | oregano | grof zeezout | extra vierge olijfolie

Tip: ook heel lekker met extra ansjovis 2.00

Margherita  9.00

Ontstaan omstreeks 1889 • geïnspireerd op de kleuren van de Italiaanse vlag • bedacht door de legendarische Napolitaanse pizzabakker Raffaele Esposito • pizza vernoemd naar koningin Margaretha van Savoye

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | basilicum | grof zeezout
extra vierge olijfolie

Rucola

Voeg rucola toe aan je pizza voor een extra gezonde 'bite' 1.00

Traditionele pizza's

Bianco con pomodorini fresco  11.75

Buffelmozzarella | basilicumpesto | wilde kerstomaatjes | basilicum | grof zeezout | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Epicuro Pinot Grigio 4.50

Quattro formaggi  13.00

Provolone | Taleggio | Gorgonzola | Grana Padano | basilicum

Dranksuggestie: Epicuro Primitivo 4.90

Prosciutto con funghi 12.50

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | Bourgondische beenham | oesterzwammen | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Terre Verdi Nero d'Avola 3.90

Salame Napoli 12.00

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | Napolitaanse salami | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Pilsner Urquell 3.85

Tonno e cipolla 13.00

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | tonijn (MSC*) | kappertjes | rode ui | grof zeezout | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Grimbergen Tripel 4.75

Diavolo 14.50

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | Ndjua (pittig gehakt uit Calabrië) | Spianata Calabria | zwarte olijven | rode ui

Dranksuggestie: Grimbergen Blond 4.50



Satriale's signature pizza's

Gerookte zalm & basilicumpesto 15.00

Gerookte zalm (MSC*) | buffelmozzarella | basilicumpesto | rode ui | rucola | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Nero Chardonnay 3.90

Avocado & hummus 12.75

San Marzano tomaten | hummus | gemarineerde avocado | wilde tomaat | rucola | pijnboompitten | grof zeezout | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Epicuro Pinot Grigio 4.50

Tonijn van 'De Vegetarische Slager' 13.75

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | visvrije tonijn van 'De Vegetarische Slager' | kappertjes | rode ui | grof zeezout | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Grimbergen Tripel 4.75

Gedroogde ham & truffel 13.75

San Marzano tomaten | truffelroom | Prosciutto di Parma DOP | Grana Padano | rucola | extra vierge olijfolie

Dranksuggestie: Grimbergen Dubbel 4.50

Geitenkaas & rode biet 13.75

Geitenkaas | rode biet | chioggia biet | rucola | walnoten | honing | extra vierge olijfolie

Tip: lekker met krokante Coppa di Parma 2.50

Dranksuggestie: Epicuro Primitivo 4.90

Avocado & garnalen 16.00

Saus van gegrilde paprika | Black Tiger garnalen | gemarineerde avocado | knoflook | rode ui | bieslook | grof zeezout

Dranksuggestie: Gruber Grüner Veltliner 4.90

Broken balls 13.50

San Marzano tomaten | buffelmozzarella | gebraden gehaktballetjes | rode ui | peppadews

Dranksuggestie: Bilbao Monte Llano Tempranillo 4.50

Desserts

Tiramisu 5.50

Lange vingers | romige mascarpone | koffielikeur | cacao

Biologische chocolade brownie 6.00

Lauw warm | bolletje vanille roomijs | karamelsaus | nootjes

Affogato 4.00

Bolletje vanille roomijs | shot espresso

Tip: lekker met slagroom 0.50

Calimero 6.75

Bolletje vanille roomijs | Bombardino • eierlikeur | shot espresso | slagroom

Huisgemaakte Scroppino 5.00

Ijskoude 'shake' | wodka | prosecco | limoenijs

Gelato 1.50

Vanille roomijs | per bol

Citroen limoen sorbet ijs | per bol

Kinderijsje 3.50

Kinderbeker gevuld met vanille roomijs en slagroom

Ijskoffie 2.60

Ijskoffie met
slagroom
3.10

Heb je een voedselallergie? Geef dit dan door aan een van onze medewerkers.

*MSC: Marine Stewardship Council-keurmerk. Vis afkomstig van duurzame visserij.



= veganistisch



= vegetarisch



Koffie & thee

Onze koffie komt van het familiebedrijf Manetti uit Venetië. De allerbeste pure espressokoffie, biologisch geteeld en met die typische Noord-Italiaanse smaak.

Koffie	2.20
Espresso enkel dubbel	2.20 3.00
Espresso Macchiato enkel dubbel	2.30 3.10
Cappuccino	2.50
Latte Macchiato	2.75
Pickwick Slow Tea	2.20
Verse Muntthee	2.75
Verse Gemberthee	2.75
Warme Chocomelk (Tony Choclonely) met slagroom	2.60 3.10
IJskoffie met slagroom	2.60 3.10



Likeuren

Onze likeuren komen van Destilleria Walcher, een familie destilleerderij uit Noord-Italië. Walcher destilleert volgens traditionele methoden verrassende smaken. Pure smaken, puur genieten!

Grappa d'Oro Riserva	4.50
<i>Deze Grappa kenmerkt zich door de perfecte harmonie van edelhout, vanille en frisse vers fruit nuances.</i>	
Limoncello biologico • liquore da limoni della Sicilia	4.50
<i>Unieke Limoncello, gemaakt van biologische citroenen uit Sicilie, met een hoog vruchtgehalte en een harmonieuze zoetheid.</i>	
Bombardino • liquore all'uovo classico	4.50
<i>Deze Zuid-Tirolse likeur is een klassieker voor het koude seizoen; gemaakt van frisse berglucht melk, Caribische rum en vers eigeel.</i>	
Amaretto biologico • liquore artigianale	4.50
<i>Overheerlijke Amaretto gemaakt van biologische ingrediënten waaronder échte bittere amandelen, de fijnste biologische bourbon vanille uit Madagaskar en de beste cacao's uit Peru.</i>	

Foto's: Het Utrechts Archief

AUTHENTIEKE NAPOLITAANSE HOUTOVEN PIZZA'S



Een pizza afhalen?

Dat kan! Echter vinden wij versheid en kwaliteit erg belangrijk en nemen om die reden geen telefonische bestellingen aan.

Satriale's

PIZZABAR

Plantage 1b
3551 DE Utrecht

7 dagen in de week open
van 16 tot 22 uur



www.satriales.nl

motif.nl