

FILOSOFIE

EAT LOVE IS EEN PIZZERIA MET EEN ZIEL EN EEN MISSIE: FUN & FAIR. BIJ ONS DRAAIT ALLES OM AMBACHTELIJKE, FLINTERDUNNE PIZZA'S MET DE MEEST GEZONDE, LOKALE EN VERANTWOORDE PRODUCTEN.

ANTIPASTI

(LEUK OM TE DELEN)

Edamame	€7
Tempura van pastinaak, curry mayonaise	€8
Fritura mista	€16
<i>wortel + pastinaak + broccoletti + knolselder</i>	
Focaccia met humus van kikkererwten	€9,9
<i>(kan ook met glutenvrije kastanje crackers)</i>	
Focaccia al aglio e pomodorino	€9,9
Iberische chorizo	€11
Focaccia alla pancetta particolare	€14
<i>pizzabrood met gepekeld en gerijpt buikspek van melkrund uit Galicië (Txogitxu), een smaakbom</i>	
Burrata + kappers + sjalot	€14

OPENINGSUREN

Alle dagen open van 12 tot 14 u en van 18 tot 21 u. Op vrijdag & zaterdag open tot 22 u.
Cards only, no cash.

ONTDEK ONZE CADEAU-FORMULES!

Boek (€24,95) + Eat Love cadeaubon (€30) €50

ONZE PIZZABODEMS ZIJN VANAF NU VERRIJKT MET '13' PILS: NÓG KROKANTER EN NÓG GENTSER!

PIZZA ROSSA

(TOMAAT OP DE BODEM)

Prosciutto	€13,5
<i>tomaat + mozzarella + biologische barbecue-ham 'De Boom'</i>	
Funghi	€12,5
<i>tomaat + mozzarella + champignons</i>	
Diavola de Luxe	€15,9
<i>tomaat + mozzarella + Iberische chorizo 'Casalba'</i>	
Margherita de Luxe*	€14,5
<i>tomaat + burrata + rucola</i>	
Eliette	€14,3
<i>tomaat + look + ajuin + zwarte olijf + ansjovis + origano + pili pili</i>	
Parma*	€18,5
<i>tomaat + burrata + parmaham + rucola</i>	

* Burrata, zalm en Parma worden koud op de pizza belegd, nadat die uit de oven komt.

TASTING MENU

2 antipastini + 1 pizza half en half + 2 contorni + tiramisu €35
because variety is the spice of life

LUNCH

sla + pizza naar keuze €16
(lunch enkel in de week en niet op feestdagen)



PIZZA BIANCHA

(WITTE BODEM | ENKEL MOZZARELLA)

BLT	€18
<i>tomaat + gerookt spek + krokante sla + aioli + platte peterselie + ui</i>	
Salmon*	€19,9
<i>dragon + snijbonen + kruiden + burrata + top gerookte zalm</i>	
Txistorra	€19,5
<i>pimientos del piquillo + schapenkaas + pittige Txistorra worst</i>	
Bosco	€18
<i>champignons + truffelcrème + rucola</i>	
Broccoli	€18
<i>broccoli + venkel + wortel + pittig lamsgehakt</i>	

ONZE FORMULES

Lactosevrije mozzarella +€1,5
Glutenvrije bodem (enkel voor wie intolerant is, niet voor wie allergisch is) +€2,5
Half & half | 2 verschillende smaken op één pizza (niet voor groepen groter dan 5) +€0
Kleinere pizza, met twee groenten naar keuze in de plaats +€0

PIZZA SPECIALS

Kale	€17,9
<i>boerenkool + venkelworst + citroen + ricotta kaas</i>	
Pomodoro	€19,5
<i>puntpaprika spread + gekonfijte tostomaatjes en lente-ui + gepofte ui en look + schapenkaas De Bosschelle</i>	
Vegana	€19
<i>wortelcurry + zoete aardappel + bloemkool + rozijn + noten</i>	
Pera	€18,9
<i>carpaccio en chutney van peer + gorgonzola + mosterdsla</i>	
Zucca	€18,5
<i>pompoen + gerookte ricotta + scamorza + salie + sesam</i>	

TAKE-AWAY

Zelf pizza's meenemen is 5% goedkoper dan aan tafel. Bestel ook gerust een flesje wijn om mee te nemen, want daarop krijg je maar liefst 20% korting! Bestellen kan tijdens onze openingsuren via 0479 87 93 87 (of spring gewoon binnen en wacht even aan onze gezellige bar).

OUR FARMERS ARE OUR HEROES!

DANKZIJ DE NAUWE SAMENWERKING MET LOKALE BIOBOEREN KAN ONS HECHT EN GEDREVEN TEAM DE MEEST FANTASTISCHE INGREDIËNTEN OP TAFEL TOVEREN.

Met dank aan Dries, Antoine & Rudi voor de groentjes en Johan voor de foodhunting.

CONTORNI | BIO GROENTJES

(JE MAG ER TWEE KIEZEN BIJ DE MINI PIZZA)

Knolselder + appel + noten + rozijnen + Tierenteyn mosterd	€6
Kruidensla (mosterdsla + peterselie + bieslook) + balsamico + pecorino	€6
Bieten in alle geuren en kleuren (traag gegaard + gepekeld) + schapenkaas de bosschelle	€6

TOETJES EN BELLEN

Sofie's love-wafeltjes	€8,5
Sofie's love-wafeltjes met chocolade en slagroom	€9,5
Crème brûlée	€8,5
Tiramisu	€8,5
Le vésuve cornetto zelfgedraaid karamelijs	€8

PIZZA @ HOME VIA DELIVEROO

Je kan vanaf nu ook pizza's aan huis laten leveren via Deliveroo.

Alle informatie vind je via www.deliveroo.be.

APERITIVO

TRADIZIONALMENTE	
Vermouth del Professore <i>bianco</i>	€8
Vermouth del Professore <i>rosso</i>	€8
Cynar	€8
Roomer	€8
Amontillado Colosia	€7,9
<i>gedroogd fruit + zeste + noten + top bio Sherry</i>	

GIN & TONIC	
Tanqueray Ten	€10
<i>pompelmoes + koriander</i>	
Sipsmith	€14,5
<i>citroentijm</i>	
The Duke	€12,5
<i>gebrande rozemarijn</i>	
<i>met Schweppes tonic +€2 Fevertree tonic +€3</i>	

FARM TO GLASS (*ZERO ALCOHOL)	
Green heart*	€5,9
<i>selder + kervel + lavas + appel + bergamot</i>	
Crazy carrot*	€6,5
<i>wortel + appelsien + citroen + appel + gember</i>	
Mojito (virgin)*	€9 €6,5*
<i>limoen + kruiden van Dries + rietsuiker + rum</i>	
Professore Spritz	€9
<i>Vermouth del Professore + cava brut nature + soda</i>	
Vermouth tonic	€8,5
<i>Vermouth del Professore + tonic</i>	
My Way or the Highway	€7,9
<i>dragon + venkel + Cava</i>	
Tangerine sour	€9
<i>Whisky + clementine + gember</i>	

SPUMANTE

Cava Vintage Loxarel ^(ES)	GLAS €8 FLES €33
<i>super kwaliteit proper gemaakt 30 maanden op vat</i>	
Franciacorta Le Marchesine Brut ^(IT)	GLAS €9,9 FLES €41,5
<i>de champagne van Italië mooi droog peer en amandel</i>	
Champagne Laherte Ultradition	FLES €55
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	
<i>fijne parel, floraal, toast, biodynamisch</i>	
Poire Granit Grand Cru Bordelet	FLES €41
<i>perencider die tussen de topwijnen mag staan</i>	

VINO BIANCO

Jungling	GLAS €5,9 FLES €23
RIESLING	
<i>bloemen appel perzik fris en intens</i>	
Civitas	GLAS €7 FLES €29
PECORINO ^(IT)	
<i>frisse zuurtjes citrus biodynamisch</i>	
Chablis Grossot	GLAS €7,5 FLES €32
CHARDONNAY ^(IT)	
<i>vuursteen wit fruit honing mineralen frisse citrus</i>	
Château Lapuyade	GLAS €8 FLES €35
GROS MANSENG ^(FR)	
<i>natuurlijke, volle wijn uit de Jura die op Sauternes vaten werd gerijpt heel complex lichtjes oxidatief</i>	
L'Arpent de Vaudons	GLAS €8 FLES €35
SAUVIGNON BLANC ^(FR)	
<i>zuurtjes citrus kruiden mineraal romig</i>	
Valcanzjria Gulfi	GLAS €9,9 FLES €45
CARRICANTE CHARDONNAY ^(IT)	
<i>verrassend Sicilië acacia honing linde biodynamisch wauw</i>	

VINO ROSSO

Salbide Rioja	GLAS €6 FLES €24
TEMPRANILLO	
<i>fruitbommetje elegante vatrijping kersen subtiele zuiderse kruidigheid fijn zuurtje niet te complex maar heerlijk toegankelijk</i>	
Perez Pasquaz Crianza	FLES €59
TINTO FINO	
<i>sublieme en verfijnde wijn een paar druppels en je wordt vrolijk uit de Ribera del Duero</i>	
Sexto Elemento	GLAS €12 FLES €49
BOBAL ^(ES)	
<i>van deze wijn ga je glimlachen intense aroma's puur gemaakt</i>	
Les Trois Pierres	FLES €41
SYRAH DOMAINE DE L'AUSSEIL ^(FR)	
<i>krachtige, kruidige wijn die heeft kunnen rijpen sinds 2003</i>	
Classe Coutelou	GLAS €9 FLES €36
SYRAH CARIGNAN GRENACHE ^(FR)	
<i>geparfumeerd braambes power toch veel zuren puur natuur</i>	
Ruminat Lunaria	GLAS €7 FLES €29
PRIMITIVO	
<i>volle wijn uit Puglia donkere kers en pruim</i>	
Renaissance Viret	FLES €47
GRENACHE SYRAH MOURVÈDRE	
<i>met Alain Viret betreden we de wereld van de cosmocultuur, hij is één van de meest wilde wijnmakers van de Côte de Rhône krachtig, kruidige, complexe wijn, maar toch nog een flinke dosis mineraliteit en frisheid</i>	

VINO ROSÉ

Ramoro Lunaria	GLAS €7 FLES €29
PINOT GRIGIO	
<i>hele florale en geparfumeerde, rosé klein restzoetje</i>	

BIEREN

‘13’ Gentse pils 5,2% ALC	€3,5
<i>Onze pizzabodems zijn vanaf nu verrijkt met ‘13’ pils: nóg krokanter en nóg Gentser!</i>	
l’Arogante 7,2% ALC	€5,5
<i>Blond 3 soorten hop zachte bittertjes fruitig</i>	
Gueuze Girardin (gefilterd) 5% ALC	37,5 cl €8
<i>zuur bitter compostachtig door hergisting</i>	
Papegaei 8% ALC	€5,5
<i>artisaanaal blond ongefilterd niet-gepaseuriseerd hergist op fles</i>	
Bravoure 6,5% ALC	€6,8
<i>De dochter van de Korenaar lichte rookmaak voor mensen met lef</i>	
Grisette 5,5% ALC	€3,5
<i>biologisch glutenvrij blond bier</i>	
Den Ouwen Duiker 7% ALC	€5
<i>Hedonis Gentse niet gepasteuriseerde pale ale fruitig citrus</i>	
Oud bruin ‘t Verzet 6% ALC	€5,9
<i>fris zuur rood fruit en groene appel nadien getoast brood</i>	
Golden tricky ‘t Verzet 7,5% ALC	€5,9
<i>tropisch fruit, citrus, zoetje in de aanzet, maar eindigt met mooie bitters.</i>	

De bierbrouwerij van de Gentse Pils, met de bierbrouwerij van de Oud Bruin op de achtergrond

De bierbrouwerij van de Oud Bruin, met de bierbrouwerij van de Gentse Pils op de achtergrond

De bierbrouwerij van de Oud Bruin, met de bierbrouwerij van de Gentse Pils op de achtergrond

SAPJES

Appelsap Oude rassen	€3
Tomatensap Big tom	€4,5
Appel- en bietensap	€3,5
Ginger shot (met appel + biet)	€2

HOT

Koffie ‘OR’	€3
Cappuccino	€4
Latte	€4
Samova thee (eco & bio)	€4
Verse muntthee	€4
Verse gember- en citroenthee	SINGLE €4,5 DOUBLE €5,5
Italian Coffee	€9
Irish Coffee	€10,9

DIGESTIVO

Grappa	€7,9
Frangelico	€7,9
Amaretto	€7,9
Sambuca	€7,9
Limoncello	€7,9
Averna	€8
Bushmills	€9,5
Talisker	€11,5
Oban	€11,5
Laphroaig	€11,5
Glenlivet	€11
Glenfiddich	€11