

FILOSOFIE

EAT LOVE IS EEN PIZZERIA MET EEN ZIEL ÉN 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	€8
Spruitjes tempura, mierikswortel mayo	€9
Fritura mista <i>wortel + pastinaak + broccoletti + knolselder</i>	€16
Focaccia met humus van kikkererwten <i>(kan ook met glutenvrije kastanje crackers)</i>	€9,9
Focaccia al aglio e pomodorino	€9,9
Iberische chorizo	€11
Focaccia alla pancetta particolare <i>pizzabrood met gepekeld en gerijpt buikspek van melkrund uit Galicië (Txogitxu), een smaakbom</i>	€14
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!

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

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

PIZZA ROSSA

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

* 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

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



PIZZA BIANCA

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

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 2 groentes naar keuze in de plaats +€0

PIZZA SPECIALS

Kale <i>boerenkool + venkelworst + citroen + ricotta kaas</i>	€17,9
Funghi Deluxe <i>knolselder spread + wilde champignons + noten</i>	€19,5
Vegana <i>wortelcurry + zoete aardappel + bloemkool + rozijn + noten</i>	€19
Pera <i>carpaccio en chutney van peer + gorgonzola + mosterdsla</i>	€18,9
Zucca <i>pompoen + gerookte ricotta + scamorza + salie + sesam</i>	€18,5

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 & 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 <i>gedroogd fruit + zeste + noten + top bio Sherry</i>	€7,9

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

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

SPUMANTE

Cava Vintage Ioxarel (ES) GLAS €8 | FLES €33
super kwaliteit | proper gemaakt | 30 maanden op vat

Franciacorta Le Marchesine Brut (it) GLAS €9,9 | FLES €41,5
de champagne van Italië | mooi droog | peer en amandel

Champagne Laherte Ultradition FLES €55
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
fijne parel, floraal, toast, biodynamisch

Poire Granit Grand Cru Bordelet FLES €41
perencider die tussen de topwijnen mag staan

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>	
Château Lapuyade GLAS €8 FLES €35 MALVASIA (IT) <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)
zuurtjes | citrus | kruiden | mineraal | romig

Valcanzria Gulfi GLAS €9,9 | FLES €45
CARRICANTE | CHARDONNAY (IT)
verrassend Sicilië | acacia honing | linde | biodynamisch | wauw

VINO ROSSO

Salbide Rioja GLAS €6 | FLES €24
TEMPRANILLO
fruitbommetje | elegante vatrijving | kersen | subtiele zuiderse kruidigheid | fijn zuurtje | niet te complex maar heerlijk toegankelijk

Perez Pasquaz Crianza FLES €59
TINTO FINO
sublieme en verfijnde wijn | een paar druppels en je wordt vrolijk | uit de Ribera del Duero

Sexto Elemento GLAS €12 | FLES €49
BOBAL (ES)
van deze wijn ga je glimlachen | intense aroma's | puur gemaakt

Les Trois Pierres FLES €41
SYRAH DOMAINE DE L'AUSSEIL (FR)
krachtige, kruidige wijn die heeft kunnen rijpen sinds 2003

Ruminat Lunaria GLAS €7 | FLES €29
PRIMITIVO
volle wijn uit Puglia | donkere kers en pruim

Renaissance Viret FLES €47
grenache | syrah | mourvèdre
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

VINO ROSÉ

Ramoro Lunaria GLAS €7 | FLES €29
PINOT GRIGIO (IT)
biodynamisch | bloemig | vettig | elegant

BIEREN

'13' *Gentse pils* 5,2% alc €3,5

l'Arogante 7,2% alc €5,5
Blond | 3 soorten hop | zachte bittertjes | fruitig

Gueuze Girardin (gefilterd) (5% alc) 37,5 CL €8
zuur | bitter | compostachtig door hergisting

Papegaei 8% alc €5,5
artisanaal | blond | ongefilterd | niet-gepasteuriseerd | hergist op fles

Bravoure 6.5% alc €6,8
De dochter van de Korenaar | lichte rookmaak | voor mensen met lef

Grisette 5,5% alc €3,5
biologisch | glutenvrij blond bier

Den Ouwen Duiker 7% alc €5
Hedonis | Gentse niet gepasteuriseerde pale ale | fruitig | citrus

Oud bruin | 't Verzet 6% alc €5,9
fris | zuur rood fruit en groene appel | nadien getoast brood

Golden tricky | 't Verzet 7,5% alc €5,9
tropisch fruit, citrus, zoetje in de aanzet, maar eindigt met mooie bitters.

WATER	
Spa 25 CL €2,9 50CL €5,9 1L €8,9 <i>keuze uit: plat lichtbruis bruis</i>	

ECHTE LIMONADES

Rabarber <i>John Lemon</i>	€4,5
Peer <i>John Lemon</i>	€4,5
Happy Ginger Ale SINGLE €4,9 <i>gember citroen soda</i>	
Happy Ginger Ale DOUBLE €5,5 <i>dubbele gember citroen soda</i>	
Love Lemon Limonade €3,9 <i>appelsien citroen soda vlierbloesem</i>	
Matchbata €4,5 <i>Zen Limonade van groene Matcha thee</i>	

SAPJES

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

HOT

Koffie 'OR'	€3
Cappuccino	€4
Latte	€4
Samova thee (<i>eco & bio</i>)	€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