

## 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
Keientaler kaaskroketjes	€9,9
Fritura mista <i>wortel + pastinaak + broccoletti + knolselder</i>	€16
Focaccia met humus van kikkererwten <i>(kan ook met glutenvrije kastanjecrackers)</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
Cavolini di Bruxelles <i>spruitjes + spek + mosterd</i>	€18,5
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](http://www.deliveroo.be).*

## APERITIVO

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

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

FARM TO GLASS (*ZERO ALCOHOL)	
<b>Green heart*</b>	€5,9
<i>selder + kervel + lavas + appel + bergamot</i>	
<b>Crazy carrot*</b>	€6,5
<i>wortel + appelsien + citroen + appel + gember</i>	
<b>Mojito (virgin)*</b>	€9   €6,5*
<i>limoen + kruiden van Dries + rietsuiker + rum</i>	
<b>Professore Spritz</b>	€9
<i>Vermouth del Professore + cava brut nature + soda</i>	

<b>Vermouth tonic</b>	€8,5
<i>Vermouth del Professore + tonic</i>	
<b>My Way or the Highway</b>	€7,9
<i>dragon + venkel + Cava</i>	
<b>Tangerine Sour</b>	€9
<i>Whisky + clementine + gember</i>	

## SPUMANTE

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

**Franciacorta Le Marchesine Brut** <sup>(it)</sup>   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*

Jungling	GLAS €5,9   FLES €23
RIESLING	
<i>bloemen   appel   perzik   fris en intens</i>	
<b>Civitas</b>	GLAS €7   FLES €29
PECORINO <sup>(IT)</sup> <span></span>	
<i>frisse zuurtjes   citrus   biodynamisch</i>	
<b>Château Lapuyade</b>	GLAS €8   FLES €35
MALVASIA <sup>(IT)</sup> <span></span>	
<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 <sup>(FR)</sup>  *zuurtjes | citrus | kruiden | mineraal | romig*

**Valcanzria Gulfi**  GLAS €9,9 | FLES €45  CARRICANTE | CHARDONNAY <sup>(IT)</sup>  *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 <sup>(ES)</sup>  *van deze wijn ga je glimlachen | intense aroma's | puur gemaakt*

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

**Coste di Moro Lunaria**  GLAS €7 | FLES €29  MONTEPULCIANO *volle wijn uit Abruzzo | 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*

**Pian delle Querci**  GLAS €9,5 | FLES €45  ROSSO DI MONTALCINO - SANGIOVESE GROSSO *gemaakt door een tachtigjarige bezielde wijnboer op een verfijnde en traditionele wijze.*

## VINO ROSÉ

**Ramoro Lunaria**  GLAS €7 | FLES €29  PINOT GRIGIO <sup>(IT)</sup>  *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 *keuze uit: plat | lichtbruis | bruis*

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

## SAPJES

Appelsap *Oude rassen*  €3

Tomatensap *Big tom*  €4,5

Appel- en bietensap  €3,5

Ginger shot *(met appel + biet)*  €2

<b>HOT</b>	
<b>Koffie 'OR'</b>	€3
<b>Cappuccino</b>	€4
<b>Latte</b>	€4
<b>Samova thee <i>(eco &amp; bio)</i></b>	€4
<b>Verse muntthee</b>	€4
<b>Verse gember- en citroenthee</b>	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