

## 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
Bloemkool tempura, truffel mayonaise	€9
Keimtaler kaaskroketjes	€9,9
<b>Fritura mista</b> <i>wortel + bloemkool + broccoletti + knolselder</i>	€16
<b>Focaccia met humus van kikkererwten</b> <i>(kan ook met glutenvrije kastanje crackers)</i>	€9,9
<b>Focaccia al aglio e pomodoro</b>	€9,9
<b>Iberische chorizo</b>	€11
<b>Focaccia alla pancetta particolare</b> <i>pizzabrood met gepekeld en gerijpt buikspek van melkrund uit Galicië (Txogitxu), een smaakbom</i>	€14
<b>Burrata + kappers + sjalot + biet</b>	€14
<b>Rillette varken + bio brood Compaan</b>	€9
<b>Kip nuggets + wortel en gember chutney</b>	€11

### 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

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

### LUNCH

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



## PIZZA BIANCA

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

<b>Spinaci</b> <i>spinazie + kastanjechampignons + pastinaak + ricotta</i>	€17,9
<b>Cavolfiore</b> <i>bloemkool + biologische barbecue-ham 'De Boom' + kaassaus</i>	€18,5
<b>Vegana</b> <i>wortelcurry + zoete aardappel + bloemkool + rozijn + noten</i>	€19
<b>Pera</b> <i>carpaccio en chutney van peer + gorgonzola + mosterdsla</i>	€18,9
<b>Zucca</b> <i>pompoen + gerookte ricotta + scamorza + salie + sesam</i>	€18,5

### TAKE-AWAY

Zelf pizza's meenemen is 10% 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 Cuore di Puglia voor de echte Gentse mozzarella met Zaffelaarse koeienmelk!*

## CONTORNI | BIO GROENTJES

(JE MAG ER TWEE KIEZEN BIJ DE MINI PIZZA)

<b>Knolselder + appel + noten + rozijnen + Tierenteyn mosterd</b>	€6
<b>Kruidensla (mosterdsla + peterselie + bieslook) + dragon en look vinaigrette</b>	€6
<b>Bieten in alle geuren en kleuren (traag gegaard + gepekeld) + schapenkaas De Bosschelle</b>	€6

## TOETJES EN BELLEN

<b>Sofie's love-wafeltjes</b>	€8,5
<b>Sofie's love-wafeltjes met chocolade &amp; slagroom</b>	€9,5
<b>Crème brûlée</b>	€8,5
<b>Tiramisu</b>	€8,5
<b>Dame blanche</b>	€8,5
<b>Le vésuve cornetto zelfgedraaid karamelijs</b>	€8

### PIZZA @ HOME VIA DELIVEROO

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

## APERITIVO

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

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</i> +€2 <i>Fevertree tonic</i> +€3	

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>	
Matcha spritz*	€6,9
<i>Steranijs + appel + venkel + matcha limonade</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	<span>GLAS €5,9</span>   <span>FLES €23</span>
RIESLING	
<i>bloemen   appel   perzik   fris en intens</i>	
<b>Civitas</b>	<span>GLAS €7</span>   <span>FLES €29</span>
PECORINO <sup>(IT)</sup> <span></span>	
<i>frisse zuurtjes   citrus   biodynamisch</i>	

**Château Lapuyade** GLAS €8 | FLES €35  
MALVASIA <sup>(IT)</sup>   
*natuurlijke, volle wijn uit de Jura die op Sauternes vaten werd gerijpt | heel complex | lichtjes oxidatief*

**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*

**Ruminat Lunaria** GLAS €7 | FLES €29  
PRIMITIVO  
*volle wijn uit Puglia | pruimenconfituur*

**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 chocolade*

**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	<span>GLAS €7</span>   <span>FLES €29</span>
PINOT GRIGIO <sup>(IT)</sup> <span></span>	
<i>biodynamisch   bloemig   vettig   elegant</i>	

## 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-gepaseuriseerd | 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*

## ECHTE LIMONADES

Rabarber <i>On Lemon</i>	<span>€4,5</span>
Peer <i>On Lemon</i>	<span>€4,5</span>
Happy Ginger Ale	<span>SINGLE €4,9</span>
<i>koud geperste gember   citroen   soda</i>	
Happy Ginger Ale	<span>DOUBLE €5,5</span>
<i>dubbele gembershot   citroen   soda</i>	
Love Lemon Limonade	<span>€3,9</span>
<i>appelsien   citroen   soda   vlierbloesem</i>	
Matchbata <i>On Lemon</i>	<span>€4,5</span>
<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

HOT	
Koffie ‘OR’	€3
Cappuccino	€4
Latte	€4
Samova thee <i>(eco &amp; bio)</i>	€4
Verse muntthee	€4
Verse gember- en citroenthee	<span>SINGLE €4,5</span> <span>DOUBLE €5,5</span>

Italian Coffee €9

Irish Coffee €10,9

## DIGESTIVO

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