

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
Fritura mista <i>wortel + bloemkool + 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 + biet	€14
Rillette varken + bio brood Compaan	€9
Kip nuggets + dragonsausje	€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

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 - enkel per tafel

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 + prei + 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

Spinaci <i>spinazie + kastanjechampignons + pastinaak + ricotta</i>	€17,9
Verde <i>broccoletti + groene asperges + prei + lente-ui + burrata + verse kruiden Monde des Mille Couleurs</i>	€18,9
Vegana <i>wortelcurry + zoete aardappel + bloemkool + rozijn + noten</i>	€19
Pera <i>carpaccio en chutney van peer + gorgonzola + mosterdsla</i>	€18,9

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)

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

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</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 ^(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*

Jungling GLAS €5,9 | FLES €23 RIESLING *bloemen | appel | perzik | fris en intens*

Cívitas GLAS €7 | FLES €29 PECORINO ^(IT) *frisse zuurtjes | citrus | biodynamisch*

Château Lapuyade GLAS €8 | FLES €35 MALVASIA ^(IT) *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 ^(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*

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 ^(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*

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

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-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*

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

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