

## 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
Spieringvisjes tempura, citroenmayonaise	€9,9
Keimtaler kaaskroketjes	€9,9
<b>Fritura mista</b> <i>wortel + bloemkool + prei asperge + paprika</i>	€16
<b>Focaccia met humus van kikkererwten</b> <i>(kan ook met glutenvrije kastanje crackers)</i>	€9,9
<b>Focaccia al aglio e pomodorino</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 (Trogitxu), een smaakbom</i>	€14
<b>Burrata + kappers + sjalot + biet</b>	€14
<b>Rillette varken + bio brood Compaan</b>	€9,5

### 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 + kastanje champignons</i>	€12,5
<b>Diavola de Luxe</b> <i>tomaat + mozzarella + Iberische chorizo 'Casalba'</i>	€15,9
<b>Margherita de Luxe*</b> <i>gekonfijte tomaat + burrata + rucola</i>	€14,5
<b>Eliette</b> <i>tomaat + look + ajuin + zwarte olijf + ansjovis + oregano + pili pili</i>	€14,3
<b>San Daniele*</b> <i>tomaat + burrata + San Daniele ham + rucola</i>	€18,5

\* Burrata, zalm en San Daniele 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

wortel tempura + 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>witte bio asperges + kruiden + burrata + top zalm gerookt door De Vis</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>Caesar</b> <i>prei asperge + kip + krokante sla + dragonsausje + ansjovis + parmezaan</i>	€18,9
<b>Dries</b> <i>doperwten + prei asperges + prei + lente-ui + burrata + verse kruiden Monde des Mille Couleurs</i>	€18,9
<b>Vegana</b> <i>wortelcurry + zoete aardappel + wilde bloemkool + rozijn + noten</i>	€19
<b>Pera</b> <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 GERECHTEN 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>Colesla + 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 bio aardbeien &amp; slagroom</b>	€11
<b>Crème brûlée</b>	€9
<b>Tiramisu</b>	€9
<b>Le vésuve cornetto zelfgedraaid karamelijs</b>	€9

### PIZZA @ HOME VIA DELIVEROO

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

## 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 +€2</i>	<i>Fevertree tonic +€3</i>

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>	
<b>Matcha spritz*</b>	€6,9
<i>Steranijs + appel + venkel + matcha limonade</i>	

## SPUMANTE

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

**Franciacorta Le Marchesine Brut** 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*

<b>Jungling</b>	GLAS €5,9   FLES €23
RIESLING (DE)	
<i>bloemen   appel   perzik   fris en intens</i>	
<b>Civitas</b>	GLAS €7   FLES €29
PECORINO (IT)	
<i>frisse zuurtjes   citrus   biodynamisch</i>	

**Château Lapuyade** GLAS €8 | FLES €35  
GROS MANSENG (FR)  
*natuurlijke, volle wijn uit de Jura die op Sauternes vaten werd gerijpt | heel complex | boter | noot en toast*

**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 (IT)  
*fruitbommetje | elegante vatrijving | kersen | subtiele zuiderse kruidigheid | fijn zuurtje | niet te complex maar heerlijk toegankelijk*

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

**Perez Pasquaz Crianza** FLES €59  
TINTO FINO (ES)  
*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 (IT)  
*volle wijn uit Abruzzo | donkere kers en chocolade*

**Renaissance Viret** FLES €47  
GRENACHE | SYRAH | MOURVÈDRE (FR)  
*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*

<b>Pian delle Querci</b>	GLAS €9,9   FLES €45
SANGIOVESE GROSSO - ROSSO DI MONTALCINO (IT)	
<i>Heerlijk sappige wijn, fris geserveerd en gemaakt door een bezielde 80-jarige wijnboer.</i>	

**Càlitro** GLAS €12 | FLES €49  
CESANESE (IT)  
*Puur natuur | kalk | intens | veel donker fruit*

## VINO ROSÉ

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

## BIEREN

'13' *Gentse pils* 5,2% alc €3,5

f'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*

<b>ECHE LIMONADES</b>	
<b>Rabarber <i>On Lemon</i></b>	€4,5
<b>Peer <i>On Lemon</i></b>	€4,5

**Happy Ginger Ale** SINGLE €4,9  
*koud geperste gember | citroen | soda*

**Happy Ginger Ale** DOUBLE €5,5  
*dubbele gembershot | citroen | soda*

**Love Lemon Limonade** €3,9  
*appelsien | citroen | soda | vlierbloesem*

**Matchbata *On Lemon*** €4,5  
*Zen Limonade van groene Matcha thee*

## 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