

FILOSOFIE

WE ZIJN GEFASCINEERD DOOR DE MAGIE DIE OP HET VELD ONTSTAAT: EEN ZAADJE IN DE GROND WORDT OMGETOVERD TOT EEN FANTASTISCHE VRUCHT MET DE HEERLIJKE SMAAK VAN WELEER DOOR DE INTERACTIE VAN MOEDER NATUUR EN DE AANDACHT EN LIEFDE VAN DE BOER. DE EAT LOVE EQUIPE IS ZO DANKBAAR ALS DIE BEAUTIES IN DE KEUKEN TOEKOMEN EN WE BEREIDEN ZE MET VEEL ZACHTHEID EN DANKBAARHEID VOOR JULLIE.

ANTIPASTI

(LEUK OM TE DELEN)

Edamame	€8
Spieringvisjes tempura, citroenmayonaise	€9,9
Tempura aubergine, chili mayonaise	€8,5
Keiemtaler kaaskroketjes	€9,9
Fritura mista <i>wortel + aubergine + courgette + paprika</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 gepékeld en gerijpt buikspek van melkrund uit Galicië (Txogitxu), een smaakbom</i>	€14
Rilette varken + bio brood Compaan	€9,5
Nodini + rode puntpaprika	€11
Burrata + venkel + appelsien + kapper	€13
Bufala + prei + koude tomaten gazpacho	€12

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

mooie variatie van heel de kaart €35
because variety is the spice of life - enkel per tafel

LUNCH

aubergine tempura + 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>witte bio asperges + kruiden + burrata + top zalm gerookt door De Vis</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

Bufala <i>courgette + bufala + look + radijs + kruiden + lente-ui</i>	€18,9
Dries <i>tuinbonen + prei + gekonfijte tomaat en look + burrata + verse kruiden Monde des Mille Couleurs</i>	€18,9
Vegana <i>wortelcurry + zoete aardappel + wilde bloemkool + rozijn + noten</i>	€19
Fichi <i>carpaccio en chutney van vijg + gorgonzola + pikante sla + geroosterde sesamzaadjes</i>	€17,9

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)

San Marzano tomatensalade	€6
Kruidensla (rucola + peterselie + bieslook) + dragon en look vinaigrette	€6
Kerstomaat + schapenkaas + komkommer + radijs + jonge ui	€8
Gegrilde courgette + aubergine	€8

TOETJES EN BELLEN

Sofie's love-wafeltjes	€8,5
Sofie's love-wafeltjes met bio aardbeien & slagroom	€11
Crème brûlée	€9
Tiramisu	€9
Le vésuve cornetto zelfgedraaid karamelijs	€9

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>	

Watermelon mojito (virgin)*	€9,9 €7,5*
<i>limoen + kruiden van Dries + watermeloen + rum</i>	

SPUMANTE

Prosecco Ca’ Furlan (it)	GLAS €7,6 BOTTLE €35
<i>zuivere prosecco bloesems en perzik in de neus</i>	

Rosé col fondo De Stefani (it)	BOTTLE €38
<i>de mooiste rosé uit de prosecco streek die wij ooit proefden zonder toegevoegd sulfiet en biologisch toetsen van framboos en wilde aardbei pure finesse</i>	

Franciacorta Solo Uva Brut (it)	GLAS €11 BOTTLE €55
--	-----------------------

Franciacorta is de Champagne uit Italië | de naam solo uva betekent ‘enkel druiven’ en dit vertaalt de werkwijze van de bijzondere wijnmaker | geen sulfiet of suiker toegevoegd | hinten van peer en amandel

VINO BIANCO

Jungling	GLAS €5,9 FLES €23
RIESLING (DE)	
<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
GROS MANSENG (FR)	
<i>natuurlijke, volle wijn uit de Jura die op Sauternes vaten werd gerijpt heel complex boter noot en toast</i>	

L’Arpent de Vaudons	GLAS €8 FLES €35
SAUVIGNON BLANC (FR)	
<i>zuurtjes citrus kruiden mineraal romig</i>	

Meursault Vincent Girardin	GLAS €15 FLES €69
CHARDONNAY (FR)	
<i>coup de coeur</i>	

VINO NON VINO VAN NAHMEN

Peer	GLAS €5,7 FLES €21
<i>intense peer hevig puur stevige structuur</i>	

Kweepeer	GLAS €5,7 FLES €21
<i>frisse lange nadronk goudgeel elegant</i>	

Rabarber + Framboos	GLAS €5,7 FLES €21
<i>zuurzoet mooi roze </i>	

Riesling	GLAS €5,7 FLES €21
<i>pure riesling, maar zonder alcohol</i>	

Pruim	GLAS €5,7 FLES €21
<i>umami, zuur en zoet zitten mooi in balans</i>	

VINO ROSSO

Salbide Rioja	GLAS €6 FLES €24
TEMPRANILLO (IT)	
<i>fruitbommetje elegante vatrijving kersen subtiele zuiderse kruidigheid fijn zuurtje niet te complex maar heerlijk toegankelijk</i>	

Ruminat Lunaria	GLAS €7 FLES €29
PRIMITIVO (IT)	
<i>volle wijn uit Puglia pruimenconfituur</i>	

Perez Pasquaz Crianza	FLES €59
TINTO FINO (ES)	
<i>sublieme en verfijnde wijn een paar druppels en je wordt vrolijk uit de Ribera del Duero</i>	

Sexto Elemento	FLES €49
BOBAL (ES)	
<i>van deze wijn ga je glimlachen intense aroma’s puur gemaakt</i>	

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

Coste di Moro Lunaria	GLAS €7 FLES €29
MONTEPULCIANO (IT)	
<i>volle wijn uit Abruzzo donkere kers en chocolade</i>	

Renaissance Viret	FLES €47
GRENACHE SYRAH MOURVÈDRE (FR)	
<i>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</i>	

Pian delle Querci	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)	
<i>Puur natuur kalk intens veel donker fruit</i>	

Pusztá Libre	GLAS €8 FLES €35
ZWEIGELT - ST LAURENT (AU)	
<i>Elegant houd geserveerd zomerwijn</i>	

VINO ROSÉ

Ramoro Lunaria	GLAS €7 FLES €29
PINOT GRIGIO (IT)	
<i>biodynamisch zoetzuur en fris romig</i>	

BIEREN

’13’ <i>Gentse pils</i> 5,2% alc	€3,5
---	------

l’Arogante 7,2% alc	€5,5
<i>Blond 3 soorten hop zachte bittertjes fruitig</i>	

Gueuze Girardin (gefilterd) (5% alc)	37,5 CL €8
<i>zuur bitter compostachtig door hergisting</i>	

Papegaei 8% alc	€5,5
<i>artisanaal blond ongefilterd niet-gepaseuriseerd hergist op fles</i>	

Bravoure 6.5% alc	€6,8
<i>De dochter van de Korenaar lichte rookmaak voor mensen met lef</i>	

Grisette 5,5% alc	€3,5
<i>biologisch glutenvrij blond bier</i>	

Den Ouwen Duiker 7% alc	€5
<i>Hedonis Gentse niet gepasteuriseerde pale ale fruitig citrus</i>	

Oud bruin ‘t Verzet 6% alc	€5,9
<i>fris zuur rood fruit en groene appel nadien getoast brood</i>	

Golden tricky ‘t Verzet 7,5% alc	€5,9
<i>tropisch fruit, citrus, zoetje in de aanzet, maar eindigt met mooie bitters.</i>	

WATER

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

ECHTE LIMONADES

Rabarber <i>On Lemon</i>	€4,5
---------------------------------	------

Peer <i>On Lemon</i>	€4,5
-----------------------------	------

Happy Ginger Ale	SINGLE €4,9
<i>houd 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>	

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
--------------------	-----