

## APERITIVI

### **Spritz CanalGante 11,5**

Martini Rubino, Ambrato en Bitter, mediterrane kruiden, prosecco

### **Gin & Tonic 12**

Bombay Sapphire gin, hibiscus, steranijs

### **Negroni Barbarossa 12,5**

Martini Ambrato, Bombay Sapphire gin, Martini Bitter, Bonanto, rabarber, basilicum

### **Ginger Mojito 12**

Plantation 3 stars rum, Belvoir gemberbier, limoen, munt en een lekkere granité op basis van rum

### **Flower Power Spritz 11**

Martini Ambrato, vlierbloesemsiroop, Cointreau, tonic

### **Espresso Martini 13**

Tovaritch Vodka, Gozio amaretto, Kahlúa, espresso

### **Italian Daydream 11**

Huisgemaakte limoncello, Tovaritch Vodka, citroen, basilicum

### **Eat Love-Mocktail 7**

Huisbereide, alcoholvrije aperitief op basis van bloedsinaasappel en tijm

### **Prosecco DOC Treviso 6,2**

### **Franciacorta Ferghettina 9,9**

De Italiaanse versie van champagne

## KLEINE HAPJES

### **Bordje olijven 5**

Huisgemaarineerde groene en zwarte olijven

### **Bordje met charcuterie van de bovenste plank 14**

Serranoham, copa bellota, lomo sidreria

## ANTIPASTI

**Lekkere gerechtjes om te delen**

### **Focaccia met humus VEGAN 11**

### **Focaccia met serranoham en burrata 14,8**

### **Focaccia met burrata en gekonfijte tomaatjes VEGGIE 12**

### **Verse burrata met smaakmakers VEGGIE 11**

### **Tempura di Verdura VEGGIE 12**

Tempura van seizoensgroente met een passend dipsausje

### **Eat Love-Balletjes in tomatensaus 10**

### **Insalata caprese VEGGIE EN GLUTENVRIJ 11**

Coeur de boeuf-tomaten met stracciatella-kaas en basilicum

### **Chicken tenders 10**

Met een lekker dipsausje

## BIBITE FRESCHE

Spa plat of bruis 50 cl	4
Roman cola 20 cl	3,1
Roman citroen 20 cl	3,1
Roman sinaasappel 20 cl	3,1
Appelsap	3,5
Huisgemaakte iced tea	3,6
Huisgemaakte Eat Love-limonade	4,5

## BIRRE

Cristal pils - 5%	3
13   artisanale, Gentse pils - 4%	3,5
Jungle Joy   exotisch en fris - 5,9%	5,9
l'Arogante IPA   hoppig en zacht bitter - 8%	5,8
Gueuze Boon 37,5 cl	7
fruitig met zachte zuren - 7%	
Papegaei   hoppig en aromatisch - 8%	5,7
Bravoure   amber en gerookt - 6,5%	6,0
Grisette   glutenvrije pils - 5,5%	3,7
Vandrestreek Playground IPA - 0,5%	5,5
Ramón   fris en fruitig - 0,3%	4,4

## DOPO CENA

Hoorens Espresso	3,5
Hoorens Koffie	3,5
Hoorens Cappuccino	4
Verse munt-, gember- en citroentheo	4,5
Samova thee	3,5

## VINO

### VINO SPUMANTE

Prosecco DOC Treviso	6,2   30
Franciacorta Ferghettina (de Italiaanse versie van champagne)	9,9   46

### VINO BIANCO

Davide wit	5,9   28
Chardonnay Cent pour Cent Domaine de Peyra	6,3   30
Fonte Canoso, IGT Veneto	6,9   33
Gelber Muskateller, Triebsaumer	7,8   37
Lapuyade, Jurançon sec	8,5   41
Naturaleza Salvaje Blanco	41
Château Lestage, Bordeaux	55

### VINO ROSATO

Azul y Garanza, Rosa	5,9   28
----------------------	----------

### VINO ROSSO

Davide rood	5,9   28
Schola Sarmenti Criteri, Primitivo	7,0   33
Baglio Diar, Nedda	7,7   37
Nero d'Avola Sicilia DOC	
Les Lanes, Chateau La Baronne, Languedoc	7,9   38
Geil, Frühburgunder	8,5   40
Naturaleza Salvaje Tinto	41
Grenache noir, Amfora	
La Spinosa	42
Sangiovese Gorgotesco super tuscan	
Viret Renaissance, Côtes du Rhône	44

## LIQUORI

Lokale likeuren van VERHOFSTEBE  
ambachtelijke likeurfabriek

<b>Amandino</b>	5,6
Amandellikeur	
<b>Limon de la Casita</b>	7,1
Frisse limoncello	
<b>La Cunita</b>	6,9
Anijslikeur	
<b>Achille Brandy</b>	8,1
Belgische brandy	
<b>Huisgemaakte limoncello</b>	8,0

## PIZZA ROSSA met tomatensaus

### ONZE KLASSIEKERS

<b>Margherita Classica</b> VEGGIE	<b>14,5</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella	
<b>Margherita Deluxe</b> VEGGIE	<b>18</b>
Eat Love-tomatensaus, verse burrata*, gekonfijte tomaten, rucola	
<b>Funghi</b> VEGGIE	<b>16,5</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kastanjechampignons	
<b>Arrabiata</b> VEGAN	<b>18</b>
Spicy Eat Love-tomatensaus, gegrilde paprika, gekonfijte tomaat, zwarte olijf, kappertjes, ajuin, rucola	
<b>Prosciutto</b>	<b>19</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, gekookte ham	
<b>Crudo</b>	<b>19</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, rauwe ham*	
<b>Diavola</b>	<b>18,5</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, pikante worst	
<b>Cotto &amp; Funghi</b>	<b>20</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kastanjechampignons, gekookte ham	
<b>Pollo</b>	<b>18,5</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kip, pesto, gekonfijte tomaten	
<b>Alici</b>	<b>18,5</b>
Eat Love-tomatensaus, mozzarella, geroosterde paprika, ansjovis, gremolata (mix van peterselie, look en citroen)	

## PIZZA SPECIALE zonder tomatensaus

### ONZE SPECIALEKES

<b>Formaggio</b> VEGGIE	<b>20</b>
Mozzarella, blauwe kaas, gerookte scamorza-kaas, verse schapenricotta, chutney, rucola, zadenmix	
<b>Bosco</b> VEGGIE	<b>19</b>
Mozzarella, kastanjechampignons, rucola, truffelsaus	
<b>Il Greco</b> VEGGIE	<b>18,5</b>
tomatensaus, courgette, feta, tomaten, rode ui, gremolata (mix van peterselie, look en citroen)	
<b>Masala</b> VEGAN	<b>18,5</b>
Masala-saus, gele paprika, gebakken aardappel, pittig gekruid sausje	
<b>Fici</b> VEGGIE	<b>18,5</b>
Mozzarella, verse vijgen, shropshire blue (blauwe kaas), chutney	
<b>Mortadella</b>	<b>19,5</b>
Mozzarella, mascarpone, stracciatella-kaas, mortadella*, gremolata en pistachenootjes	

## PASTA

<b>Fusilli Bolognese</b>	<b>17,5</b>
<b>Fusilli all'Arrabbiata</b> VEGGIE	<b>17,5</b>
<b>Fusilli met seizoensgroenten</b> VEGGIE	<b>17,5</b>
<b>Met glutenvrije penne</b>	<b>+1,5</b>
<b>Lasagne vegetariene</b> VEGGIE	<b>19</b>
Lasagne met seizoensgroenten	
<b>Lasagne polpette</b>	<b>19</b>
Lasagne met gehaktballetjes en cheddar	

## INSALATE

<b>Eat Love-Salade</b> VEGGIE	<b>13,5</b>
Salade van seizoensgroenten	

## DOLCI

<b>Chocoladetaart</b> VEGAN EN GLUTENVRIJ	<b>9</b>
Chocoladetaart met een notenbodem	
<b>Tiramisu I love you</b>	<b>10</b>
<b>Brésilienne Italienne</b>	
Stracciatella-ijs, karamel, slagroom, nootjes	<b>11,5</b>
<b>Strawberry delight</b>	<b>11,5</b>
Aardbeien, mascarpone, vanille en een pinda-karamelsaus	

### \*EXTRA INFO

De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Wij geven je graag meer informatie over de allergenen in onze gerechten. Vraag ernaar! De burrata, de rauwe ham en de mortadella worden koud op de pizza belegd, nadat die uit de oven komt.