



APERITIVI

Spritz CanalGante	11,5
Martini Rubino, Ambrato en Bitter, mediterrane kruiden, prosecco	
Gin & Tonic	12
Bombay Sapphire Gin, in Eat Love geïnfuseerd met smaakmakers van het moment	
Negroni Barbarossa	11,5
Martini Ambrato, Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter, Bonanto, smaakmakers van het seizoen	
Winter Breeze	11
Plantation 3 stars bruine rum, Martini Ambrato, citroen, siroop van chaispicerijen	
Ma Petite Sherry	11
Colosia Amontillado (sherry), gembersiroop, citroen, Angostura bitters, tonic	
Espresso Martini	13
Tovaritch Vodka, Kahlúa, Gozio amaretto, espresso	
Rosemary Greyhound	10
Tovaritch Vodka, pompelmoessap, rozemarijnsiroop, Angostura bitters	
Elmo Manhattan	15
Bulleit Rye Whisky, Martini Rubino, Angostura bitters	
Chai Love You <small>ALCOHOLVRIJ</small>	7
Appelsap, siroop van chaispicerijen, citroen, bruisend water	
La Vie en Rose <small>ALCOHOLVRIJ</small>	7
Pompelmoessap, rozemarijnsiroop, Angostura Bitters, bruisend water	
Prosecco DOC Treviso	6,2
Bulleit Rye Whisky, Martini Rubino, Angostura bitters	
Franciacorta Ferghettina	9,9
De Italiaanse versie van champagne	

KLEINE HAPJES

Bordje olijven <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	5
Huisgemaarineerde groene en zwarte olijven	
Corn fries <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	6
Met augurkmayonaise (4 stuks)	
Bordje met charcuterie van de bovenste plank <small>GLUTENVRIJ</small>	14
Selectie van de chef	

ANTIPASTI

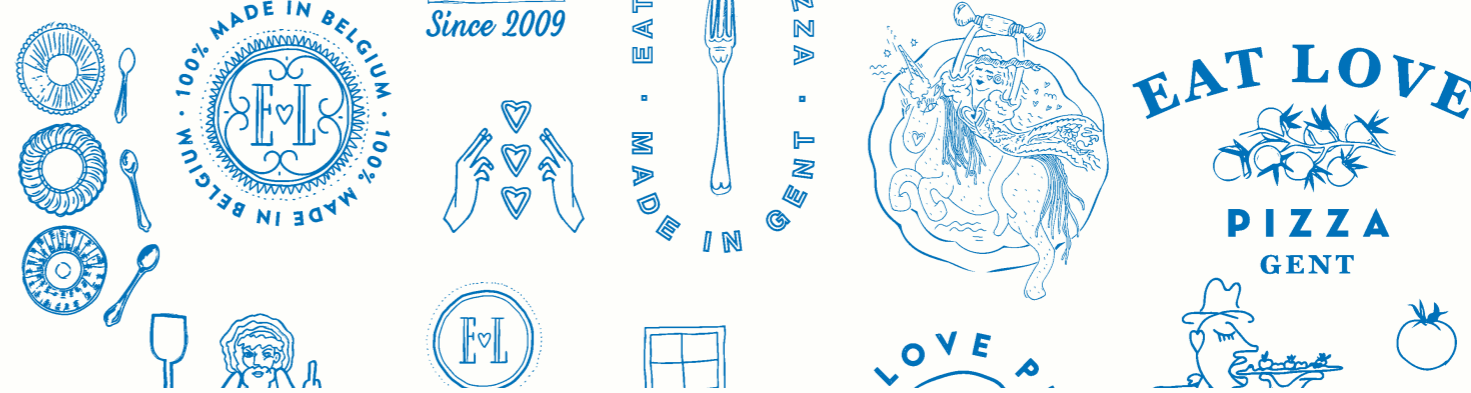
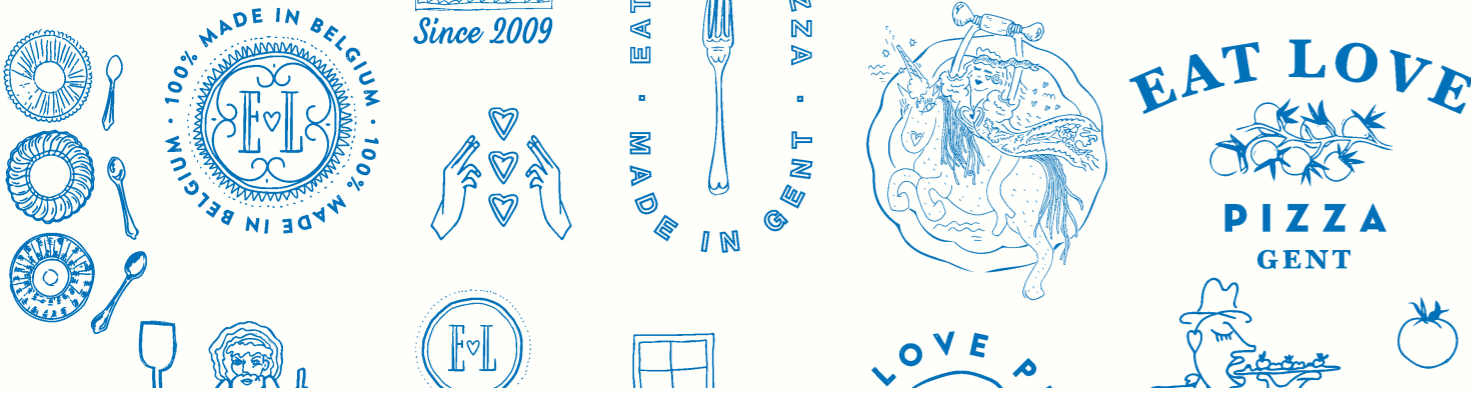
Lekkere gerechtjes om te delen

Focaccia met hummus <small>VEGAN</small>	11
Focaccia met burrata <small>VEGGIE</small>	12
En een seizoensbereiding	
Focaccia met serranoham en burrata	14,8
Gravad lax	14
Huisgemaarineerde zalm met hangop en mierikswortel	
Vitello	14
Traaggegaard kalfsvlees met ansjovis en een kappertjescrunch	
Arancini (per stuk) <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	4
Risottoballetjes met een coulis van tomaat en basilicummayonaise	
Kroketje van kippenragout en chorizo (per stuk)	6
Met picklesmayonaise	
Geroosterde bloemkool <small>VEGAN</small>	12
Met kruidencrunch en sjalotcrème	

Eat Love-filosofie

Ja! Wij houden van gezellig tafelen, lekker eten en een goed glas wijn. Hierbij proberen we zoveel mogelijk ingrediënten aan te kopen bij lokale boeren en leveranciers met een oog voor kwaliteit en een hart voor de natuur. Deze vaste waarden in het Eat Love-verhaal door de jaren heen verdienen alvast onze extra speciale aandacht: schapenmelkerij De Bosschelle voor de feta en het stracciatella-ijs, boerderij Le Monde des Mille Couleurs voor de kraakverse seizoensgroenten, kruiden en bloemetjes en wijnhandel Les Verres Bavards voor de uitgebreide selectie van Europese wijnen.





PIZZA ROSSA met tomatensaus

ONZE KLASSIEKERS

Margherita Classica <small>VEGGIE</small> Eat Love-tomatensaus, mozzarella	14,5
Margherita Deluxe <small>VEGGIE</small> Eat Love-tomatensaus, gekonfijte tomaten, verse burrata*, rucola	18
Funghi <small>VEGGIE</small> Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kastanjechampignons	16,5
Arrabiata <small>VEGAN</small> Spicy Eat Love-tomatensaus, gegrilde paprika, gekonfijte tomaat, zwarte olijf, kappertjes, rode ui, rucola	18
Prosciutto Eat Love-tomatensaus, mozzarella, gekookte ham	19
Crudo Eat Love-tomatensaus, mozzarella, rauwe ham*	19
Diavola Eat Love-tomatensaus, mozzarella, pikante worst	18,5
Cotto & Funghi Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kastanjechampignons, gekookte ham	20
Pollo Eat Love-tomatensaus, mozzarella, kip, gerookte ricotta*, pesto	18,5
Nduja Eat Love-tomatensaus, mozzarella, nduja-worst, ricotta*, rode ui	19,5

ONZE SPECIALLEKES

PIZZA SPECIALE zonder tomatensaus

Tajine <small>VEGAN</small> Saus met midden-oosterse specerijen, kikkererwten, guindillapepers, gepekeldes citroen, tahinsaus	18,5
Kimchi <small>VEGGIE</small> Mozzarella, kimchi, lente-ui, hoisinsaus, chili-crunch +pulled pork	16,5 +2,5
Invernale <small>VEGGIE</small> Mozzarella, pompoen, broccoli, taleggio, relish	18,5
Formaggio <small>VEGGIE</small> Mozzarella, gorgonzola, gerookte scamorza-kaas, ricotta, chutney, rucola, zadenmix	20
Bosco <small>VEGGIE</small> Mozzarella, kastanjechampignons, truffelsaus, rucola	19
Pera <small>VEGGIE</small> Mozzarella, peer, gorgonzola, pittige perencompote	18,5

ONZE FORMULES

Bambini Voor de kleintjes is er een kindermenu met een appelsapje, een kinderpizza of pasta naar keuze en een bolletje ijs als dessert.	17
Glutenvrije bodem Opgelet: contaminatie in onze oven kunnen we niet vermijden. Niet voor wie absoluut niet in aanraking mag komen met gluten.	+ 3
Half & half Kies 2 verschillende smaken op één pizza. Enkel voor tafels tot 4 personen. Helaas niet mogelijk als het erg druk is.	+ 0

PASTA

Fusilli Bolognese	17,5
Fusilli all'Arrabbiata <small>VEGGIE</small>	17,5
Fusilli met met seizoensgroenten <small>VEGGIE</small>	17,5
Met glutenvrije penne in plaats van fusilli	+1,5
Lasagne vegetariana <small>VEGGIE</small> Lasagne met seizoensgroenten	19
Lasagne al ragù Traditionele lasagne met vleessaus	20

INSALATE

Eat Love-Salade <small>VEGAN</small> Salade van seizoensgroenten	13,5
--	-------------

DOLCI

Trifle <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small> Met een notencrunch en rood fruit	10
Tiramisu I love you	10
Brésilienne Italienne <small>GLUTENVRIJ</small> Stracciatella-ijs, karamel, slagroom, nootjes	11,5
Cannoli Met appelcrème, ricotta en pistache	12

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 ricotta en de rauwe ham worden koud op de pizza belegd, nadat die uit de oven komt.

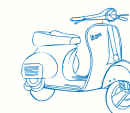


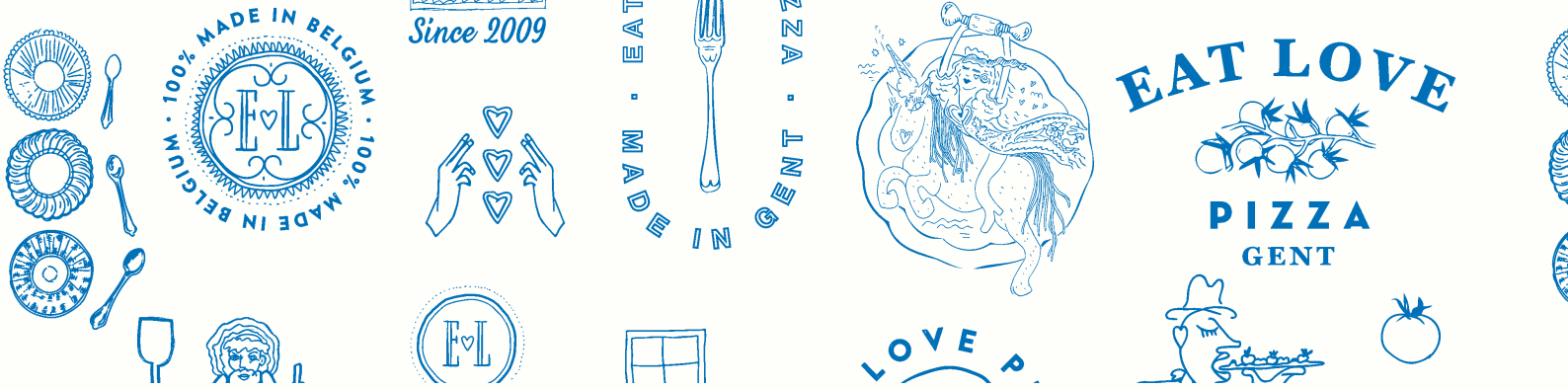
OPENINGSUREN KEUKEN

Van maandag tot en met donderdag 18u – 21u	Vrijdag 18u – 22u	Zaterdag 12u – 14u / 17u30 – 22u	Zondag 12u – 14u / 17u30 – 21u
---	----------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

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.





BIBITE FRESCHE

Spa plat of bruis 50 cl	4,0
Roman cola 20 cl	3,3
Roman citroen 20 cl	3,3
Roman sinaasappel 20 cl	3,3
Appelsap	3,5
Huisgemaakte iced tea	3,8
Huisgemaakte Eat Love-limonade	4,5

BIRRE

Cristal pils - 5%	3,0
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	7,0
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
Vandestreek Playground IPA - 0,5%	5,5
Ramón fris en fruitig - 0,5%	4,4

DOPO CENA

Hoorens Espresso	3,5
Hoorens Koffie	3,5
Hoorens Cappuccino	4,0
Verse munt-, gember- en citroenthee	4,5
Samova thee	3,5

LIQUORI

Lokale likeuren van VERHOFSTEDÉ ambachtelijke likeurfabriek



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

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	6,3 30
Domaine de Peyra	
Terradoce, 60 lune, Fiano, Puglia	7,4 35
Gelber Muskateller, Triebaumer	7,8 37
Lapuyade, Jurançon sec	8,5 41
Azúl y Garanza, Naturaleza Salvaje Bianco	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
Tenuta Sant'Antonio	7,4 35
Valpolicella Superiore Nanfré, Veneto	
Baglio Diar,	7,7 37
Nedda, Nero d'Avola Sicilia DOC	
Geil, Frühburgunder	8,5 40
Les Lanes,	38
Château La Baronne, Languedoc	
Azúl y Garanza,	41
Naturaleza Salvaje Tinto	
La Spinosa,	42
Sangiovese Gorgotesco super tuscan	



Onze gezellige bar next door, Ajuinlei 9
Terras met zicht op de Gentse zee



@EATLOVE_GENT