

## 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 - 0,3%	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 VERHOFSTEDEN ambachtelijke likeurfabriek



<b>Amandino</b> Amandellikeur	5,6
<b>Limón de la Casita</b> Frisse limoncello	7,1
<b>La Cunita</b> Anijslikeur	6,9
<b>Achille Brandy</b> Belgische brandy	8,1
<b>Huisgemaakte limoncello</b>	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 Sarmanti 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 Gorgottesco super tuscan	

## APERITIVI

<b>Spritz CanalGante</b>	<b>11,5</b>
Martini Rubino, Ambrato en Bitter, mediterrane kruiden, prosecco	

<b>Gin &amp; Tonic</b>	<b>12</b>
Bombay Sapphire Gin, in Eat Love geïnfuseerd met smaakmakers van het moment	

<b>Negroni Barbarossa</b>	<b>11,5</b>
Martini Ambrato, Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter, Bonanto, smaakmakers van het seizoen	

<b>Sunset Boulevard</b>	<b>11</b>
Tiscaz Blanco Tequila, Cointreau, St.-Germain, bloedsinaasappelsap, prosecco	

<b>Ma Petite Sherry</b>	<b>11</b>
Colosia Amontillado (sherry), gembersiroop, citroen, Angostura bitters, tonic	

<b>Espresso Martini</b>	<b>13</b>
Tovaritch Vodka, Kahlúa, Gozio amaretto, espresso	

<b>Rosemary Greyhound</b>	<b>10</b>
Tovaritch Vodka, pompelmoessap, rozemarijnsiroop, Angostura bitters	

<b>Elmo Manhattan</b>	<b>15</b>
Bulleit Rye Whisky, Martini Rubino, Angostura bitters	

<b>Ginger Sunrise</b> <small>ALCOHOLVRIJ</small>	<b>7</b>
Bloedsinaasappelsap, gember, kurkuma, tonic	

<b>La Vie en Rose</b> <small>ALCOHOLVRIJ</small>	<b>7</b>
Pompelmoessap, rozemarijnsiroop, Angostura Bitters, bruisend water	

<b>Prosecco DOC Treviso</b>	<b>6,2</b>
-----------------------------	------------

<b>Franciacorta Ferghettina</b>	<b>9,9</b>
De Italiaanse versie van champagne	

## KLEINE HAPJES

<b>Bordje olijven</b> <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	<b>5</b>
Huisgemarineerde groene en zwarte olijven	

<b>Corn fries</b> <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	<b>6</b>
Met augurkmayonaise (4 stuks)	

<b>Bordje met charcuterie van de bovenste plank</b> <small>GLUTENVRIJ</small>	<b>14</b>
Selectie van de chef	

## ANTIPASTI

Lekkere gerechtjes om te delen

<b>Focaccia met hummus</b> <small>VEGAN</small>	<b>11</b>
---	-----------

<b>Vitello</b> <small>GLUTENVRIJ</small>	<b>14</b>
Traaggegaard kalfsvlees met ansjovis en een kappertjescrunch	

<b>Arancini (per stuk)</b> <small>VEGAN EN GLUTENVRIJ</small>	<b>4</b>
Risottoballetjes met een coulis van tomaat en basilicummayonaise	

**Vraag zeker ook naar onze seizoensspecials!**

## PIZZA ROSSA met tomatensaus

### ONZE KLASSIEKERS

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

### ONZE SPECIALLEKES

## PIZZA SPECIALE zonder tomatensaus

<b>Tajine</b> <small>VEGAN</small> Saus met midden-oosterse specerijen, kikkererwten, guindillapepers, gepekeld citroen, tahinsaus	<b>18,5</b>
<b>Kimchi</b> <small>VEGGIE</small> Mozzarella, kimchi, lente-ui, hoisinsaus, chili-crunch +pulled pork	<b>16,5</b> <b>+2,5</b>
<b>Kiemkracht</b> <small>VEGGIE</small> Mozzarella, prei, verse schapenkaas, kervelpesto, aardpeerchips	<b>18,5</b>
<b>Formaggio</b> <small>VEGGIE</small> Mozzarella, gorgonzola, gerookte scamorza-kaas, ricotta, chutney, rucola, zadenmix	<b>20</b>
<b>Bosco</b> <small>VEGGIE</small> Mozzarella, kastanjechampignons, truffelsaus, rucola	<b>19</b>

## ONZE FORMULES

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

## PASTA

<b>Fusilli Bolognese</b>	<b>17,5</b>
<b>Fusilli all'Arrabbiata</b> <small>VEGGIE</small>	<b>17,5</b>
<b>Met glutenvrije penne in plaats van fusilli</b>	<b>+1,5</b>
<b>Lasagne al ragù</b> Traditionele lasagne met saus van traaggegaard rundsvlees en pancetta	<b>20</b>

## INSALATE

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

## DOLCI

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