



ANTIPASTI

Panzerotto fritto 9

Panzo wadde...? Het lijkt op een mini pizza calzone maar in olie gebakken in plaats van in de oven. verslavend lekker! Dag één van onze aankomst in Puglia staat die steevast op het menu. nu ook in Gent...Keuze uit:

— **Viva la nonna**
tomaat, mozzarella en bio bbq ham De Boom

— **Pera** VEGETARISCH
chutney van peer, appel en rozijn, mascarpone gorgonzola kaas

Focaccia e caponata VEGAN EN LACTOSEVRIJ 9,9

Ons oma in Puglia ging alle dagen om de hoek bij de boer om boodschappen, bio, lokaal en seizoensgebonden was gewoon normaal. Daar maakte ze de meest simpele, verse en zalige gerechtjes mee. Zoals caponata, een soort ratatouille, maar met ui, look, rozijnen en zoetzuur door balsamico. Wij maken een herfstvariant met pompoen, wortel, knolselder en pastinaak. Een stukje brood erdoor, yummie!

Wortel tempura VEGETARISCH 9

Wij garen de wortelen kort in de oven en ze worden nadien met een krokant korstje gebakken. Daarbij komt wat mayonaise van citroengeranium om in te dippen.

Burrata e zucca VEGETARISCH EN GLUTENVRIJ 14

Zoals mozzarella, maar romiger. Wordt geserveerd met pompoen.

Charcuterie Masserie Masella 15

Er zijn zo van die dagen dat je je beide handjes kust voor onverwachte ontmoetingen, zo een dag was het als we Dino Masella op salone Terra Madre in Torino leerden kennen. Alles klopt, de varkentjes lopen mooi buiten in een natuurpark, eten alleen biologische eigen kweek onder andere tomaten, olijven, kruiden,... Ze maken de droge worsten en guanciale nog zoals in de goeden ouden tijd, en amai dat proef je!

Carne salada 16

Als we met Johan van Carnivale afspreken, is het altijd feest. Een prachtman die alleen maar de mooiste en meest echte producten van fantastische en bezield boeren en producenten verdeelt. Hij ontwerpt sinds kort ook ongehoofde charcuterie. Zijn Txogitxu carne salada is een wonder. no way back to carpaccio na het proeven hiervan...

Geroosterde herfstgroenten VEGAN 12,5

We laten de groentjes van De Kollebloem en Le Monde des Mille Couleurs op zijn geheel traag op lage temperatuur poffen tot het smaakbommetjes worden.

Frittura Mista VEGETARISCH 16

Een mooie variatie van crunchy herfstgroenten met verschillende dipsausjes.

PIZZA ROSSA

Prosciutto 13,5

tomaat + mozzarella + biologische barbecue-ham 'De Boom'

Funghi VEGETARISCH 12,5

tomaat + mozzarella + kastanje champignons

Diavola de Luxe 15,9

tomaat + mozzarella + Iberische chorizo 'Casalba'

Margherita de Luxe* VEGETARISCH 14,5

gekonfijte tomaat + burrata + rucola

Eliette 14,3

tomaat + look + ajuin + zwarte olijf + ansjovis + oregano + pili pili

San Daniele* 18,5

tomaat + burrata + San Daniele ham + rucola

PIZZA BIANCA

BLT 18

tomaat + gerookt spek + krokante sla + aioli + platte peterselie + ui

Salmone* 19,9

groenten Mille Couleurs + kruiden + burrata + gerookte zalm De Vis + spinaziesausje

Txistorra 19,5

pinientos del piquillo + schapenkaas + pittige Txistorra worst

Bosco VEGETARISCH 18

champignons + truffelcrème + rucola

Broccoli 18

broccoli + venkel + wortel + pittig gehakt

PIZZA SPECIALS

Dries VEGETARISCH 19,5

Pompoensausje + geroosterde pompoen, wortel, knolselder en pastinaak + prei + burrata + scamorza

Pera VEGETARISCH 19,5

Carpaccio van peer + chutney van peer, appel, rozijn + mascarpone gorgonzola kaas + sesam

Cavolo Nero VEGAN 17

Spinazie sausje + gestoofde kastanjechampignons met look, peper en gember + gebakken boerenkool

Southern Sunset 20

Spinazie crème + pittig txogitxu gehakt + txistorra worst + feta De Bosschelle + boerenkool + pastinaak

TOETJES EN BELLEN

Sofie's love-wafeltjes 8,5

Sofie's love-wafeltjes (met chocolade en slagroom) 11

Moelleux van pure Kitchenroots 10,5

VEGAN EN GLUTENVRIJ

Tarte tatin demie demie 10,5

voor wie het beste van de herfst wil, een halve taart met boskoop appels en een deeltje met conférence peren

Crème brûlée 9

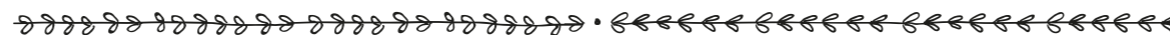
Tiramisu 9

Le vésuve cornetto 9

Zelfgedraaid karamelijs of straciata De Bosschelle

Le vésuve cornetto glutenfree 10,5

Zelfgedraaid karamelijs of straciata De Bosschelle



* Burrata, zalm en San Daniele worden koud op de pizza belegd, nadat die uit de oven komt.

* De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Allergenen info via de kelners te verkrijgen bij de chef.

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.

ONZE FORMULES

Lactosevrije mozzarella + 1,5

Glutenvrije bodem + 2,5

Enkel voor wie intolerant is, niet voor wie allergisch is want er is contaminatie in de oven

Half & half + 0

2 verschillende smaken op één pizza (niet voor groepen groter dan 5)

Kleinere pizza + 0

met een heerlijke salade en veel groentjes

Lunch 16

Mini pizza naar keuze + bordje geroosterde herfstgroenten

* Deze menukaart werd gedrukt met een riso duplicator, het meest natuurlijke drukprocédé met inkt gebaseerd op soja-olie en stencils vervaardigd uit bananenblad.

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).

PIZZA @ HOME VIA DELIVEROO

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



Love mother earth, it's the only planet where you can eat pizza

After several visits to farms like Mille Couleurs there was no way back. Our purchasing policy and philosophy have been part of our DNA ever since: we support a short food supply chain, local organic farmers and real producers. They allow nature to run its course without dominating her. We're fascinated about what happens when these fantastic farmers give all their attention and love to the seeds they plant. In interaction with Mother Earth

and with their energy these small seeds turn into magical vegetables, herbs, edible flowers, cabbages,... with the intense flavor of days gone by. We're so grateful to receive these beauties and we prepare them with gratitude, gentleness and a huge amount of passion. Those guests who're aware and open, are not only fed with proteins and carbohydrates but also with love. So it comes full circle when these vibes arrive. Because everything is vibration.



APERITIVO

TRADIZIONALMENTE

Vermouth del Professore bianco	8
Vermouth del Professore rosso	8
Cynar	8
Roomer	8
Amontillado Colosia gedroogd fruit + zeste + noten + top bio Sherry	7,9

GIN & TONIC

Tanqueray Ten pompelmoes + koriander	10
Sipsmith citroentijm	14,5
The Duke gebrande rozemarijn	12,5
met Schweppes tonic	+ 2
Fevertree tonic	+ 3

FARM TO GLASS (*ZERO ALCOHOL)

Green heart* selder + kervel + lavas + appel + bergamot	5,9
Mojito (virgin)* limoen + kruiden van Dries + rietsuiker + rum	9 6,5*
Professore Spritz Vermouth del Professore + cava brut nature + soda	9
Vermouth tonic Vermouth del Professore + tonic	8,5

My Way or the Highway dragon + venkel + Cava	7,9
Ginger Sour whisky + citroen + limoen + gember + kaneel	9,5

BIEREN

'13' Gentse pils 5,2% alc	3,5
l'Arogante 7,2% alc Blond 3 soorten hop zachte bittertjes fruitig	5,5
Gueuze Girardin (gefilterd) (5% alc) 37,5 cl	8
zuur bitter compostachtig door hergisting	
Papegaei 8% alc artisaanaal blond ongefilterd niet-gepasteuriseerd hergist op fles	5,5
Bravoure 6.5% alc De dochter van de Korenaar lichte rooksmak voor mensen met lef	6,8
Grisette 5,5% alc biologisch glutenvrij blond bier	3,5
Den Ouwen Duiker 7% alc Hedonis Gentse niet gepasteuriseerde pale ale fruitig citrus	5
Oud bruin 't Verzet 6% alc fris zuur rood fruit en groene appel nadien getoast brood	5,9
Golden tricky 't Verzet 7,5% alc tropisch fruit, citrus, zoetje in de aanzet, maar eindigt met mooie bitters.	5,9
Flying Dutchman Rose Hipped Hibiscus Dipped Flower Power Funky Sour 4% alc	5,2
Fris zuur bier. Gebrouwen met vers rozenbottelsap in de kookketel en gelagerd op hibiscus bloemen. Verfijnd. Verfrissend. Verrassend.	
Wild Beer Millionaire 4,7% alc Zoute caramel + chocolade + melkstout. Fluweelzacht met mooie balans van zoet en ziltig.	6,4

Mikkeller Limbo Raspberry 0% alc Alcoholvrij bier met framboos. Fruitig, lichtzuur en naturel. Alweer lekkerder dan zoveel fruitbieren met alcohol. Een coup de coeur.	6,2
Energibajer Mikkeler 0% alc perzik, abrikoos, pompelmoes fantastisch lekker en dit zonder alcohol	5,2

WATER

Spa	25 cl 2,9 50cl 5,9 1l 8,9
keuze uit: plat lichtbruin bruin	

ECHTE LIMONADES

Happy Ginger Ale single koud geperste gember citroen soda	4,9
Happy Ginger Ale double dubbele gembershot citroen soda	5,5
Love Lemon Limonade appelsien citroen soda vlierbloesem	3,9
Crazy Carrot wortel gember appel sinaas citroen	6

SAPJES

Appelsap Oude rassen	3
Tomatensap Big tom	4,5
Appel- en bietensap	3,5
Ginger shot (met appel + biet)	2

HOT

Koffie 'OR'	3
Cappuccino	4
Latte	4
Samova thee (eco & bio)	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