



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

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.





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 van De Boom

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

Focaccia e caponata 9,9

VEGAN EN LACTOSEVRIJ

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 9

VEGETARISCH

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.

Geroosterde herfstgroenten 12,5

VEGAN

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

Frittura Mista 16

VEGETARISCH

Een mooie variatie van crunchy herfstgroenten met verschillende dipsausjes.

Burrata e zucca 14

VEGETARISCH EN GLUTENVRIJ

Zoals mozzarella, maar romiger. Wordt geserveerd met pompoen.

Charcuterie Masserie 15 Masella

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 bezielde boeren en producenten verdeelt. Hij ontwerpt sinds kort ook ongelooflijke charcuterie. Zijn Txogitxu carne salada is een wonder. no way back to carpaccio na het proeven hiervan...

MAINS

Pasta e patate 18

VEGETARISCH

Het klinkt een beetje vreemd, maar in Puglia wordt aardappel als groente gebruikt. Dit is een smeuge pasta (kleine buisjes - tubettini) met stukjes aardappel alsook een sausje ervan met verse kruiden en saffraan. Een klassieker van onze oma.

Spaghettoni vongole 24

Pasta Mancini, wilde kokkels, extra vergine olijfolie, look, witte wijn en platte peterse lie. What else? Mamina's recept en bergen liefde. Mancini plantte oude tarwerassen aan om Italië's beste en biologische pasta te maken en dit doen ze midden op het veld. Wij selecteerden hun spaghettoni voor onze Vongole want daar is lekker veel beet aan.

Pasta al ragù bianco 21

De ragù is de voorloper van de Bolognese, maar dan zonder tomatensaus. Chef Massimo kiest voor de tuffoli van Mancini (dikke buisjes), Txogitxu rundvlees en ricotta salata on top. What else? De saus laat hij urenlang pruttelen en zo wordt Onderbergen even Wonderbergen met zo'n bordje pasta...

Pollo e patate al forno 24

Een halve kip, veel kruiden, look, aardappelen, wat parmezaan en koudgeperste olijfolie. Samen de oven in en klaar.

Ravioli Zucca 24

VEGETARISCH

Mezzelune ravioli gevuld met Gentse ricotta kaas en pompoen. Daarbij een sausje van hoeveboter met salie en Citroenverveine. Afgewerkt met hazelnoten. Bergen passie in één bord want Kristl die de verse ravioli Pastati voor ons maakt verbindt hele mooie projecten, boeren en mensen door samen verse pasta te maken.

* De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Allergenen info via de kelners bij de chef te verkrijgen. We maken met plezier een gerechtje naar wens als er specifieke dieetwensen zijn.

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





Tomate crevette 27

Een hemelse klassieker met de allerbeste ingrediënten. Handgepelde garnalen die net uit de boot Dini 062 in Oostende zijn gerold, frietjes met Frieslander aardappelen van Philippe Fransen en tomaten uit Dries's serre uiteraard, een toefje mayonaise on the side en laat dat glaasje rosé maar klinken.

Tubettini Marinara 22

Kleine buisjes pasta met mosselen uit de Noordzee. Een smaakbommetje.

DESSERT

Sofie's love-wafeltjes 8,5

Sofie's love-wafeltjes 11

met chocolade en slagroom

Tarte tatin 10,5

demie demie

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

Moelleux van 10,5

**pure Kitchenroots
chocolade en kokos**

GLUTENVRIJ

Crème brûlée GLUTENVRIJ 9

Tiramisu 9

Le vésuve cornetto 9

Zelfgedraaid karamelijs of straciatella De Bosschelle

Le vésuve cornetto 10,5

GLUTENVRIJ

Zelfgedraaid karamelijs of straciatella De Bosschelle

APERITIVO

TRADIZIONALMENTE

**Vermouth del
Professore bianco 8**

**Vermouth del
Professore rosso 8**

Cynar 8

Roomer

Amontillado Colosia 7,9

gedroogd fruit + zeste + noten + top bio Sherry

GIN & TONIC

Tanqueray Ten 10

pompelmoes + koriander

Sipsmith 14,5

citroentijm

The Duke 12,5

gebrande rozemarijn
Schweppes tonic +€2
Fevertree tonic +€3

FARM TO GLASS (*ZERO ALCOHOL)

Green heart* 5,9

selder + kervel + lavas + appel + bergamot

Mojito (virgin)* 9 | 6,5*

limoen + kruiden van Dries + rietsuiker + rum

Professore Spritz 9

Vermouth del Professore + cava brut nature + soda

Vermouth tonic 8,5

Vermouth del Professore + tonic

My Way or the Highway 7,9

dragon + venkel + Cava

Ginger Sour 9,5

whisky + citroen + limoen + gember + kaneel

BIEREN

'13' Gentse pils 3,5

5,2% alc

l'Arogante 7,2% alc 5,5

Blond | 3 soorten hop | zachte bittertjes | fruitig

Gueuze Girardin 8

gefilterd 5% alc 37,5 cl

zuur | bitter | compostachtig door hergisting

Papegaei 8% alc 5,5

artisaanaal | blond | ongefilterd | niet-gepa-seuriseerd | hergist op fles

Bravoure 6.5% alc 6,8

De dochter van de Korenaar | lichte rooks-maak | voor mensen met lef





Grisette 5,5% alc 3,5
biologisch | glutenvrij blond bier

Den Ouwen Duiker 5
7% alc
Hedonis | Gentse niet gepasteuriseerde pale ale | fruitig | citrus

Oud bruin 5,9
't Verzet 6% alc
fris | zuur rood fruit en groene appel | nadien getoast brood

Golden tricky 5,9
't Verzet 7,5% alc
tropisch fruit, citrus, zoetje in de aanzet, maar eindigt met mooie bitters.

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 6,4
Zoute caramel + chocolade + melkstout. Fluweelzacht met mooie balans van zoet en ziltig.

Mikkeller Limbo
Raspberry 0% alc 6,2
Alcoholvrij bier met framboos. Fruitig, lichtzuur en naturel. Alweer lekkerder dan zoveel fruitbieren met alcohol. Een coup de coeur.

Energibajer 5,2
Mikkeler 0% alc
perzik, abrikoos, pompelmoes | fantastisch lekker en dit zonder alcohol

WATER

Spa
25 cl 2,9 | 50cl 5,9 | 11 8,9
keuze uit: plat | lichtbruis | bruis

ECHE LIMONADES

Happy single 4,9
Ginger Ale
koud geperste gember | citroen | soda

Happy double 5,5
Ginger Ale
dubbele gembershot | citroen | soda

Love 3,9
Lemon Limonade
appelsien | citroen | soda | vlierbloesem

Crazy Carrot 3,9
wortel | gember | appel | sinaas | citroen

SAPJES

Appelsap Oude rassen 3

Tomatensap Big tom 4,5

Appel- en bietensap 3,5

Ginger shot 2
met appel + biet

HOT

Koffie 'OR' 3

Cappuccino 4

Latte 4

Samova thee 4
eco & bio

Verse muntthee 4

Verse gember 4,5 | 5,5
en citroen thee
single | double

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

