



SI MANGIA



WAT ETEN WE

ANTIPASTI - VOORAFJES **Ook leuk om te delen**

Magic Mushroom chips VEGAN, GLUTENVRIJ **9,9**

groentechips daar kunnen we ons een smaak bij inbeelden, maar chips van shii-take...? proeven gewoon!

Olive The Hulk VEGAN, GLUTENVRIJ **8,5**

er zijn Olijven en OOO-Lijven... benieuwd naar het duo zwarte Lecchino's (ont)pit en de reuze groene van Paglione uit Puglia, met pit?

Humus & Focaccia VEGAN **10,5**

Kermit zou bijzonder opgewekt worden van onze Kikker-Erwten-Spread, vegan & not so gently!

Mandorle Mamma Mia VEGAN, GLUTENVRIJ **8**

geroosterde amandelnoten en kruiden, simply simpel gelijk ons mama.

Burrata Buffalo Bill VEGGIE **14,8**

burrata waarvan ze in Puglia met de deegrol gaan zweren want O Jee... die wordt met buffelmelk ipv Fior di Latte bereid, het Napoli kamp is wel Tiffone (dat betekent fan in het Italiaans).

Scamorza Pomodoro VEGGIE **12,5**

Scamo wadde? Scamorza is een soort hardere, gerijpte en gerookte versie van mozzarella, met een teutje on top. Wij laten die met onze Eat Love tomatensaus in de oven smelten.

Eat Love Golden Ballekes **11,9**

Gouden Polpette ofwel ballekes? Papa Ivo's recept + de meest zalige slow food tomaten van Gustarosso + het beste gehakt van Txogitxu. What else? Juist nog een stukje brood om het bord schoon te maken... vertaald naar het Italiaans: fare la Scarpetta.

Porchetta Canal Gante **14,4**

een combinatie van Venetiaans varkensrollade, met Tierenteyn pickles béarnaise, Gentse kop, kappers en sjalot op een stukje focaccia.

Focaccia Crudo & Dorfmeister **14,8**

Iberische rauwe ham met buffelburrata en tomaat op een Eat Love pizzabroodje.

Pizzetta Popeye KAN OOK VEGGIE **14,5**

een variatie van onze oma's lievelingspasta in Puglia, maar op pizzabrood. met cime di rape, waar je volgens Mamina nog sterker dan spinazie van wordt. het smaakt wat bitterder dan spinazie en met wat ansjovis, look, chili en burrata erbij: buono buono!

Spicy Salame Trio **13,5**

flinterdunne Iberische chorizo en sobresada worst, naast onze goed pikante Italiaanse salame ventricina. een spicy trio op een plankje.

Sardine Bergamoto GLUTENVRIJ **14,2**

na Luca's reuze sardien uit Silento te hebben geproefd, verandert je herinnering aan de smaak van sardienen voorgoed. wij werken die subtiel af met bergamot en rozijn in balsamico.

PIZZA ROSSA **met tomatensaus**

Margherita Classica VEGGIE **14,5**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte.

Margherita Deluxe VEGGIE **17,5**

Eat Love tomatensaus, buffel burrata, gekonfijte tomaten.

Funghi VEGGIE **15,9**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, kastanjechampignons

Peperoni Vegana VEGAN **17,9**

spicy Eat Love tomatensaus, gegrilde zoete rode puntpaprika, gekonfijte tomaat, zwarte olijf, kapper, ajuin, gemarineerde reuze rozijnen in balsamico van het eiland Pantelleria, rucola.

Peperoni **17,9**

spicy Eat Love tomatensaus, gegrilde zoete rode puntpaprika, ansjovis, zwarte olijf, kapper, ajuin, gemarineerde reuze rozijnen in balsamico van het eiland Pantelleria.

Prosciutto **19**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, top Iberische gekookte ham - producent Casalba.

Crudo **19**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, Iberische rauwe ham - producent Casalba.

Diavola **19**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, pittig en pikante salame Ventricina.

Cotto & Funghi **20**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, kastanjechampignons, top Iberische gekookte ham - producent Casalba.

Gorgonzola VEGGIE **19**

Eat Love tomatensaus, mozzarella fior di latte, twee soorten gorgonzola (dolce en piccante).



De San Marzano tomaten van **Eat Love's slow food pomodoro tomatensaus** worden door opaatjes aan de voet van de Vesuvius op een biologische manier gecultiveerd. Door de zon en tijd drogen ze op een natuurlijke manier alvorens ze tot heerlijke passata in te bliken.

PIZZA SPECIALE **zonder tomatensaus**

Pera VEGGIE **20**

twee soorten gorgonzola, de pikante en de dolce. daarbij Doyenné peer, gerookte scamorza kaas, rucola, balsamico reductie van tijm. plus nootjes.

Bosco VEGGIE **19**

mozzarella kaas, kastanjechampignons, rucola, truffel.

Portobella VEGAN **20**

sausje van pastinaak, gebakken portobello champignons met prei, look en sesam, pompoen, verse kruiden.

Zucca VEGGIE **21**

sausje van pompoen, gerookte scamorza kaas, verse schapenricotta, prei, geroosterde sesam en pompoenzaadjes.

Cime di Rape KAN OOK VEGGIE **19**

soort bittere korte broccoli raapsteel, gestoofd, on bottom met mozzarella fior di latte, spicy lamsgehakt met venkelzaad, look en chili.

Alice **19**

soort bittere korte broccoli raapsteel, gestoofd, on bottom met mozzarella fior di latte, gezouten ansjovis, chili en look.

PASTA

Fusilli Bolognese **17**

krulletjespasta van Mancini (dé beste pastamaker van Italië), met Txogitxu gehakt, slow food tomatensaus Gustarosso plus mega schapenkaas geraspt on top.

Fusilli all'Arrabbiata VEGGIE, KAN OOK VEGAN ZONDER KAAS **17**

krulletjespasta van Mancini (dé beste pastamaker van Italië), met zacht pikante slow food tomatensaus Gustarosso en schapenkaas on top.

Penne Bolognese Glutenfree GLUTENVRIJ **19**

penne van producent Rummo op basis van rijst en maïsbloem, met Txogitxu gehakt, slow food tomatensaus Gustarosso plus mega schapenkaas geraspt on top.

Penne all'Arrabbiata Glutenfree VEGGIE, GLUTENVRIJ, KAN OOK VEGAN ZONDER KAAS **19**

penne van producent Rummo op basis van rijst en maïsbloem, met zacht pikante slow food tomatensaus Gustarosso en schapenkaas on top.

Ravioli Zucca VEGGIE **19**

home made gevulde pasta van pompoen met ricotta kaas, sausje van boter plus salie, verveine en hazelnoot.

INSALATE

Waldorf & Statler VEGGIE **13**

salade van knolselder, appel, bittere radicchio, pittige gorgonzola kaas, schapenricotta, noten en mandarijn marmelade.

Crudo & Pera **12**

Iberische rauwe ham, Doyenné peer, reductie van balsamico en tijm, sesamzaadjes.

DOLCI

Guilty pleasure VEGAN EN GLUTENVRIJ **12,5**

chocolade brownie, karamel, geroosterde hazelnoten

Love wafels bloesuiker **9,5**

Love wafels chocolade saus en slagroom **13**

Tiramisu I love you **11,5**

Brésilienne Italienne **12,5**

straciattella ijs schapenmelkerij De Bosschelle, karamel, slagroom, nootjes.

ONZE FORMULES

Bambini **12**

Kleinere pizza Margherita Classica of pasta Bolognese.

Glutenvrije bodem **+ 3**

Enkel voor wie intolerant is, niet voor wie allergisch is want contaminatie in de oven valt niet te vermijden.

Half & half **+ 0**

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

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

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



SI BEVE

WAT DRINKEN WE

APERITIVI

Spritz CanalGante 11,5

geen aperol, maar een eigen geheim recept voor de basis van onze spritz, afgetopt met prosecco. heerlijk op terras van de Gentse Canalgrande.

Eat Love Vermouth 12,9

onze versie van riserva vermouth, die we nog laten infuseren met zeste van appelsien en tijm. met een olijf uit Puglia geserveerd.

Gin & Tonic 13,5

mooie verhouding van 50ml gin en 100ml tonic. onze gin wordt verrijkt door een infusie van verveine en Amalfi citroenschil.

Negroni Barbarosa 12,5

eigenzinnige variatie op de klassieke negroni, verrijkt met toetsen van rabarber en basilicum.

Ginger Mojito 12

het beste uit twee werelden, een variatie op de perfect gebalanceerde mojito, maar met een granité van diaquiri afgetopt. niet vergeten uitlepelen want het is niet zomaar ijs...

Virgin Coing Coing 7

kweeper, appel, gember, munt, afgetopt met soda.

Espresso Martini 13

ongetwijfeld de meest zwoele cocktail op de kaart, dat evenzeer als afsluiter dan als aperitief kan besteld worden. de beste Hoorens koffie, amandel likeur en nog wat geheime ingrediënten uiteraard.

VINO

VINO SPUMANTE

Rudolfo Secco Jüngling riesling + müller-thurgau	5,5 25,5
Prosecco Ca Furlan Cuvée Béatrice	28
Champagne La Demoiselle Vranken brut	11 55
La Perle Ouvre Rouge Rosé (vin nature)	45

VINO BIANCO

Riesling handgelesen Jüngling	6,2 27
Chardonnay La Rochelle	6,2 27
Sauvignon blanc L'Arpente des Vaudons (vin nature)	8 37
Scaia bianca IGT Veneto	8 37
Lapuyade Jurançon sec (vin nature)	8 37

VINO ROSATO

Pinot nero rosé Jüngling	6,2 27
--------------------------	----------

VINO ORANGE

Pinot draga Stekar (vin nature)	59
---------------------------------	----

VINO ROSSO

Tempranillo rioja Salbide	6,2 27
Frühburgunder Geil	9 41
Cinsault Pot d'Anne (vin nature)	10 49
Primitivo Criteri Schola Sarmenti	8 38
Côtes du Rhône Renaissance Viret (vin nature)	43
Sangiovese Gorgottesco super tuscan	49

BIBITE FRESCHE

Spa plat of bruis 50cl	5,5
Belvoir limonade ginger	5,4
Belvoir limonade citroen	5,4
Belvoir limonade vlierbloesem	5,4
Appelsap Mille Couleurs	3,7
Hibiscus, steranijs & chili ijsthee	3,5

BIRRE

Cristal Pils	3,5
13' Gentse pils	4,5
Jungle Joy Brussels Beer	5,7
l'Arogante IPA blonde	5,7
Gueuze Boon 37,5 cl	7
Papegaei fruitig en ongefilterd	5,8
Bravoure amber en gerookt	6,9
Grisette glutenvrije pils	4
Vandestreek 0,5° IPA	4,9

DOPO CENA

Hoorens Espresso	3,5
Hoorens Koffie	3,5
Hoorens Cappuccino	4
Verse citroenverveine infusie	4,5
Verse munt, gember en citroen thee	4,5
Samova thee	3,5

EAT LOVE APERITIVO BAR

next door, Ajuinlei 9
terras met zicht op de Gentse zee



#EATLOVEPIZZAGHENT

LIQUORI

VERHOFSTEDE ambachtelijke likeurfabriek

Amandine 8,9

amandellikeur, de verfijnde en lokale versie van amaretto

Limon de la Casita 9,5

frisse limoncello

La Cunita 9,5

sambuca anijstoetsen

Achille Brandy 9,9

zoals een goede cognac maar Belgisch

OPENINGSUREN KEUKEN

Van maandag tot vrijdag
18u – 21u

Zaterdag
12u – 14u / 17.30u – 22u

Zondag
12u – 14u / 17.30u – 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 en wacht even aan onze gezellige bar).