

ANTIPASTI

Focaccia VEGAN **4**
Hemels pizzabrood... hét Zuid-Italiaans recept, maar wel met biobloem uit Oudenaarde, tomaatjes en olijfkruid uit Dikkebus.

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...

Albicocca VEGETARISCH
abrikoos, salie en pas de bleu

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

Txistorra
schapenkaas De Bosschelle, pittige worst en rode paprika

Tomaten gazpacho VEGAN, LACTOSEVRIJ EN GLUTENVRIJ **8**
Salmorejo is de authentieke benaming, maar geen kat die dat kent dus omschrijven we het als tomaten gazpacho (koud geserveerd). Héérlijk in al haar eenvoud. De beste Mille Couleurs tomaten en look, een beetje olijfolie, sherry azijn é via!

Focaccia e peperonata 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 peperonata een soort ratatouille, maar met veel ui, look en zoetzuur door balsamico. Een stukje brood erdoor, yummiel!

Tomaten salade VEGAN, LACTOSEVRIJ EN GLUTEN- **8**
Rood, groene en gele mirakeltjes uit Dries' Mille Couleurs serre in Dikkebus, goed afgekruid en meer moet dat niet zijn.

Aubergine tempura VEGETARISCH **9**
De aubergine is één van die fantastische oergroenten die je zo in de zevende hemel brengen. Wij garen ze kort in de oven in een spicy marinade en dan gaan ze de friteuse in, met een lichte batter errond. Met onze chili mayonaise om in te dippen.

Insalata di Anguria VEGETARISCH **9**
Watermeloen, limoen, feta, ui en veel heerlijke kruiden.

Burrata e peperonata VEGETARISCH EN GLUTENVRIJ **14**
Zoals mozzarella, maar romig binnenin daarbij komt ook heerlijke peperonata (recept van mammina uit Puglia).

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

Insalata panzanella **18,5**
Een klassieker met tomaat, komkommer en broodkruim. Wij maken er onze versie van met extra feta, olijven, lekker veel ui, verse kruiden, olijfolie en look. Hoofdgerecht portie.

PIZZA ROSSA

Prosciutto **13,5**
tomaat + mozzarella + biologische barbecue-ham 'De Boom'

Funghi **12,5**
tomaat + mozzarella + kastanje champignons

Diavola de Luxe **15,9**
tomaat + mozzarella + Iberische chorizo 'Casalba'

Margherita de Luxe* **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**
pimientos del piquillo + schapenkaas + pittige Txistorra worst

Bosco **18**
champignons + truffelcrème + rucola

Broccoli **18**
broccoli + venkel + wortel + pittig gehakt

PIZZA SPECIALS

Southern sunset **19,5**
pittig Txogitxu gehakt + txistorra worst + feta + peperonata + verse ui + tomaten + aioli

Dries **19,5**
Dries' groenten + burrata + verse kruiden Monde des Mille Couleurs + zeste citroen

Melanzana vegana **19**
courgette + aubergine + paprika crème + rozijnen + noten + gekonfijte tomaat

Albicocca **19,5**
carpaccio en chutney van abrikoos en gember + gorgonzola + hazelnoten en sesam + salie

Pomodoro **19,5**
puntpaprika crème + schapenkaas De Bosschelle + gekonfijte tomaatjes + ajuin + kruiden + look

TOETJES EN BELLEN

Sofie's love-wafeltjes **8,5**

Sofie's love-wafeltjes (met aardbeien Lincelam + slagroom) **11**

Crème brûlée **9**

Tiramisu **9**

Le vésuve cornetto **9**
Zelfgedraaid karamelijs of straciatella De Bosschelle

Le vésuve cornetto glutenfree **10,5**
Zelfgedraaid karamelijs of straciatella 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

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 Fevertree tonic	+ 2 + 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*
Peach & passion (virgin) platte perzik + gember + limoen + citroenverveine + chili + soda (of cava brut nature)	8,5/6
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
Watermelon cooler watermeloen + komkommer + appel + thaise basilicum + munt	7

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
Papegaei 8% alc artisanaal 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
Wild Beer Tepache 6% alc Kruidig ananasbier, 6%. Geïnspireerd op het Mexicaans drankje op basis van gefermenteerde ananasresten. Zuur, fruitig met een vleugje kaneel.	7,2
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 lichtbruis bruis	

ECHE LIMONADES

Happy Ginger Ale single	4,9
koud geperste gember citroen soda	
Happy Ginger Ale double	5,5
dubbele gembershot citroen soda	
Love Lemon Limonade	3,9
appelsien citroen soda vlierbloesem	
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