



Cibo Italiano – Liefde door de maag

Comfortfood in zijn puurste vorm. Al jarenlang zijn wij – net als zovelen – in de ban van de Italiaanse eetcultuur. Of je nu jong bent of oud: wie wordt er níét gelukkig van een goed bord pasta? De Italiaanse keuken is wereldwijd geliefd en vormt een onmisbaar onderdeel van het culinair erfgoed.

Traditie speelt daarin een grote rol. Klassieke recepten worden gekoesterd, en van de oorspronkelijke smaken wordt zelden afgeweken. Maar sinds de opening van Lola zijn wij een andere weg ingeslagen – met respect voor de Italiaanse roots, maar met de vrijheid om te spelen, te verrassen en te vernieuwen.

En met succes! Onze gasten hebben enthousiast gereageerd op de gerechten die we de afgelopen jaren met liefde en lef hebben geserveerd. Daarom presenteren we nu opnieuw een kaart vol vertrouwde klassiekers, maar dan met een eigentijdse, eigenwijze Lola-twist.

Onze visie op de Italiaanse keuken: klassiek in de basis, creatief in de uitvoering.

Kijk. Proef. Geniet.
Saluti Culinari
Il tuo Capo

Menu sorpresa | Verrassingsmenu

Wilt u zich laten verrassen door de keuken? Kies dan voor ons verrassingsmenu!

Het menu kunt u alleen per tafel bestellen.



Verrassingsmenu

4 gangen 54,5

5 gangen 64,5

Bijpassend wijnarrangement

4 gangen 28

5 gangen 35





Buonissimo con l'aperitivo

Ostrica | Oester

Keuze uit:

Citroen | Frambozenazijn sjalot | Soja-bosui-yuzu
per stuk 4,5

Prosciutto

Prosciutto Crudo D'Osvaldo
100 gr. 17,5

Cullatello di Zibello

Een van de meest exclusieve hammen ter wereld
50 gr. 22,5
100 gr. 37,5

Kaviaar

Van de Steurhoeve - 20 gram - blini's - crème fraîche -
bieslook
49

Bruschetta

Pane con salse

Brood - pepperoniboter - aioli - truffelcrème
7,5

Bruschetta pomodoro

Brood - tomaat - ui - knoflook - olijfolie
6,5

Bruschetta con tartare di salmone e crema al wasabi

Brood - zalmtartaar - crème wasabi
8,5

Bruschetta prosciutto e mozzarella con pesto

Brood - prosciutto - mozzarella - pesto
8,5

Bruschetta carpaccio di manzo e tartufo

Brood - rundvlees - truffel - parmezaan
8

Bruschetta con tartare di salame, Parmigiano Reggiano, sottaceti, senape e uovo

Brood - tartaar van salami - Parmezaan - augurk - mosterd - ei
8

Bruschetta di Lola

Brood - dip van olijf - feta - peterselie - sinaasappel - olijfolie
7

Bruschetta al polpo

Brood - octopus - aioli - parmezaan
9



Le nostre specialità di carpaccio

Harry's Bar

De klassieker - rund

14,5

Ollandese

Rund - truffelmayonaise - Parmezaan - rucola - pijnboompitten

15,5

Surf & turf

Rund - garnalen - wasabimayonaise - soja - tempurachips

18,5

Antipasti | Voorgerechten

Aperitivo antipasti

Bruschetta pomodore - vitello - prosciutto - caprese - zalm tartaar - olijven

17,5 p.p.

Zuppa di pomodoro

Tomatensoep

7,5

Zuppa di aragosta con frutti di mare

Kreeftensoep met een diversiteit aan vissoorten

13,5

Tartare di gamberi con arancia e mango

Tartaar van gamba - sinaasappel - mango - rode ui

12,5

Vitello della Casa

Kalfstartaar - tonijn - haringkaviaar - Parmezaan

14,5

Gamberi al forno

Gamba's - knoflook - peper - olie

13,75

Salmone al forno con burro

Zalm uit de oven - boter - Maldon zout

12,5

Insalata caprese con burrata

Salade - tomaat - burrata - basilicum - olijfolie

11,5

Insalate Mediterane

Tomaat - komkommer - avocado - rode ui - feta

11,5

Cavolo appuntito con crema di miso

Lauw warme spitskool - romige miso room

10,5



Primi piatti | Pasta's & meer

Risotto LOLA

Risotto - ossenhaas - truffeljus - mascarpone

27,5

Spaghetti carbonara

Spaghetti - ei - spek - Parmezaan

22,5

Tagliatelle con Parmigiano Reggiano e tartufo

Tagliatelle - truffel - uit de parmezaan

26,5

+ *Ossenhaas medaillon* 9,5

Tagliatelle di manzo

Tagliatelle - ossenhaas - kaassaus

26

Ravioli tartufo

Ravioli - bospaddenstoel - truffel - truffeljus

23,5

Spaghetti della Chef

Spaghetti - avocado - zalm - pesto

23,5

Risotto al gamberi con zafferano

Saffraan risotto - gemarineerde gamba's

22,5

Risotto vivaldi

Wortel risotto - seizoensgroente

19,5

Pasta al polpo

Spaghetti - octopus - tomaat - knoflook - peterselie

24,5

Spaghetti con pollo, pesto e pomodori secchi

Spaghetti - kipdij - pesto - zongedroogde tomaat - mascarpone

23,5

Pizze | Pizza's

Quattro formaggi

4 kazen

19,5

Tonno

Tonijn - kappertjes - rode ui

18,5

Diavola

Nduja - pepperoni - peper

19,5

Funghi e tartufo crema

Truffelcrème - champignon

18,5

Affetati misti

Diversiteit van Italiaanse vleeswaren

19,5



Secondi piatti | Vlees, Vis & Vegetarisch

Filetto di manzo con salsa al tartufo

Tournedos - truffeljus

37,5

Coscia di pollo con arancia e finocchio al forno

Kipdij - sinaasappel - venkel uit de oven

22,5

Involtini di vitello con prosciutto crudo, pepe verde e mascarpone

Kalfsvlees - prosciutto - groene peper - mascarpone

27,5

Tagliata di rib-eye con rucola, Parmigiano Reggiano, balsamico e olio d'oliva

Rib-eye 250 g - rucola - parmezaan - balsamico - olijfolie

36,5

Melanzane alla parmigiana

Aubergine - tomaat - mozzarella - Parmezaan

19,5

Strudel di spinaci e ricotta

Bladerdeeg - spinazie - ricotta

19,5

Tagliata di pesce spada con rucola, Parmigiano Reggiano, balsamico e olio d'oliva

Zwaardvis - rucola - Parmezaan - balsamico - olijfolie

27,5

Filetto di salmone con salsa beurre blanc e caviale di salmone

Zalmfilet - beurre blanc - zalmkaviaar

26,5

Sogliola al limone con burro nocciola e prezzemolo

Zeetong - citroen - bruine boter - peterselie

Geserveerd in zijn geheel, zelf te fileren

55

Contorni | Bijgerechten

Patate fritte con tartufo e Parmigiano Reggiano

Friet - Parmezaan - truffelcrème

5,5

Patate fritte con carbonara

Friet - Parmezaanmayo - spek - eidooier

5,5

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti - knoflook - peper - peterselie - olijfolie

5

Piccola insalata

Kleine salade

5



Dolci | Desserts

Affogato

Vanille-ijs - espresso

6,5

Tiramisù classico

Savoardi

9

Tiramisù alle fragole

Aardbeien tiramisu

9,5

Torta di formaggio newyorkese al limone

New York cheesecake - limoen

9,5

Biscotto al cioccolato fondente con cioccolato mousse bianco

Koek van pure chocolade - mousse van witte chocolade

10,5

Melone con gelato

Verse meloen - meloenijs - sinaasappelsaus

9,5

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato caldo e panna

Vanille-ijs - warme chocoladesaus - slagroom

9,75

Gelato Lola

Stracciatella-ijs - Bastogne-ijs - chocolade-ijs - chocoladesaus - slagroom

10,5

Gelato con Fruta

Sorbetijs van framboos - appel - citroen

9,5

Formaggio | Kaas

Piatto di formaggio

Kaasplateau uit onze kaaskoeling

16,5

Gelato | Ijs

2,75 euro per bol

Aardbei - Fragola
Vanille - Vaniglia
Chocolade - Cioccolato
Citraen - Limone
Stracciatella

Bastogne - Biscotto
Meloen - Melone
Appel - Mela
Framboos - Lampone