



LA DOLCE VITA LE LONG DES QUAIS

LUNDI & MARDI : FERMÉ

MERCREDI : 14H - 23H

JEUDI & VENDREDI: 10H - 23H

SAMEDI : 14H - 23H

DIMANCHE : 10H - 17H

RÉSERVATIONS : +32 472 31 44 09

MANGIA BENE, RIDI SPESSO, AMA MOLTO

APERITIVO	TAGLIERE DI LOLA PLANCHE GARNIE DE NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES ITALIENS (1,7,8). 19	PASTA VEGETARIANA RIGATONI AU PESTO VERDE MAISON, HARICOT VERT, STRACIATELLA, PARMIGIANO ET PIGNONS DE PIN (1,3,7,8) (+ SUPPL. CHARCUTERIE) 20	
	TRIO DE BRUSCHETTE TROIS BRUSCHETTE GOURMANDES, GARNIES SELON L'INSPIRATION DU CHEF (ALLERGÈNES SUR DEMANDE). 24		PASTA AI FUNGHI E TARTUFO PASTA À LA CRÈME, CHAMPIGNONS POÊLÉS, HUILE DE TRUFFE, POIVRE, HUILE D'OLIVE ET PARMIGIANO (1,3,7). 26
ANTIPASTI	BURRATA PUGLIESE BURRATA AU LAIT PASTEURISÉ, PESTO VERDE MAISON, TOMATE FRAÎCHE ET TOMATE CONFITE (7,8). 14	RAVIOLI RIPIENI DI CROSTACEI RAVIOLES FARCIES AUX CRUSTACÉS, SAUCE ONCTUEUSE AU HOMARD, CIBOULETTE, ZESTE DE CITRON ET PARMIGIANO (1,2,3,4,7,14). 26	
	BELLA MELANZANA AUBERGINE GARNIE DE RICOTTA, PARMIGIANO, SOUPÇON DE PESTO VERDE MAISON ET BASILIC (7,8). 14		POLPETTE AL POMODORO BOULETTES TENDRES DE PORC ET BOEUF À LA SAUCE TOMATE, HERBES AROMATIQUES ET PARMIGIANO. SERVIES AVEC LA PASTA DELLA NONNA (1,3,7,9). 22
	CARPACCIO DE BOEUF BOEUF CRU TRANCHÉ FINEMENT, HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE PARMIGIANO, SOUPÇON DE PESTO VERDE MAISON ET CRÈME BALSAMIQUE. ACCOMPAGNÉ DE ROQUETTE ET DE CROÛTONS MAISON (1,3,7,8). 19/24		

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN - 2. CRUSTACÉS - 3. OEUFS - 4. POISSONS - 5. ARACHIDES - 6. SOJA - 7. LAIT - 8. FRUITS À COQUE - 9. CÉLÉRI - 10. MOUTARDE - 11. GRAINES DE SÉSAME - 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - 13. LUPIN - 14. MOLLUSQUES.

DOLCE FAR NIENTE

DOLCI FATTI IN CASA	COOKIE AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL, SERVI AVEC SA CHANTILLY MAISON (1,3,6,7). 4.5	THÉS ET INFUSIONS	THÉ BLANC
	PANNA COTTA CRÈME ONCTUEUSE INFUSÉE À LA VANILLE, SERVIE AVEC UN COULIS DE FRUITS MAISON (3,7). 7		THÉ NOIR
	TIRAMISÙ DELLA NONNA CRÈME LÉGÈRE AU MASCARPONE, BICUITS IMBIBÉS DE CAFÉ, POWDRÉE DE CACAO (1,3,7). 7		THÉ OOLONG 4.5
	SUGGESTIONS DU MOMENT SELON L'INSPIRATION DU CHEF (ALLERGÈNES SUR DEMANDE). 9		THÉ VERT SANCHI
BOISSONS CHAUDES	CHOCOLAT CHAUD 4.5	THÉ VERT GENMAICHA	INFUSION MADEMOISELLE
	IRISH COFFEE 9		INFUSION DU JARDIN
	ITALIAN COFFEE 9		INFUSION COOL MINT 4.5
SOFTS	EAU PLATE / PÉTILLANTE 2.5/6	CAFFÈ	INFUSION EASY LIVING
	AQUA ROSSA/ GIALLA/ VERDE 4		ESPRESSO / RISTRETTO 2.9
	JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 5		DOPPIO 4
	KOMBUCHA 5.5		AMERICANO 3
			*SUPPLÉMENT SIROP CARAMÈL, VANILLE OU SPÉCULOOS +0.5
			*SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL +0.5

SOTTO IL SOLE ITALIANO

COCKTAILS	SPRITZ APÉROL 9.5	BIRRE	PERONI 4.5
	SPRITZ 10		VEDETT 4
	CAMPARI		DUVEL 5.5
	LIMONCELLO		ORVAL 6
VEDI, VENI, VINO	HUGO	TRIPLE WESTMALLE 5.5	
	APÉROL 0.0%	ROCHFORT 8 5.5	
	GIN TONIC TANQUERAY 12	CHIMAY BLEU 5.5	
	GIN TONIC HENDRICKS 14	VEDETT BLANCHE 4.5	
	PROSECCO 7/35	LIEFMANS 4	
	PROSECCO 0.0% 7/35	SAISON DUPONT BIO 5	
	VINI BIANCHI	MOINETTE (75CL) 11	
	I MURI PRIMITIVO 5/27	LOWA TROLL 0.0% 4.5	
	CIU CIU (BIO) 27	CHOUFFE ZERO 4.5	
	PINOT GRIGIO 29	SPORTZOT 0.0% 5	
VINI ROSSI	ALCOOLS	LIMONCELLO 6	
BOCCANTINO PRIMITIVO 5/27		RHUM 8/12	
SUSUMANIELLO 6/29		WISKHY 9/14	
CIU CIU (BIO) 6/29			
VINO ROSATO 5/27			

NOTRE CARTE ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS ET SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF, VALENTIN.

LE MONDE DE LOLA, C'EST UNE SQUADRA ACCUEILLANTE, UN COIN BARISTA & UN RESTAURANT ITALIEN - **AVEC UNE JOLIE TERRASSE INTÉRIEURE** - QUI SENTENT BON LA DOLCE VITA, MAIS PAS UNIQUEMENT !

NOTRE MAISON A ÉTÉ PENSÉE COMME UN LIEU CHALEUREUX ET ÉVOLUTIF : **DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE** METTANT À L'HONNEUR LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL - ACCÈS VIA NOTRE RESTAURANT & OUVERTE AUX MÊMES HORAIRES.

A PRESTO CARI AMICI !

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN - 2. CRUSTACÉS - 3. OEUFS - 4. POISSONS - 5. ARACHIDES - 6. SOJA - 7. LAIT - 8. FRUITS À COQUE - 9. CÉLÉRI - 10. MOUTARDE - 11. GRAINES DE SÉSAME - 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - 13. LUPIN - 14. MOLLUSQUES.