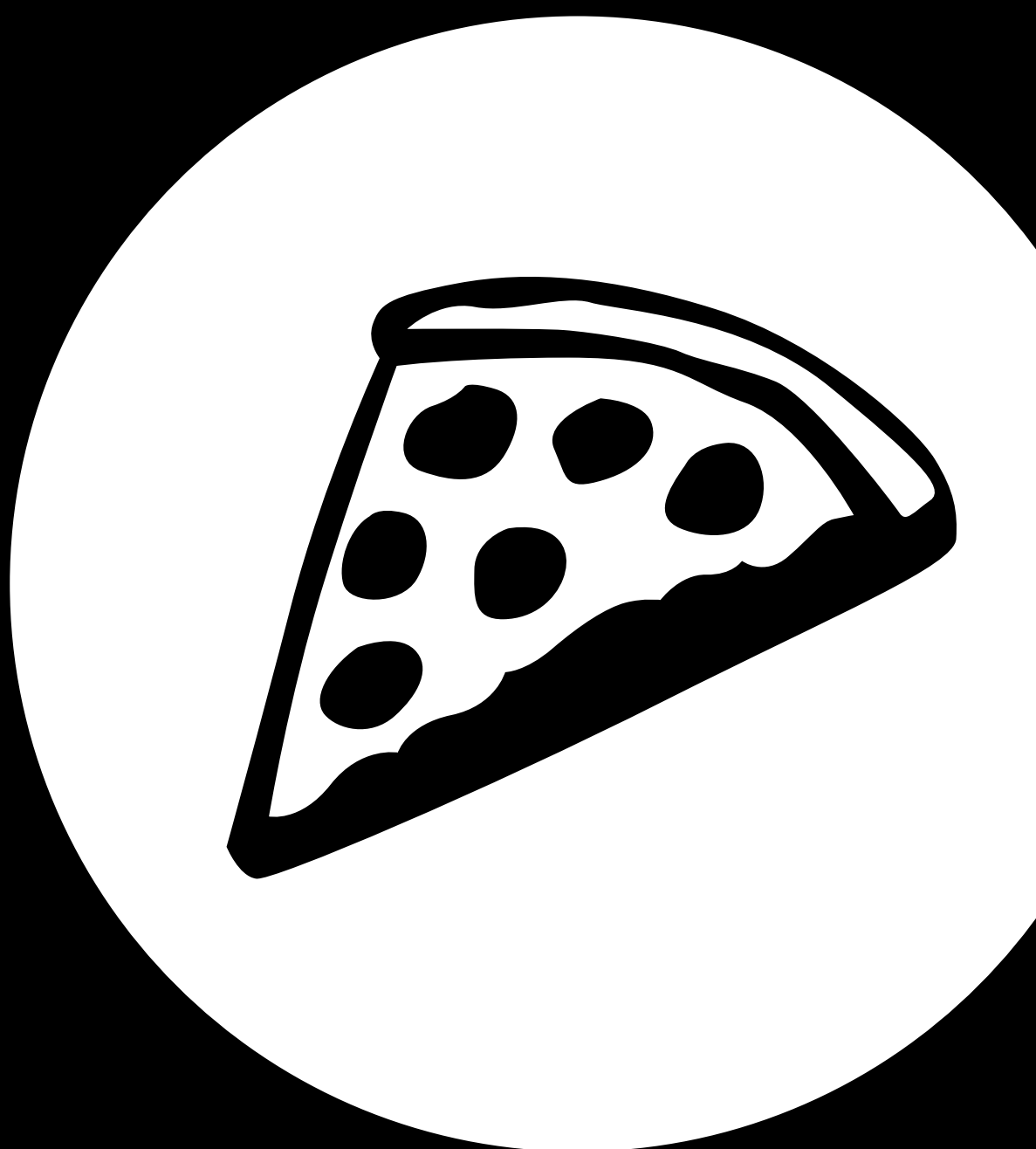


pizzerialola
restaurant





salades

Salade thon

(laitue, tomate, poivre, thon, maïs et fromage)

€ 9.00

Salade diable

(roquette, parmesan, vinaigre balsamique et noix)

€ 10.00

Salade de pâtes

(laitue, tomate, pâtes, fromage feta, croûtons et olives)

€ 9.00

Salade tiède

(laitue, tomate, champignons, bacon et pomme)

€ 12.00

Salade de chipiron (petit calmar)

(mesclun, carotte, courgette, chipirons grillés et vinaigrette au soja)

€ 12.00

Salade de perdrix

(laitue variée, miettes de perdrix, tomates cerises, croûtons)

€ 12.00

Salade d'escalivada

(laitue, légumes grillés, bonite, tomates cerise, fromage feta, olives noires)

€ 12.00



carpaccios

Carpaccio de viande au parmesan et roquette

€ 12.00

Carpaccio de bresaola à la burrata, roquette et noix de macadamia

€ 16.00

Carpaccio de cecina au fromage de brebis cru et roquette

€ 12.00

Carpaccio de champignons et foie aux copeaux de truffe

€ 14.00

Carpaccio de renne au fromage truffé et roquette

€ 14.00

Carpaccio de filet de thon fumé et escalivada (légumes grillés)

€ 14.00

Carpaccio de courgettes aux tomates séchées et à la feta

€ 12.00



entrées froides

Mozzarella di bufala avec coppa	€ 12.00
Mozzarella di bufala avec tomate et huile de basilic	€ 12.00
Fromages italiens assortis	€ 14.00
Jambon, fromage et cecina	€ 14.00
Brandade de morue et escalivada (légumes grillés)	€ 14.00




entrées chaudes

Mozzarella au four avec légumes	€ 11.00
Mozzarella au four avec thon	€ 11.00
Fromage fumé et grillé avec coppa	€ 12.00
Provolone grillé	€ 14.00
Rouleaux de bresaola avec fromage fumé	€ 12.00
Rouleaux de mortadelle avec mozzarella	€ 12.00
Moules cuites à la vapeur au poivre noir	€ 12.00
Rouleaux de courgette avec fromage et salami	€ 10.00
Rouleaux d'aubergine avec fromage et salami	€ 10.00
Croquettes de Morella (6 unités)	€ 12.00
Poulpe confit avec purée de pommes de terre et paprika	€ 24.00




pâtes



Pâtes peperoncino (avec ail, huile et piment)	€ 10.00
Pâtes pomodoro (avec tomate et basilic)	€ 10.00
Pâtes bolognaises (sauce de tomate et viande)	€ 10.00
Pâtes carbonara (crème et bacon)	€ 10.00
Pâtes au pesto (avec ail, basilic, pignons et fromage)	€ 10.00
Pâtes avec épinards, bacon, pignons et raisins secs	€ 11.00
Pâtes frutti di mare (avec fruits de mer)	€ 11.00
Pâtes mare monti (avec fruits de mer et champignons)	€ 13.00
Pâtes aux 4 fromages	€ 11.00
Pâtes au saumon	€ 11.00
Tagliatelle vertes aux aubergines et parmesan	€ 11.00
Spaghettis noirs au chipirons (petit calmar)	€ 14.00
Pâtes blanches à la truffe noire (saison)	€ 14.00
Pâtes complètes Lola (Tomate, poivron rouge, champignons, olives et laurier)	€ 12.00
Pâtes avec œuf frit et jambon	€ 12.00
Pâtes avec coques au curry	€ 13.00
Pâtes aux anguilles, tomates séchées et huile épicée	€ 13.00
Lasagne de viande	€ 13.00
Cannelloni de viande	€ 11.00
Gâteau d'aubergine et viande	€ 11.00
Pâtes aux œufs carbonara avec guanciale et fromage pecorino	€ 13.00



pâtes fraîches



Tortellini d'épinards au gorgonzola	€ 12.00
Tortellini de viande au ragoût	€ 13.00
Ravioli à la crème de poivrons Piquillo	€ 12.00
Panzerotti funghi porcini (aux champignons et à la truffe)	€ 14.00
Caramelle tricolore avec sauce au fromage Philadelphia	€ 13.00



viande

Aloyau de bœuf grillé	€ 19.00
Aloyau de bœuf avec sauce gorgonzola, poivre ou pâté	€ 21.00
Aloyau de bœuf avec sauce aux champignons et truffes	€ 22.00
Entrecôte de bœuf grillé	€ 18.00
Entrecôte de bœuf avec sauce gorgonzola, poivre ou pâté	€ 20.00
Entrecôte de bœuf avec sauce aux champignons et truffes	€ 21.00
Côtelettes d'agneau	€ 15.00
Ternasco (agneau de lait) rôti (1/2 épaule)	€ 18.00
Confit de canard	€ 16.00
Magret de canard grillé	€ 16.00
Secreto ibérico (coupe de viande de porc) à la sauce truffée	€ 16.00
Plume de porc ibérique (sans croûte) avec sauce au foie	€ 16.00
Pâte feuilletée de queue de taureau à la sauce aux courgettes et mascarpone	€ 16.00
Raviolis de joue de bœuf	€ 16.00



autres plats

Pâte croustillante de lotte et crevettes à la sauce aux poivrons Piquillo	€ 13.00
Pâte croustillante de foie gras et champignons à la compote de pommes aux oignons	€ 13.00
Pâte croustillante de Ternasco (agneau de lait) à la sauce aux poireaux et pignons	€ 16.00
Saumon au four avec légumes et aneth	€ 12.00
Cabillaud à la mousseline d'aïoli	€ 14.00
Espadon grillé	€ 14.00



pizzas

Focaccia / Pan de pizza	€ 6.00
Margarita (tomate, mozzarella et basilic)	€ 7.00
Prosciutto (tomate, jambon blanc et mozzarella)	€ 8.00
Lola (jambon Serrano, tomate naturelle et mozzarella)	€ 11.00
Végétarien (tomate, champignons, courgette, aubergine, artichaut, mozzarella et asperges)	€ 10.00
Quatre fromages (mozzarella, gorgonzola, parmesan et emmental)	€ 9.00
Paysanne (tomate, bacon, poivre, artichaut, mozzarella et oignon)	€ 10.00
Saumon (saumon, crème, mozzarella, aneth et noix)	€ 11.00
Sole Mio (tomate, mozzarella, salami et ananas)	€ 10.00
Frutti di mare (tomate, crevettes, moules, huile à l'ail et mozzarella)	€ 12.00
Cojonuda (tomate, chorizo piquant, œufs de caille, origan et mozzarella)	€ 11.00
Calzone (tomate, thon, œuf dur, oignon et mozzarella)	€ 10.00
Bolognais (tomate, viande hachée, mozzarella et parmesan)	€ 10.00
La de mi amigo (4 fromages + bacon)	€ 10.00
Saucisses (tomate, saucisses, oignon, parmesan et mozzarella)	€ 9.00
Quatre saisons (tomate, jambon blanc, salami, champignons, artichauts, anchois et mozzarella)	€ 11.00
Caponata (tomate, jambon blanc, mozzarella et œuf)	€ 9.00
Capricciosa (tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella et œuf)	€ 10.00
Napolitana (tomate, thon, anchois, origan, mozzarella et olives)	€ 11.00
Milanaise (tomate, mortadelle italienne, pesto et mozzarella)	€ 10.00
Camparola (béchamel, foie gras, ail et mozzarella)	€ 12.00
Aux champignons (crème aux champignons, champignons, parmesan et mozzarella)	€ 12.00
Piadina (mozzarella di bufala, tomate, roquette et jambon Serrano)	€ 12.00
Calzone de sobrasada (mozzarella di bufala, sobrasada)	€ 12.00




Italia (mozzarella, tomate, bacon, tomate naturelle tranchée, parmesan et roquette)	€ 12.00
Cantatore (mozzarella di bufala, tomate naturelle, anchois et origan)	€ 12.00
Au cabillaud (tomate, mozzarella, cabillaud, escalivada et huile d'olive noire)	€ 12.00
De rovellones *seulement saison (mozzarella, tomate, bacon, rovellones, huile à l'ail et au persil)	€ 13.00
Barbecue (mozzarella, sauce barbecue, poulet, viande hachée et bacon)	€ 12.00
Carbonara (mozzarella, bacon, crème, oignon et champignons)	€ 12.00
Popeye (épinards, bacon, pignons, raisins secs, mozzarella et fromage de chèvre)	€ 12.00
Boudin noir (Mozzarella, tomate, boudin noir de Burgos, oignons caramélisés et œufs de caille)	€ 12.00

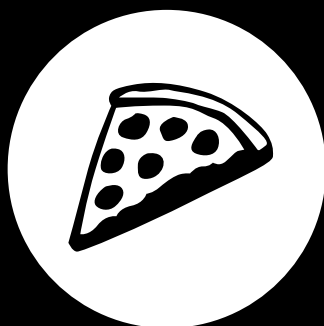


desserts

Tiramisu	€ 6.00
Gâteau à la crème catalane	€ 5.00
Gâteau au fromage et pâte de coing	€ 6.00
Gâteau à la mousse au fromage cottage blanc	€ 5.00
Panna cotta (avec du chocolat ou des fruits rouges)	€ 5.00
Cuajada (caillé)	€ 5.00
Brownie au chocolat avec glace et chocolat chaud	€ 7.00
Affogato de café (glace au café chaud)	€ 5.00
Coupe de glace	€ 5.00



■
vins



rou vins

Vin de la maison	€ 10.00
CUNE Crianza (D.O. Rioja) (Tempranillo, Garnacha tinta et Mazuelo)	€ 14.00
RAMON BILBAO Crianza (D.O. Rioja) (Tempranillo)	€ 16.00
AZPILICUETA Crianza (D.O. Rioja) (Tempranillo, Mazuelo, Graciano et Cariñena)	€ 16.00
VIVANCO Crianza (D.O. Rioja) (Tempranillo)	€ 18.00
CAMPILLO Crianza (D.O. Rioja) (Tempranillo)	€ 20.00
ENATE Roble (chêne) (D.O. Somontano) (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 14.00
ENATE Crianza (D.O. Somontano) (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	€ 16.00
MESTIZAJE (D.O. VT el Terrazo) (Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo et Merlot)	€ 20.00
ENRIQUE MENDOZA Crianza (D.O. Alicante) (Cabernet Sauvignon, Monastrell)	€ 18.00
LAYA (Juan Gil) (D.O. Almansa) (Garnacha Tintorera, Monastrell)	€ 15.00
CLOS D'ESGARRACORDES Barrel (I.G.P. Castellón) (Tempranillo, Garnacha, Monastrell et Merlot)	€ 16.00
JUAN GIL ETIQUETA PLATA (D.O. JUMILLA) (Monastrell)	€ 20.00
GARNACHA CENTENARIA- Coto de hayas (D.O. Campo de Borja) (Garnacha)	€ 18.00
BLAU Roble (oak) (Juan Gil) (D.O. Montsant) (Cariñena, Syrah, Garnacha tinta)	€ 16.00
LAFOU El Sender 6 months in barrel (D.O. Terra Alta) (Syrah, Morenillo, Garnacha Tinta)	€ 20.00
L'ESTANQUER (Castelló) (Garnacha Negra)	€ 16.00
ALMODI NEGRE (D. O. Terra Alta) (Garnacha Peluda)	€ 18.00
GR-174 (D.O. Priorat) (Cabernet Sauvignon, Cariñena et Garnacha Tinta)	€ 22.00
PROTOS Roble (chêne) (D.O. Ribera del Duero) (variété espagnole Tinta del Pais)	€ 18.00
PROTOS Crianza (D.O. Ribera del Duero) (Tempranillo)	€ 21.00
FINCA RESALSO Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero) (variété espagnole Tinto Fino)	€ 18.00
LUIS CAÑAS (Crianza - D.O. Rioja)	€ 20.00

vins blancs

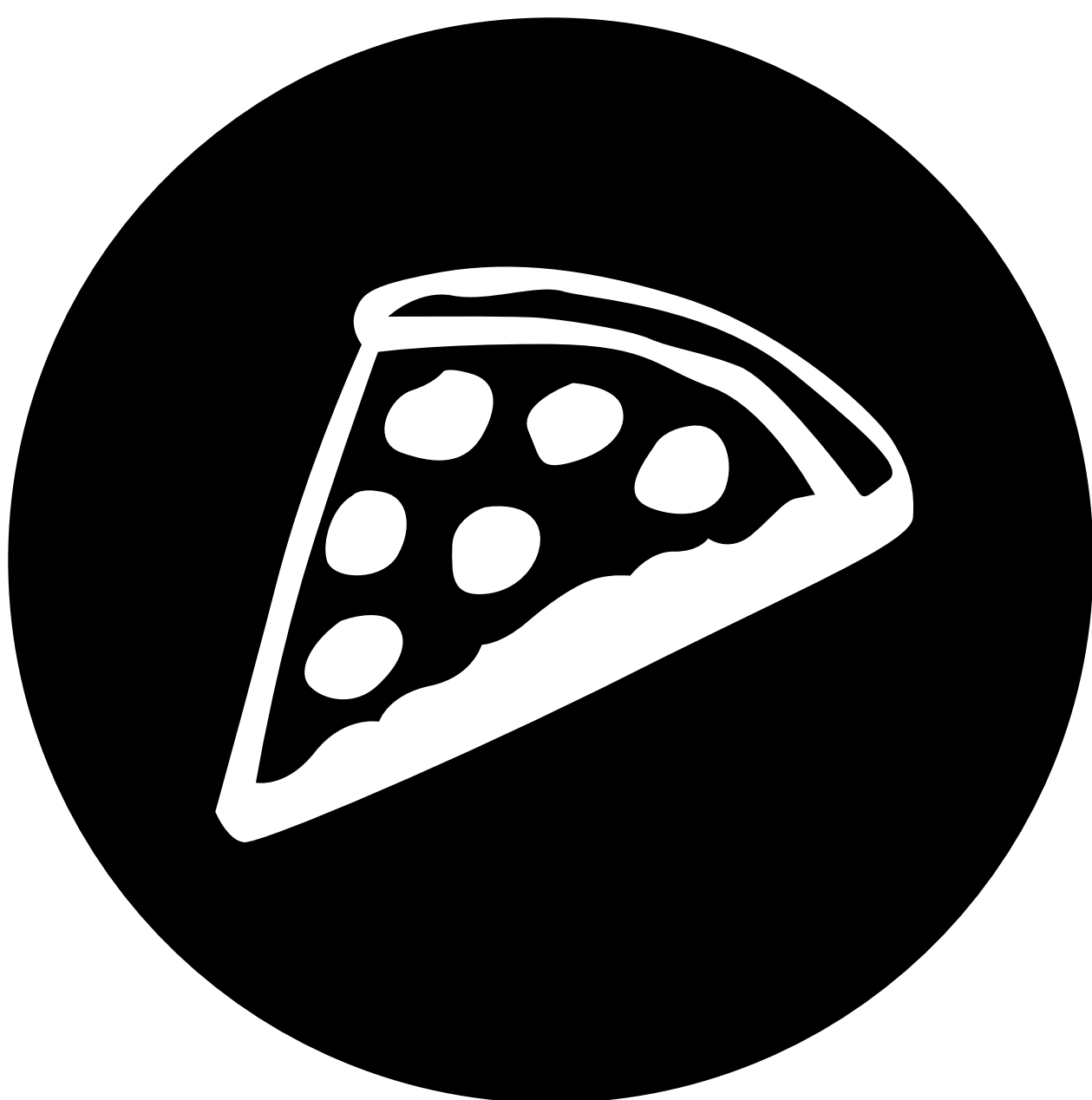
Vin de la maison	€ 10.00
BARBADILLO (D.O. VT Cádiz) (Palomino Fino)	€ 14.00
GESSAMI (D.O. Penedès) (Muscat, Sauvignon Blanc et Gewurztraminer)	€ 20.00
ABADAL (D.O. Pla de Bages) (Picapoll)	€ 20.00
VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER (D.O. Somontano) (Gewurztraminer)	€ 20.00
DUQUESA DE VALLADOLIZ (D.O. Rueda) (Verdejo)	€ 14.00
VIORE VERDEJO (D.O. Rueda) (Verdejo)	€ 14.00
ILERCAVONIA (D.O. Terra Alta) (Garnacha Blanca)	€ 18.00
PACO Y LOLA (D.O. Rias Baixas) (Albariño)	€ 20.00

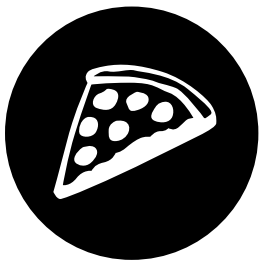
rosés vins

The wine of our hose	€ 10.00
HOMENAJE (D.O. Navarra) (Garnacha negra)	€ 12.00
ENATE ROSADO (D.O. Somontano) (Cabernet Sauvignon)	€ 14.00
LAMBRUSCO (Rosé or Tinto)	€ 10.00

cavas

ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE (D.O. Cava) (Chardonnay, Perellada, Macabeo et Xarel.lo)	€ 20.00
GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA (D.O. Cava) (Xarel.lo, Macabeo et Chardonnay)	€ 30.00





pizzerialola
restaurant