

# PASTIFICIO DA LORY

→ Fresh Italian Pasta ←



Probably the  
best in town

## LUNCH MENU

LUNCH MENU – 33€

Antipasto naar keuze

Pasta van 19€ (of + meerwaarde)

Koffie of espresso (of + meerwaarde)

TRIS MENU – 40€

Antipasto naar keuze

Tris di pasta gekozen door de chef

Koffie of espresso

## ANTIPASTO

PROSCIUTTO – VG 12€ HG 17€

Fijn gesneden parmaham met  
olijfolie en peper.

VITELLO TONNATO – VG 14€ HG 19€

Kalfslapjes met tonijnsaus,  
kappertjes.

BURRATA – VG 14€ HG 19€

Burrata, tomaat,  
olijfolie, zoete balsamico.

MISTO – VG 16€ HG 21€

Misto met burrata, vitello,  
parmaham, bresaola, parmigiano.

## BRUSCHETTA

POMODORO E BASILICO – 8€

3 toastjes met tomaat  
en basilicum.

PEPERONATA – 8€

3 toastjes met gegrilde  
paprika, look, peterselie  
en olijfolie.

## INSALATA

BURRATA – 19€

Gemengde salade met burrata,  
tomaat en zoete balsamico.

VITELLO TONNATO – 19€

Salade met kalfslapjes, tomaat,  
tonijnsaus, kappertjes  
en pijnboompitten.

CAPRINO – 19€

Salade met verse geitenkaas,  
tomaat, gegrilde courgette,  
honing, walnoten, gebakken  
parmaham.

DA LORY – 20€

Salade met gegrilde groenten, mix  
Italiaanse charcuterie, tomaat,  
parmigiano, pijnboompitten  
en zoete balsamico.

DA LORY VEGGIE – 21€

Salade met gegrilde courgette,  
aubergine, burrata, tomaat,  
parmigiano schilfers,  
pijnboompitten en  
zoete balsamico.

## VERSE PASTA

MUST TRY

We werken met een kleine vaste kaart met handgemaakte verse pasta's.  
Op het krijtbord vind je onze wekelijkse suggesties.

BURRO e SALVIA – 19€

Verse ravioli gevuld met ricotta  
en spinazie in salieboter.

CARBONARA – 19€

Verse tagliolini met guanciale,  
lauw ei en parmigiano.

LASAGNA BOLOGNESE – 19€

Homemade Lasagna van  
verse pasta, slow-cooked  
bolognese saus en parmigiano.

PASTA FINOCCHIO – 19€

Korte pasta met Italiaanse  
venkelworst in tomatensaus.

SPIGHE TARTUFO – 23€

Ravioli met ricotta en truffel  
in witte truffelsaus met  
verse truffel.

TRIS DI PASTA – 26€

Drie soorten pasta gekozen door  
de chef samengesteld uit het  
aanbod van de week.

Lory's Signature dish

## PANINO

1/2 artisanaal stokbrood van de warme bakker

PARMA – 12€

Parmaham met parmigiano,  
rucola, olijfolie, p&z.

BRESAOLA – 12€

Bresaola met parmigiano,  
rucola, olijfolie, p&z.

VITELLO TONNATO – 13€

Dunne kalfslapjes, tonijnsaus,  
rucola, olijfolie, p&z.

CAPRINO – 13€

Verse geitenkaas, iceberg sla,  
tomaat en honing, olijfolie, p&z.

BURRATA – 13€

Romige burrata, tomaat, rucola,  
balsamico, olijfolie, p&z.

VERDURE – 13€

Courgette, aubergine, tomaat,  
rucola en parmigiano,  
olijfolie, p&z.

PARMIGIANA – 13€

Tomatensaus, gegrilde aubergine,  
stukje burrata en parmigiano,  
olijfolie, p&z.

## DOLCE

Homemade tiramisu – 6€

Appeltaartje + kaneel – 6€

Met ijs + 2€

Citroentaartje met merengue – 6€

## BISCOTTI

Sfogliatella Napoletana – 3€

Mini cannolo – 2€

Homemade cantucci 4st. – 3€

Amaretti 2st. – 3€

# PASTIFICIO DA LORY

→ Fresh Italian Pasta ←



## BEVANDE DRANKEN

### APERITIVO

**CRODINO** - 4.8€

Non alcoholisch en bruisende oranje of rode bitter.

**MOCKTAIL ITALIANO AMARICO** - 7€

Non alcoholische bitter met infusie van bloemen, fruit en kruiden.

**BIRRA BIONDA** - 4.5€

Italiaanse blonde pils - Peroni.

**BIRRA BALADIN NAZIONALE** - 6€

100% Italiaans bier met toetsen van bergamot en koriander.

**COUPE PROSECCO** - 8€

Schitterende pareltjes in deze prosecco met volle rijke smaak.

**VERMOUTH** - 8€

Vermouth uit de streek van Bologna met meer dan 32 kruiden.

**NEGRONI** - 12€

Hippe aperitivo met mix van campari, vermouth en dry gin.

**APEROL SPRITZ • LEMON SPRITZ** - 13€

Aperitief met aperol of limoncello, prosecco en sinaasappelschijfje.

**MUST TRY**

## AQUA & SODA

San Pellegrino 0,5 L - 5€

Aqua Panna 0,5 L - 5€

Coca Cola • Zero - 3.5€

San Pellegrino limonades - 3.5€

Gassosa - 3.5€

Ginger Potion Ale - 3.5€

Chinotto - Bitterzoet - 3.5€

↪ **Lory's Signature drink**

## CAFFÈ

Thee - 3.3€

Espresso • Macchiato 3.3€ • 3.5€

Corretto - 5.5€

Americano - 3.5€

Cappuccino - 4.5€

Latte macchiato - 4.5€

Vegan latte - 5.5€

Warme chocolademelk - 4.5€

## VINO

**BIANCO / ROSATO / ROSSO**

Glas huiswijn - 6€

Fles huiswijn 75 cl. - 26€

*WITTE WIJNEN PER FLES:*

**TERRAZZE DELLA LUNA | Trentino**

MULLER THURGAU • 100% Muller Turgau - 28€

CHARDONNAY • 100% Chardonnay - 28€

**TOMBOLINI | Castelli di Jesi | Marche**

MARCIANO • 100% Verdicchio classico - 30€

**GUERRIERI | Marche**

GUERRIERI BIANCO • 90% Bianchello, 10% Verdicchio - 36€

**CA' LOJERA | Lombardia**

LUGANA • 100% Turbiana - 40€

*RODE WIJNEN PER FLES:*

**TERRE D' ALIGI | Abruzzo**

MONTEPULCIANO - 100% Montepulciano - 30€

**CAPIZUCCHI | Lazio**

SYRAH - 100% Syrah - 30€

**CARLIN DE PAOLO | Piemonte**

ASTI SUPERIORE - 100% Barbera - 35€

**IL POGGIONE | Toscana**

ROSSO DI MONTALCINO - 100% Sangiovese - 47€

**ROCCA RUBIA | Sardegna**

CARMIGNANO DEL SULCIS - 100% Carmignano - 50€

MEER WIJN? VRAAG NAAR LORY'S PRIVATE COLLECTION.

## DIGESTIVI

Limoncello - 8€

Amaretto - 8€

Marsala - 8€

Amaro - 8€

Lucano • Montenegro • Aversa

Grappa - 8€ - 10€ - 16€

Wit • donker • barrique