

tapas

papas bravas R\$ 38

batatas rústicas fritas, temperadas com sal de ervas e páprica defumada, servidas com aioli (versão vegana com molho romesco no lugar do aioli)

fried potato wedges, seasoned with herbs, salt, smoked paprika - served with aioli (vegan version with romesco sauce instead of aioli)

brie chips e pastinhas | R\$ 38

chips de pão, molho romesco, pesto, requeijão caseiro e creme de queijo brie gratinado com geleia de pimenta

chips and dips - bread chips, romesco sauce, home made cream cheese and melted brie cheese with pepper jelly

ovos rancheiros | R\$ 37

dois ovos estalados no mais delicioso e fresquinho molho de tomate - acompanha pão campanha e é perfeito para beliscar ou como pequena refeição

eggs in purgatory - two poached eggs in a bowl of fresh tomato souce, served with rustic bread

pratos

camarão e cabotia | R\$ 58

risotinho de camarão, creme de moranga cabotia, caldo de camarão e legumes, limão siciliano tostado e requeijão caseiro. Uma homenagem ao clássico das festas de família o "Camarão na Moranga"

shrimp risotto, pumpkin cream, shrimp and vegetable broth, toasted lemon and homemade cream cheese.

rigatoni crocante | R\$ 53

Rigatoni com molho cremoso de queijos e especiarias, farofinha de copa e filezinho de frango empanado e crocante

rigatoni pasta with creamy cheese sauce ,crispy copa ham, and crispy breaded chicken fillet

montaditos | R\$ 38

também conhecidos como sanduíche aberto ou canapé, os montaditos espanhóis são fatias de pão baguete com recheios e coberturas variadas. Porção de 6 un. escolha o sabor:

slices of baguette bread with a variety of fillings and toppings. Portion of 6 units. choose the flavor:

Tomatinhos - requeijão caseiro e tomatinho cereja assado
cream cheese and roasted cherry tomato

Manzana - Pastinha de queijo azul, maçã caramelizada e mini folhas
blue cheese cream, caramelized apples and rocket leaf

Copa - tomate picadinho e temperado, requeijão caseiro e copa defumada
sliced tomatoes, homemade cream cheese and smoked copa ham

tábua de montaditos | R\$ 68

para compartilhar e provar todos os sabores de montaditos! Tábua com 12un. nos três sabores acima!

to share and taste all the flavors of montaditos! Board with 12 units. in the three flavors above!

arroz frito de camarão R\$ 58

camarões salteados com arroz branco no shoyu com repolho, cenoura, alho poró, alho, cebola e pickles de pepino japonês

fried rice with cabbage, carrots, leeks, garlic, onion and ginger, sautéed shrimp and cucumber pickle

salada lola | R\$ 41

mix de alfaces e rúculas, tomatinho confit, pickles de cebola, queijo parmesão, maio de manjeriço e filezinho de frango empanado

mix of lettuce and arugula, confit tomatoes, pickled onions, parmesan cheese, basil leaves and breaded chicken fillet

salada lola sem frango | R\$ 32
salad without the chicken | R\$ 32

tábua do queijo gaúcho | R\$ 98

uma homenagem a produção artesanal do RS em forma de tábua para compartilhar!

Três tipos de queijo artesanal produzidos aqui no estado, copa defumada, pasta de gorgonzola, molho pesto, pães, frutas frescas e em compota. Curadoria especial do Clube do Queijo Artesanal Gaúcho.

Three types of artisanal cheese produced here in the state, smoked cup, gorgonzola paste, pesto sauce, bread, fresh fruit and jam.

milanesa | R\$ 52

bife de porco fininho à milanesa, cortado xadrez e servido com mostarda Ribs

thin battered pork fillet, cut in pieces and served with fresh lime and aioli

croquetas ragu | R\$ 45

bolinhos de carne de panela, molhinho do fundo da assadeira e aioli

ragu croquettes - schreded roasted beef croquettes, served with mustard

schnitzel | R\$ 57

bife de porco à milanesa, vinagrete de repolho roxo e salada de batata com maionese defumada

thin battered pork fillet, red cabbage vinagrette and potato salad with smoked mayo

nhoque ragú | R\$ 55

nhoque de batata, aquele molho de carne desmanchando, cozido lentamente no molho de tomate, salsinha e parmesão

potato gnocchi, slow cooked ragu and tomato sauce, spring onion and parmesan

arroz frito vegano | R\$ 53

arroz branco salteado com repolho, cenoura, alho poró, alho, cebola, gengibre e cogumelos paris

vegan fried rice with cabbage, carrots, leeks, garlic, onion, ginger and sautéed button mushrooms

pratos

costelão | R\$ 59

arroz cremoso no caldo de costela bovina braseada no vinho, costela desfiada, cebola tostada, picles de moranga e palha de alho poró

creamy beef rib risotto - shredded rib, toasted onion, pumpkin pickle and leek straw

entrecot | R\$ 59

bife de entrecot, purê de couve-flor e uma seleção de veggies salteados e tostadinhos: cebola, cenoura, brócolis, repolho e cogumelo.

rib eye steak, cauliflower puree, saltéed vegetables - onions, carrots, broccoli, cabbage and button mushrooms

nhoque pomo-pesto | R\$ 55

nhoque de batata, molho de tomate fresquinho, pesto de manjericão, crocante de panko e parmesão (versão vegana sem panko e parmesão)

potato gnocchi with tomato sauce, basil pesto, breadcrumbs and parmesan (vegan version without parmesan and breadcrumbs)

kids

nhoque kids R\$ 40

nhoque de batata com molho de tomate e queijo parmesão

potato gnocchi with tomato sauce and parmesan cheese

rigatoni com queijo R\$ 40

massa rigatoni com molho de queijos

rigatoni pasta with cheese sauce

pratinho lola R\$ 43

ragu de carne bovina com molho de tomate, arroz branco, batatas rústicas, ovo frito e tomatinhos cereja

shredded beef reebs with tomato sauce, white rice, potato wedges, fried egg and cherry tomatos

lanches

sanduche di capri | R\$ 32

requeijão caseiro, tomate cereja confit, molho pesto, rúcula e queijo colonial

* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16

capri sandwich - home made cream cheese, cherry tomatoes, pesto, rocket salad and colonial cheese

** add potato wedges for + R\$ 16*

empadão de frango | R\$ 29

acompanha saladinha

chicken tartlet - with side salad

crocantíssimo | R\$ 32

frango empanado crocante, aioli, picles de cebola, rúcula e queijo azul no pão campanha

* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16

crispy chicken sandwich with aioli, pickled onion, arugula and blue cheese on campaign bread

** add potato wedges for an additional R\$16*

sanduche de costela | R\$ 48

pão de abóbora, costela de gado assada e desfiada, aioli, queijo colonial, rúcula e picles de cenoura

* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16

beef ribs sandwich - pumpkin bread, roasted and shredded beef ribs, aioli, colonial cheese, arugula and carrot pickles

** add potato wedges for an additional R\$16*

doces

churros do lola | R\$ 32

churros com açúcar e canela, calda de doce de leite

covered with sugar and cinnamon, with dulce de leche

choco churros | R\$ 32

churros com açúcar de baunilha e ganache de chocolate

covered with vanilla sugar, with chocolate ganache

doble churros | R\$ 48

churros para compartilhar! Metade empanado em açúcar de baunilha e outra metade em açúcar e canela, acompanha calda de doce de leite e ganache de chocolate

half churros do lola and half choco churros - to share

doces

waffle banoffee

waffle tostadinho, banana caramelizada, doce de leite e chantilly

porção maior para dividir | R\$ 38

porção individual | R\$ 28

waffle served with caramelized bananas, dulce de leche and chantilly

to share | R\$ 38

for one | R\$ 28

waffle frutas vermelhas

waffle, requeijão caseiro cremoso e geleia de morango e mirtilo

porção maior para dividir | R\$ 38

porção individual | R\$ 28

waffle, homemade creamcheese, strawberry and blueberry jam

to share | R\$ 38

for one | R\$ 28

cheesecake no copinho | R\$ 16

creme à base creamcheese e baunilha, calda de frutas vermelhas e farofinha de biscoito no copinho

cream cheese and vanilla cream, red berries syrup and biscuit crumbs in a cup

brownie | R\$ 19

brownie cremoso de chocolate e ganache de chocolate

chocolate brownie with chocolate ganache

torta red velvet | R\$ 24

torta de massa vermelha, recheio de cream cheese com baunilha e redução de frutas vermelhas

red batter cake, cream cheese and vanilla filling

torta brigadeiro | R\$ 26

bolo de cacau, ganache de chocolate 54% e brigadeiro

chocolate cake with chocolate ganache filling

drinks

bramble | R\$35

Criado em 1984, até hoje um clássico com gostinho de fruta do pé!

gin Yvy, geléia de frutas vermelhas, limão, licor de cassis

gin, red berry syrup, lime and cassis

negroni | R\$36

gin Yvy, Campari, vermute rosso

gin, campari and red vermouth

scarface | R\$35

Drinque criado para o Capone Drinkeria que ganhou cara nova aqui na CCMQ

brandy, limão siciliano, xarope de gengibre, baunilha

brandy, lemon, ginger syrup, vanilla

caipa de verão | R\$37

Uma versão da caipirinha com morango fresco

vodka, limão, morango, açúcar e picolé de limão

vodka, lime, strawberries, sugar and lime popsicle

havanito mojito | R\$33

O clássico mojito + abacaxi tropical = ♥

rum prata, limão, abacaxi, hortelã

white rum, lime, pineapple and mint

aperolzinho do lola | R\$35

Aperol, licor de pêssego, espumante brut, laranja

aperol, peach liqueur, brut sparkling wine, orange

banana spritz | R\$34

gin Yvy, chá de banana e baunilha, xarope de bergamota limão, água tônica

gin, banana and vanilla tea, tangerine and lime syrup, tonic

lolita | R\$36

rum, suco de pêssego, licor de laranja, espumante brut, picolé de limão

rum, peach juice, orange liqueur, brut sparkling wine, lime popsicle

drink do dia

todo dia um drink especial - consulte com nossos atendentes :) | R\$ 35

drink of the day - ask our staff

cafés

ristretto | R\$ 7

espresso simples | single espresso | R\$ 7

carioquinha | americano | R\$ 7

espresso duplo | double espresso | R\$ 9

espresso tônica | tonic espresso | R\$ 17

mocaccino gelado | iced moccha | R\$ 30

irlandês | irish coffee | R\$32

capuccino | R\$ 9

café com leite | coffee with milk | R\$ 9

chocolate quente | hot chocolate | R\$ 9

chá mate quente | hot tea | R\$ 7

café passado | filtered coffee | R\$ 9

sangria

sangria clássica

Vinho frisanete, espumante brut, rum, suco de goiaba, suco de pêssego e licor de laranja

Servido com frutas

taça | R\$ 35 jarra | R\$ 95

Sparkling wine, brut sparkling wine, rum, guava juice, peach juice and orange liqueur

Served with fresh fruit

glass | R\$ 35 jug | R\$ 95

sangria solar

Espumante brut, xarope de bergamota, licor de laranja, água tônica e frutas amarelas

taça | R\$ 35 jarra | R\$ 95

Brut sparkling wine, bergamot syrup, orange liqueur, tonic water and yellow fruits

glass | R\$ 35 jug | R\$ 95

sangria virgem

Suco de goiaba, pêssego e uva, frutas e soda limão - sem álcool

guava, peach and grape juice, fresh fruit and lime soda - non alcoholic

taça | glass | R\$ 18

jarra | jug | R\$ 50

cervejas

chopp Heinken | *draft beer* | R\$ 17

chopp Artesanal | *local draft beer* | R\$ 19

Heineken 600ml | R\$ 22

Heineken - Long Neck | R\$ 16

Cerveja do Mês - consulte

ask staff for other options

sem álcool

chá gelado | **R\$ 14** *iced tea*

Chá mate com xarope de limão

suco natural | **R\$ 13** *fresh juice*

Heineken 0% álcool | **R\$ 16**

água mineral e refri | **R\$ 8** *water/soda*

vinhos

espumantes / sparkling

Cave Amadeo Brut - Geisse | R\$ 148
Pinto Bandeira

Clamor Brut Audace | R\$ 107
Monte Belo do Sul

Pet Nat Glera/Chard Vivente | R\$ 180
Serra Gaúcha/Campos de Cima

Pet Nat Pinot/Chard Vivente | R\$ 199
Campos de Cima da Serra

Prosecco Courmayeur | R\$ 92
Garibaldi

Terranova Brut Rosé | R\$ 74
Vale do São Francisco

Familia Bebber Vero Brut | R\$ 148
Flores da Cunha

Viccicio Brut Bianco | R\$ 119
Vale dos Vinhedos

Pinto Bandeira Extra Brut | R\$ 118
Aurora - Pinto Bandeira

Coleção Sur Lie Cristofoli | R\$ 139
Serra do Sudeste

Suspeito Brut | R\$ 89
Serra Gaúcha

sidra / apple cider

Sidra Selvagem Vivente | R\$ 148
Campos de Cima da Serra

brancos / white wine

Wild Trebbiano Miolo | R\$ 98 (taça R\$ 26)
Campanha Central

Banja Sauvignon Gris Audace | R\$ 109
Caxias do Sul

Riesling Macerado Cristofoli | R\$ 139
Bento Gonçalves

Miolo Chardonnay Viognier | R\$ 74
Campanha Meridional

Pleno Blanc Gialo - Marzarotto | R\$ 98
Campanha Meridional

Chardonnay Casa Perini | R\$ 82
Campanha Meridional

rosé / rosé wine

Ana e Grazi | R\$ 92
Serra Gaúcha

Miolo Rosé | R\$ 74
Cab. Sauv. e Tempranillo - Vale dos Vinhedos

Rosé Sangiovese Cristofoli | R\$ 109
Serra Gaúcha

Aurora Reserva Merlot Rosé | R\$ 98
(taça R\$ 26)

tintos / red wine

Capella dos Campos Pinot Noir | R\$ 118
Campos de Cima

Espaço Tempo Cab.S | R\$109 (taça R\$ 26)
Serra Gaúcha

Larentis Cofermentado | R\$ 156
Tannat e Viognier - Vale dos Vinhedos

Miolo Seleção Cabernet Merlot | R\$ 74
Campanha Meridional