

Welkom bij Italiaans Eetcafé Olivier La Mensa

Bij Italiaans Eetcafé Olivier La Mensa wordt authentieke Italiaanse cuisine verrijkt met een vleugje eigen fantasie. Onze chefkok Stefano, de grondlegger van dit restaurant, heeft een schat aan ervaring opgedaan in verschillende gerenommeerde restaurants. Zijn passie voor koken werd hem met de paplepel ingegoten door zijn vader, Gigi Bianco, die helaas niet meer onder ons is maar door middel van de gerechten voortleeft. Met roots in het pittoreske bergdorp Stella Cilento in de provincie Salerno, bracht Gigi de ware smaken van Italië naar uw bord en Stefano zet dat met trots voort.

In ons eetcafé worden de pasta- en pizzadegen dagelijks vers bereid, en elk gerecht wordt met zorg en aandacht samengesteld. Wij nodigen u van harte uit om de fantasie van de kok te ontdekken en u te laten verrassen door unieke en smaakvolle creaties.

De naam Olivier verwijst naar Café Olivier, dat hier sinds 2017 gevestigd is. Daarnaast is Olivier Events & Attractieverhuur gevestigd in Tolbert en biedt het een breed scala aan mogelijkheden voor evenementen.

La Mensa staat voor 'eetkantine', laagdrempelig, informeel en voor iedereen. Concessies aan kwaliteit? ASSOLUTAMENTE NO! Er is voor ieder wat wils. Un piatto semplice of lekker lang tafelen, alles kan bij Olivier La Mensa!

Wist u dat ons eetcafé ook de ideale locatie is voor feestjes, inclusief kinderfeestjes? Denk aan een leuke Workshop Pizza Maken, of bedrijfsuitjes met spelshows zoals Ik Hou Van Holland en een gezellige Pubquiz. Daarnaast verzorgen wij graag catering op locatie, zodat u ook thuis kunt genieten van onze heerlijke gerechten.

Het is voor ons geen enkele moeite rekening te houden met voedselallergieën, bijvoorbeeld glutenvrij of melk/lactose vrij. Geef dit bij het bestellen aan, dan gaan wij er zorgvuldig mee om. Wel worden deze maaltijden bereid in een keuken waar de allergenen aanwezig zijn. Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met glutenvrij brood. Ook is het natuurlijk mogelijk pasta en pizza gluten en/of melk vrij te bestellen.

Vegetarische gerechten worden aangegeven met een 'V'.

Het team van La Mensa heeft een immense passie voor eten en wil dat met iedereen delen. Wij zien dat als onze missie en als vanzelfsprekend. Mocht u onverhoopt toch een keer niet tevreden zijn, laat het ons dan graag te allen tijden weten.

Buon appetito en geniet van uw tijd bij Olivier La Mensa!



VERRASSINGMENU'S

Keuze uit 2, 3 of Tavolata menu

2-GANGEN MENU 28,50 p.p.

*Antipasta (verschillende voorgerechten van het huis)

*Verschillende pasta's en pizza's geserveerd op tafel

3-GANGEN MENU

*Antipasta (verschillende voorgerechten van het huis)

34,50 p.p.

*Verschillende pasta's en pizza's geserveerd op tafel

*Verrassingsdessert mix

TAVOLATA MENU (MINIMAAL 6 GANGEN)

75,- p.p.

Een verrassend en avondvullend menu waar bijna geen einde aan komt. Alle hoogtepunten van Salerno komen aan bod en in uw bord. Houdt u rekening met een lange tafelzit!

Bijpassend wijnarrangement (bij iedere gang een glas wijn).

50,- p.p.

OLIVIER LA MENSA'S SECIALS

PASTA LA MENSA SPECIALE

20,-

Verse pasta 'Pappardelle' met een saus op (olijf)oliebasis, ossenhaas, kappertjes, olijven, gedroogde tomaten, knoflook en rode pepers. Gegarneerd met rucola, truffel en Parmigiano.

PASTA MILANESE NOSTRE

19,-

Verse pasta 'Pappardelle' met een saus van courgette, saffraan, gedroogde tomaten, kruiden en rode pepers. Gegarneerd met Parmaham en pijnboompitten.

PIZZA TARTUFO

19,50

Pizzabodem van eigengemaakt deeg met tomatensaus, mozzarella, pikante salami (Spianata Piccante) en bospaddenstoelen. Gegarneerd met rucola, gemalen burrata, Parmigiano en truffel.



ZUPPE

LA ZUPPA DEL MOMENTO	9,-
Soep van lokale ingrediënten van het moment, geserveerd met brood.	
CREMA DI POMODORO 'V'	8,-
Tomatensoep met room en basilicum, geserveerd met brood.	
PANE E BURRO AROMATIC 'V'	7,-
Huisgemaakt brood met kruidenboter (roomboter)	
PANE PASSATEMPO 'V'	9,50
Brood met kruidenboter, gedroogde tomaten en gemarineerde olijven.	

SPUNTINI

BRUSCHETTA NAPOLETANA 'V'	8,-
Tomaten, mozzarella, olijven en kruiden op geroosterd brood	
BRUSCHETTA SETTIMANALE	10,-
Laat u verrassen: Bruschette met lokale ingrediënten (vlees, vis of groente)	
BRUSCHETTA GORGONZOLA 'V'	9,50
Geroosterd brood met gorgonzola, rucola, tomaten en Parmigiano flakes	
BRUSCHETTA MORTADELLA E PISTACHIO	14,50
Burrata stracciatella, mortadella, Pistache, rucola en balsamico crème	
BRUSCHETTA BOSCAIOLA 'V'	10,50
Champignons, paddenstoelen, mozzarella, gedroogde tomaten, peterselie	
BRUSCHETTA PARMA E BURRATA	11,50
Parmaham, rucola, mozzarella, burrata	
TIP! BRUSCHETTA BURRATA E BRESAOLA	13,50
Cherry tomaatjes, burrata, basilicum, bresaola en Parmigiano flakes <i>Bresaola is een Italiaanse specialiteit van gezouten vlees dat maandenlang wordt gedroogd</i>	
BRUSCHETTA SALMONE	13,50
Gerookte zalm, kappertjes, ansjovis, gedroogde tomaten en rucola	



ANTIPASTI E INSALATE

CARPACCIO NOSTRANO	17,-
Op het moment geslagen ossenhaas, gedroogde tomaten, truffel, kappertjes, rucola, Parmigiano flakes en balsamico glaze.	
CARPACCIO DI TONNO	18,-
Tonijncarpaccio, rucola, gedroogde tomaten, citroen, balsamico glaze	
CARPACCIO MORTADELLA E PISTACHIO	15,50
Mortadella, pistache noten, burrata stracciatella, Parmigiano flakes en balsamico glaze.	
CARPACCIO DI OCTOPUS	17,-
Octopus, kappertjes, courgetti, rucola en balsamico glaze.	
INSALATA CAPRESE 'V'	10,-
Salade van tomaten, mozzarella fior di latte, basilicum, gedroogde tomaten en Parmigiano flakes.	
BURRATA E TARTUFO 'V'	12,50
Burrata, tomaten, gedroogde tomaten, truffel, rucola en Parmigiano flakes	
TIP! ANTIPASTO DELLA CASA (minimaal 2 personen)	18,50 p.p.
Verschillende hapjes van het huis.	

BAMBINI (VOOR DE KINDEREN)

PINOCCHIO	9,50
Pasta Bolognese	
WIESJE	9,50
Pasta Carbonara zonder zwarte peper	



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO È OLIO 'V'	14,-
Olijfolie, knoflook, rode pepers en peterselie.	
TAGLIATELLE ALLE GIGIONA 'V'	15,50
Rode pepers, kappertjes, olijven, gedr. tomaten, spinazie, Parmigiano	
PAPPARDELLE BOLOGNESE CLASSICA	16,-
Verse pasta met tomatensaus, gehakt, groenten en kruiden.	
TIP! SPAGHETTI CARBONARA	16,50
Originele Italiaanse wijze met guanciale, zwarte peper, eigeel en pecorino.	
SPAGHETTI CARBONARA VULGARE	16,-
Spek, ham, ui, room, ei en parmigiano.	
PAPARDELLE MARINARA	17,50
Tomatensaus, zalm, tonijn, inktvis, mosselen, garnalen en kruiden.	
TAGLIATELLE ALL'UOVO DEL BOSCO 'V'	18,50
Bospaddenstoelen, champignons, room, kruiden, truffel en rucola.	
GNOCCHI ALLA CAPRESE 'V'	16,50
Gnocchi, tomatensaus en mozzarella uit de oven.	
GNOCCHI ALLA MILANESE	17,-
Gnocchi, met een saus van courgette, saffraan, gedr. Tomaten, rode pepers gegarneerd met Parmaham en pijnboompitten.	
RAVIOLI TARTUFO E FUNGHI 'V'	19,50
Gevulde pasta met een saus van truffel en bospaddenstoelen.	
RAVIOLI AL RAGU	
Gehaktsaus, cherrytomaten, gedr. Tomaten, rucola en Parmigiano	18,50
RISOTTO DI ROMULO (Rommert's lieveling)	21,-
Risotto van verschillende soorten vis met witte wijn, gegarneerd met rucola en citroen.	
RISOTTO DI STEFANO (Stefano's lievelings) 'V'	
Bospaddenstoelen, courgette, saffraan, rucola en truffel.	21,-



LASAGNE

LASAGNE CLASSICA BOLOGNESE	17,00
Tomaten, gehakt, kruiden en mozzarella.	
LASAGNA VEGETARIANA 'V'	17,00
Tomatensaus, aubergines, courgettes, paprika, mozzarella en ricotta.	

BORRELPLANK

BORRELPLANK MONTI E CARNE (minimaal 2 personen)	25,50 p.p.
Verschillende gerechten warm en koud van groenten en vleeswaren waar je de hele avond van kunt eten.	
<i>In combinatie met dessert della casa</i>	29,50 p.p.

SECONDO PIATTO

Alle gerechten van de Secondo Piatto worden geserveerd met bijgerechten van het moment.

FILETTO AL PEPE	31,50
Ossenhaas met groene pepers.	
TIP! FILETTO PIZZAIOLA	31,50
Ossenhaas met kappertjes, basilicum, oregano, olijven, gedroogde en cherry tomaten.	
SCALOPPA DI MAIALE	28,-
Varkenshaas met gorgonzolasaus.	
SCALOPPA AI FUNGHI CON TARTUFO	32,50
Varkenshaas met een saus van bospaddenstoelen, truffel en Parmaham.	
PIATTO VERDE (MIJN VADERS GERECHT) 'V'	23,50
Courgette & auberginetaart met mozzarella, rucola en truffel	
SALMONE	29,50
Zalmfilet, courgette, tomaten, gedroogde tomaten, saffraan en citroenrasp	



PIZZE

Al onze pizze zijn met tomaten en mozzarella fior di latte. Ook glutenvrij mogelijk!

PIZZA MARGHERITA 'V' Met basilicum.	11,-
PIZZA PROSCIUTTO Met ham.	14,50
PIZZA SALAME Met Spionata Romana salami.	14,50
PIZZA PAESANA Met champignons, gorgonzola, salami, ham, spek en ui.	17,-
PIZZA CARBONARA SPECIALE Met Spianata Romana salami, ham, spek, ui en ei.	17,-
PIZZA VERDE 'V' Met aubergines, courgette, paprika, ui en gorgonzola	16,50
PIZZA PARMA Met buffelmozzarella, parmaham, rucola en Parmigiano flakes.	18,50
PIZZA CAPRICCIOSA Met olijven, ham, Spionata Romana, champignons, artisjokken en paprika.	16,50
PIZZA 4 FORMAGGI 'V' Met gorgonzola, burrata, Parmigiano flakes, mozzarella en rucola.	17,50
PIZZA CARPACCIATA Met carpaccio, rucola, pijnboompitten, groene pesto en Parmigiano flakes.	18,50
PIZZA BURRATA 'V' Met burrata, cherrytomaatjes, basilicum, rucola en Parmigiano flakes.	17,50
PIZZA RUCOLATA Met basilicum, mozzarella, rucola, Parmaham en Parmigiano flakes.	17,50
CALZONE SPECIALE (dubbelgeslagen pizza) Met gorgonzola, paprika, spek, ham, salami, champignons en mozzarella	17,-



PIZZE

Al onze pizze zijn met tomaten en mozzarella fior di latte. Ook glutenvrij mogelijk!

CALZONE STELLA (dubbelgeslagen pizza) Met pikante salami (spianata), ricotta en basilicum en verse tomaten	16,50
PIZZA TONNO Met kappertjes, ansjovis, spinazie, tonijn en rode ui	16,50
PIZZA MONTANARA Met ham, salami en ui	15,50
PIZZA DIAVOLA Met pikante salami (spianata), rucola, burrata en basilicum	18,50
PIZZA CAPRESE 'V' Met verse koude buffelmozzarella, basilicum en verse tomaten	17,-
PIZZA HAWAÏ Met ham en ananas	99,50

PIZZE SPECIALI ESCLUSIVE

Al onze pizze zijn met tomaten en mozzarella.

PIZZA SPALLONE Met ossenhaas, kruiden, paprika, courgette, gorgonzola, gedroogde tomaten, pepers, kappertjes, olijven en rucola.	19,-
PIZZA ARDITANTE Met kipfilet, kruiden, paprika, courgette, gorgonzola, gedroogde tomaten, pepers, rucola, kappertjes en olijven.	19,-
PIZZA ZUZU Met verse zalm, kruiden, paprika, courgette, gedroogde tomaten, pepers, rucola, olijven en kappertjes.	19,-
PIZZA POLLO Met geroosterd kippenvlees, rucola, Parmezaan en pesto.	19,-
PIZZA VITELLO Met geroosterde ossenhaaspuntjes, burrata, ricotta, rucola en pesto.	19,50
TIP! PIZZA DI STEFANO Met pecorino, kappertjes, pepers, ansjovis, basilicum en rucola	17,50,-



DOLCI

Al onze dolci zijn huisgemaakt

TIP! TIRAMISU DELLA CASA

8,-

Huisgemaakt tiramisu op traditionele Italiaanse wijze met Amaretto

PUNTO E BASTA

8,50

Met onder andere speculaas, bosvruchten en slagroom

PANNACOTTA

7,50

Gekookte room met bosvruchten en slagroom

LAVA CAKE

9,-

Warm cakeje met vloeibare chocolade kern, geserveerd met een bolletje ijs en slagroom

GELATI

Keuze uit verschillende soorten ijs, vraag naar de smaken van vandaag

GELATO PICCOLO MET SLAGROOM

4,-

Eén bolletje ijs met slagroom

GELATO MEDIO MET SLAGROOM

6,-

Twee bolletjes ijs met slagroom

GELATO GRANDE MET SLAGROOM

7,-

Drie bolletjes ijs met slagroom

APERITIVI

APEROL SPRITZ / LIMONCELLO SPRITZ

8,-

Zomers aperitief met onder andere prosecco en Aperol of Limoncello

