

VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH
MENU

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

Le Volfoni 18 cl	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	
Saronno 17 cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto Walcher bio, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , nectar d'ananas, boisson de mangue, jus de citron vert ⁽³⁾	
Le Ventura 14 cl	8.9
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Martini Bianco, sirop de pistache, Lambrusco rosso dolce, jus de citron vert ⁽³⁾	
Bella Ciao 16 cl	8.9
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert ⁽³⁾ , boisson de fraise, menthe fraîche	
Pista colada 16 cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de noix de coco, sirop de pistache, nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾	
Fantasia 14 cl	9.5
Gin Bombay Sapphire, Angostura Bitters, soda au pamplemousse, sirop d'orgeat, purée de cédrat ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

PRINTANIER

AVEC ALCOOL

Favoloso 14 cl	8.9
Gin Bombay Sapphire, limoncello Walcher bio, sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾ , tonic, pêche jaune	

SANS ALCOOL

Virgin Favoloso 14 cl	7.5
Spiriteux sans alcool Nolow, sirop de pêche, tonic, sirop de citron, jus de citron vert ⁽³⁾ , pêche jaune	

CLASSIQUES

Mojito original 14 cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche	
Caïpirinha classique / aux fruits 8 cl	8.9
Cachaça Sagatiba, sucre blanc, citron vert / purée de framboise ⁽²⁾ ou purée de fruits de la passion ⁽²⁾	
Negroni 8 cl	8.9
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter	
Moscow Mule 14 cl	8.9
Vodka Eristoff, ginger beer, jus de citron vert ⁽³⁾	
Espresso Martini 16 cl	8.9
Vodka Eristoff, double espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne	

À PARTAGER

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz 75 cl	35
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier	

SANS ALCOOL

Exotico 75 cl	26
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

SANS ALCOOLS

Crodino Spritz 17.5 cl	7.5
Crodino (apéritif amer italien), Perrier	
Verde Détox 18 cl	7.5
Concombre, menthe fraîche, purée de kiwi ⁽²⁾ , jus de pomme, jus de citron vert ⁽³⁾	
Frutta Rossa Détox 18 cl	7.5
Boisson de fraise, jus de pomme, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Exotico 18 cl	7.5
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Virgin Spritz 16 cl	7.5
Martini Vibrante (sans alcool), tonic	

(2) Préparation concentrée à base de purée de fruits Mathieu Teisseire.

(3) Nos jus de citron vert sont à base de concentré.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

HAPPY HOUR⁽¹⁾



5€

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H À 19H

• Sur les Spritz, les cocktails (avec ou sans alcool) & la pinte de Poretto (50 cl) •



APÉRITIFS



Americano 8 cl	6.5	Aperol Bitter 4 cl	4.5
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche		Martini Riserva Bitter 4 cl	5.5
Martini 6 cl	4.5	Vermouth Bianco / Rosso 6 cl	7.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
Campari 4 cl	4.5	Cynar amaro 6 cl	5
Coupe de Prosecco 12 cl	6.5	Apéritif anisé 2 cl	3



SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl	7.9	Campari Spritz 14 cl	7.9
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier		Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier	
Spritz de la Mamma 14 cl	7.9	Hugo Spritz 14 cl	10.5
Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier		Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier	
Bellini Spritz 14 cl	7.9	Limoncello Spritz 14 cl	8.9
Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco Riccadonna		Limoncello Walcher bio, Prosecco Riccadonna, tonic	



SEUL OU À PARTAGER

Burrata ou Stracciatella	8.5
Focaccia	
Poivrons Ricotta 8 pièces	8.9
Mini poivrons farcis à la Ricotta aux herbes	
Calamars à la romaine	6.9
Sauce tartare, pesto	
Ravioli frits	8.5
Ravioli au Parmesan, sauce pesto	
Croquettes pasta al tartufo	9.5
5 pièces	
Croquettes de gratin de pâtes frites à la crème de champignons à la truffe d'été*	
Planche Volfoni GIGANTE	23.9
Ravioli frits, bresaola, speck, jambon blanc aux herbes, croquettes pasta al tartufo, poivrons Ricotta, galettes Sardes	
Planche della Mamma	17.9
Stracciatella, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, speck, Pecorino piquant, olives noires, galettes Sardes	
Pizza al Taglio	10.9
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	

(1) La meilleure heure. (2) Préparation concentrée à base de purée de fruits Mathieu Teisseire.

A partager



Gambas & asperge

SALADES

César by Volfoni 15.9

Poulet, Parmesan, croûtons de focaccia, salade romaine, sauce César

Bomba Burrata 17.9

Burrata au pesto enveloppée façon Calzone, légumes marinés et grillés, Parmesan, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique

Gambas & asperge 17.9

Gambas, asperge verte, Ricotta râpée, fenouil, tomates cerise séchées, pains à pizza, mesclun, pesto

Al tartufo 17.9

Jambon blanc à la truffe d'été*, crème de Ricotta à la truffe d'été*, tomates cerise séchées, Parmesan, pains à pizza, mesclun, vinaigrette balsamique



PLATS



Escalope Milanaise

Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

19.9

Poulet alla Diavola

Filet de poulet, poivrons marinés, tomates cerise séchées, spaghetti, crème de Parmesan et N'duja (charcuterie piquante italienne)

16.9

Tagliata de bœuf

Pièce de bœuf émincée, pesto, tomates cerise séchées, mesclun

20.5

Thon alla Toscana

Pavé de thon snacké, spaghetti, poêlée d'épinard, crème de Parmesan, tomates cerise séchées

20.9

Aubergine Parmigiana

Aubergine frite, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

15.5



LUANA BELMONDO



DÉCOUVREZ SA CUISINE TRADITIONNELLE ET GÉNÉREUSE



: Recette de Luana Belmondo

FOCACCIA & SALADE

Verdure

Stracciatella, légumes marinés
et grillés, tomates cerise séchées

13.9

Bresaola

Bresaola, Mascarpone au pesto,
tomates cerise séchées, roquette

13.9

Prosciutto & Stracciatella

Stracciatella, jambon blanc
aux herbes, tomates
cerise séchées

12.9



Verdure / Prosciutto & Stracciatella



CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



PIZZAS

Comme en Italie et afin de préserver la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et fromages (type Stracciatella, Burrata) sont ajoutés après cuisson

Margherita Mozzarella, sauce tomate, Parmesan	10.9
Diavola 🌶️ Spianata (charcuterie piquante italienne), sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	12.9
Regina Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	13.9
Calzone Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	14.9
Quattro formaggi (option base blanche) Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	16.5
Bella Burrata Burrata, tomates cerise séchées, roquette, Mozzarella, Parmesan <i>Supplément jambon de Parme</i>	16.5 +3.5
Bresaola & Stracciatella Bresaola, Stracciatella, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, pesto	15.9
Asperge & Scamorza Asperge verte, crème de Scamorza, petits pois, courgettes frites, crème fraîche, Parmesan, Mozzarella	15.9
Chèvre au miel Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette	14.9



Asperge & Scamorza / Capricciosa / Bella Burrata / Salmone



PIZZAS GOURMETS

Salmone Saumon fumé, crème à l'aneth, Mozzarella, fenouil, tomates cerise séchées, Parmesan	19.9
Al tartufo Jambon blanc à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette	19.5
Capricciosa Jambon blanc aux herbes, spianata (charcuterie piquante italienne), artichaut, champignons, olives noires, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	18.5

UN PETIT EXTRA POUR VOS PLATS ?

Burrata : 5

Stracciatella : 3

Charcuteries : 3.5

jambon blanc à la truffe d'été*, speck, jambon de Parme, bresaola, jambon blanc aux herbes, guanciale crispy



🌶️ : Piquant. *truffe d'été = Tuber aestivum. Crédits photos : Yann Deret.

PÂTES



Orecchiette Primavera / Spaghetti alla Diavola

Spaghetti pesto & Stracciatella 12.9

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

Rigatoni alla carbonara traditionnelle 14.9

Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf

Orecchiette Primavera  15.9

Burratina, asperge verte, crème de Scamorza, petit pois, courgettes, Parmesan

Rigatoni al tartufo 14.9

Crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan

*Supplément jambon blanc à la truffe d'été** +3.5

Spaghetti Polpette 15.9

Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan

Ravioli Volfoni 16.5

Pâtes farcies au Parmesan, speck, crème de Parmesan

Spaghetti alla Diavola  17.5

Gambas, crème Parmesan et N'duja (charcuterie piquante italienne), spaghetti, Pecorino piquant râpé

Orecchiette Burrata & pistachio 17.9

Burrata crémeuse, pesto de pistache, éclats de pistaches, Parmesan



DESSERTS



Frutti Volfoni / Mousse Stracciatella / Tarte au citron meringuée / Tiramisu

Angioletti solo ou à partager 5.9 / 9.9

Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant

Le tiramisù traditionnel 7.9

Frutti Volfoni 8.5

Crème Mascarpone vanille, crumble amandes, glace vanille, fruits rouges

Mousse Stracciatella 6.9

Mousse chocolat blanc, crumble chocolat, copeaux de chocolat

Moelleux chocolat Gianduja 8.9

Noisettes du Piémont, glace vanille

Tarte au citron meringuée 7.9

Café & Angioletti 4.5

Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant + 1 café

Affogato 4.2

Café, glace vanille

Café gourmand 6.9

Café + 3 mignardises



GLACES



Nos glaces

1 boule 2.9 | 2 boules 4.9 | 3 boules 6.9

Parfums : Vanille, chocolat noisette, sorbet fraise, Stracciatella, cerise Amarena, pistache, café, tiramisù, parfum du moment

Toppings au choix

Nocciolata®, noisettes du Piémont, éclats de pistaches, nappage pistache, nappage chocolat noisette gaufrette, amandes effilées, cerises Amarena, éclats d'Amaretti, crème fouettée

+1



Coupe Volfoni

8.9

Glace chocolat noisette, glace Stracciatella, nappage chocolat noisette gaufrette, noisettes du Piémont, crème fouettée

Coupe Pistacchio

8.9

Glace pistache, glace vanille, crème fouettée, nappage pistache, éclats de pistache

Coupe Amarena

8.9

Glace cerise Amarena, glace vanille, cerises Amarena, crème fouettée, amandes effilées

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA TOUR DE PISE

LA TOUR DE PISE EST SANS AUCUN DOUTE L'UN DES MONUMENTS LES PLUS INSOLITES D'ITALIE. CAR SON INCLINAISON EST LE FRUIT DE L'AFFAISSEMENT DES SOLS TROP SOUPLES SITUÉS JUSTE EN DESSOUS, QUI A OBLIGÉ À FERMER UN TEMPS LA STRUCTURE AU PUBLIC POUR ÉVITER LE RISQUE D'EFFONDREMENT.



CAFÉS

Espresso, ristretto, décaféiné 2.1

Double espresso 3.8

Cappuccino 4.2

Café crème 2.4

Café Macchiato 4.2

Café frappé 4.2

Affogato 4.2

Espresso, glace vanille

Chocolat chaud onctueux 4

Thés ou infusions 4

Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul





BIÈRES

À LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Poretti 4	4.3	5.3	7.8
Grimbergen blonde	5.3	6.8	8.8
1664 blanc	5.3	6.8	8.8
Cynar birra	4.6	5.6	8.1
Grimbergen de saison	5.3	6.8	8.8

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

	33 cl
Blonde Ale	8.9
India Pale Ale (IPA)	8.9
Red Ale	8.9

Softs & Eaux

Ice tea della casa 16 cl 4.5
Thé noir, boisson de cranberry,
jus de pomme, sirop de pêche,
jus de citron vert⁽³⁾

Limonade Sicilienne 27,5 cl 4.7
Limonata (citron), Arancia Rossa
(orange sanguine), Naturale

Nectars et jus de fruits 20 cl 4.7
Nectar de pêche, nectar d'abricot,
jus de tomate, jus de pomme, jus d'orange

Coca-Cola 33 cl, 4

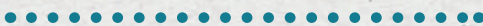
Coca-Cola sans sucres 33 cl

Perrier 33 cl 4.2

Sprite 25 cl, **Oasis Tropical** 25 cl, 4
Orangina 25 cl

Fuze Tea Pêche / 4
Thé vert Menthe Citron 25 cl

Schweppes 25 cl Indian tonic, Agrumes 4



25 cl 50 cl 1l

Vittel 2.9 3.9 4.9

S.Pellegrino 3.9 4.9

Perrier Fines Bulles 3.9 4.9

DIGESTIFS ITALIENS

Amaretto Walcher 4 cl 6

Amaretto Roasted Adriatico 4 cl 8

Amaretto Bianco Adriatico 4 cl 8

Limoncello Walcher 4 cl 5.5

Limoncello des Pouilles 8

Mamma Mia ! 4 cl

Grappa di Chardonnay 4 cl 8

Grappa Bianca Nardini 4 cl 5.5

SPIRITUEUX

VODKAS 4 cl

Eristoff / Skyy 6

Grey Goose Original 8

RHUMS & CACHAÇA

Bacardi Carta Oro 6

Bacardi Añejo Cuatro 7

Appleton Estate Signature 7

Santa Teresa 1796 12

Cachaça Sagatiba 6

TEQUILA 4 cl

Cazadores Blanco 7

WHISKIES

Bourbon Wild Turkey 6

Bourbon Maker's Mark 8

Bushmills 6

CINS

Bombay Sapphire 6

Bombay Bramble (fruits rouges) 7

VINS & PROSECCOS

VINS DE LA CASA

BLANC • *Bianco*

DOC Grillo Casa Giancondi - Sicilia

12 cl 25 cl 50 cl

4 6 14

ROSÉ • *Rosato*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

4 6 14

ROUGE • *Rossa*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

4 6 14



BLANC • *Bianco*

Venezia DOC Terre di Verona Pinot Grigio - Vénétie

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5 . 2 9 17 24

Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie

6 11 21 29

IGT Puglia Falanghina Masseria Altemura - Pouilles

34

Maremma Toscana DOC

32

Tenuta Aquilaia Chardonnay - Toscane



ROSÉ • *Rosato*

IGT Veronese Cantina Valpantena - Vénétie

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5 . 2 9 16 . 9 24

Friuli DOC Pinot Grigio Giovanni Puiatti - Vénétie

5 . 5 9 . 9 19 . 9 27

Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821 - Vénétie

5 . 9 11 . 5 21 . 9 30



ROUGE • *Rossa*

**Chianti DOCG Azienda Uggiano
Torrequecie** - Toscane

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5 . 2 9 . 5 19 . 6 25

Piemonte Barbera DOC Vistamonte - Piémont

5 . 2 9 . 5 19 . 6 25

Bardolino Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie

5 . 9 11 19 . 6 29

Puglia IGT Primitivo Zonin 1821 - Pouilles

39

Barbera d'Asti DOCG

36

Conti Buneis - Zonin 1821 - Piémont

Valpolicella classico - Zonin 1821 - Vénétie

39 . 9



PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO

Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna

12 cl 75 cl

6 . 5 32

Prosecco Rosé DOC Riccadonna

35

Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa

6 . 5 29

Lambrusco rosso dolce DOC

5 . 5 25

Medici Ermete Quercioli

DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
IGT = Indication Géographique Typique

Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
Photos non contractuelles. SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre.

POUR VOTRE SANTÉ, BOUGEZ PLUS. WWW.MANGERBOUGER.FR

ORIGINES DES VINS



PIÉMONT

VÉNÉTIE

TOSCANE

ABRUZZES

POUILLES

SICILE

ACCORDS METS-VINS

BLANC

Fruits de mer, viandes blanches et pâtes.

ROSÉ

Viandes blanches, charcuteries italiennes, poissons et fromages frais.

ROUGE

Viandes rouges, fromages et pâtes.

LAMBRUSCO

Fromages, pâtes et charcuterie italiennes.

