



VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH MENU

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

| | |
|--|-----|
| Le Volfoni 18 cl | 9.9 |
| Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche | |
| Saronno 17 cl | 9.9 |
| 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 | 9.5 |
| Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Martini Bianco, sirop de pistache, Lambrusco rosso dolce, jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Bella Ciao 16 cl | 9.9 |
| Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert ⁽³⁾ , boisson de fraise, menthe fraîche | |
| Pista colada 16 cl | 9.9 |
| Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de noix de coco, sirop de pistache, nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Fantasia 14 cl | 9.9 |
| 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 | 9.5 |
| Gin Bombay Sapphire, limoncello Walcher bio, sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾ , tonic, pêche jaune | |

SANS ALCOOL

| | |
|--|-----|
| Virgin Favoloso 14 cl | 8.5 |
| Spiriteux sans alcool Nolow, sirop de pêche, tonic, sirop de citron, jus de citron vert ⁽³⁾ , pêche jaune | |

CLASSIQUES

| | |
|--|-----|
| Mojito original 14 cl | 9.5 |
| Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche | |
| Caipirinha 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 | 9.5 |
| Vodka Eristoff, double espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne | |

À PARTAGER

AVEC ALCOOL

| | |
|--------------------------------------|----|
| Aperol Spritz 75 cl | 39 |
| Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier | |

SANS ALCOOL

| | |
|--|------|
| Exotico 75 cl | 22.9 |
| 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 | 7.9 |
| Crodino (apéritif amer italien), Perrier | |
| Verde Détox 18 cl | 7.9 |
| Concombre, menthe fraîche, purée de kiwi ⁽²⁾ , jus de pomme, jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Frutta Rossa Détox 18 cl | 7.9 |
| Boisson de fraise, jus de pomme, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Exotico 18 cl | 7.9 |
| Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Virgin Spritz 16 cl | 7.9 |
| 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⁾



TOUS LES JOURS DE 16H À 19 H

Sur les Spritz, les cocktails (avec ou sans alcool) Planche de charcuterie individuelle seulement pour 5,9€



APÉRITIFS



| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Americano 8 cl | 7.5 | Aperol Bitter 4 cl | 5.5 |
| Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche | | Martini Riserva Bitter 4 cl | 5.5 |
| Martini 6 cl | 5.5 | Vermouth Bianco / Rosso 6 cl | 7.5 |
| Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry | | Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino | |
| Campari 4 cl | 5.5 | Cynar amaro 6 cl | 7 |
| Coupe de Prosecco 12 cl | 7.5 | Apéritif anisé 2 cl | 3.5 |

SPRITZ

| | | | |
|---|-----|---|------|
| Aperol Spritz 14 cl | 8.9 | Campari Spritz 14 cl | 8.9 |
| Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier | | Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier | |
| Spritz de la Mamma 14 cl | 8.9 | Hugo Spritz 14 cl | 12.5 |
| 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 | 8.9 | Limoncello Spritz 14 cl | 9.5 |
| Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco Riccadonna | | Limoncello Walcher bio, Prosecco Riccadonna, tonic | |



A partager

SEUL OU À PARTAGER

| | |
|---|------|
| Burrata ou Stracciatella | 8.9 |
| Focaccia | |
| Poivrons Ricotta 8 pièces | 9.9 |
| Mini poivrons farcis à la Ricotta aux herbes | |
| Calamars à la romaine | 7.9 |
| Sauce tartare, pesto | |
| Ravioli frits | 8.9 |
| Ravioli au Parmesan, sauce pesto | |
| Croquettes pasta al tartufo | 9.9 |
| 5 pièces | |
| Croquettes de gratin de pâtes frites à la crème de champignons à la truffe d'été* | |
| Planche Volfoni GIGANTE | 24.9 |
| 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 | 12.9 |
| Mozzarella, Parmesan, sauce tomate | |

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




Gambas & asperge

SALADES

César by Volfoni 16.9
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  17.5
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 20.9
Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

Poulet alla Diavola  17.9
Filet de poulet, poivrons marinés, tomates cerise séchées, spaghetti, crème de Parmesan et N'duja (charcuterie piquante italienne)

Tagliata de bœuf 20.9
Pièce de bœuf émincée, pesto, tomates cerise séchées, mesclun

Thon alla Toscana 21.5
Pavé de thon snacké, spaghetti, poêlée d'épinard, crème de Parmesan, tomates cerise séchées

Aubergine Parmigiana 16.9
Aubergine frite, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

MENU BAMBINO

9.5

Pizza bambino
(Margherita ou Regina)
ou **pâtes au pesto**
ou **à la bolognaise**

Coupe de glace (2 boules)
ou **Angioletti**
(Beignets au Nocciolata®)

Vittel Aro Fraise 33 cl
ou **Oasis** 25 cl

LUANA BELMONDO






DÉCOUVREZ SA CUISINE TRADITIONNELLE ET GÉNÉREUSE

 : Recette de Luana Belmondo

FOCACCIA & SALADE

Verdure 14.9
Stracciatella, légumes marinés
et grillés, tomates cerise séchées

Bresaola 14.9
Bresaola, Mascarpone au pesto,
tomates cerise séchées, roquette

Prosciutto & Stracciatella 13.9
Stracciatella, jambon blanc
aux herbes, tomates
cerise séchées



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 Straciatella, Burrata) sont ajoutés après cuisson

| | |
|--|------------|
| Margherita Mozzarella, sauce tomate, Parmesan | 12.9 |
| Diavola 🌶️ Spianata (charcuterie piquante italienne), sauce tomate, Mozzarella, Parmesan | 14.9 |
| Regina Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate | 14.9 |
| Calzone Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate | 15.9 |
| Quattro formaggi (option base blanche) Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate | 16.9 |
| Bella Burrata Burrata, tomates cerise séchées, roquette, Mozzarella, Parmesan Supplément jambon de Parme | 16.9 +3 |
| Bresaola & Straciatella Bresaola, Straciatella, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, pesto | 16.9 |
| Asperge & Scamorza Asperge verte, crème de Scamorza, petits pois, courgettes frites, crème fraîche, Parmesan, Mozzarella | 16.9 |
| Chèvre au miel Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette | 16.5 |



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 | 19.5 |

UN PETIT EXTRA POUR VOS PLATS ?

Burrata : 4.9

Straciatella : 3

Charcuteries : 3

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 13.9

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

Rigatoni alla carbonara traditionnelle 15.9

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

Orecchiette Primavera  16.9

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

Rigatoni al tartufo 15.9

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

Supplément jambon blanc à la truffe d'été +3*

Spaghetti Polpette 16.9

Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan

Ravioli Volfoni 17.9

Pâtes farcies au Parmesan, speck, crème de Parmesan

Spaghetti alla Diavola  17.9

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

Orecchiette Burrata & pistacchio 17.5

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



DESSERTS



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

Angioletti solo ou à partager 10.9

Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant

Le tiramisù traditionnel 8.9

Frutti Volfoni 9.5

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

Mousse Stracciatella 7.5

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 5.5

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

Affogato 5.5

Café, glace vanille

Café gourmand 7.5

Café + 3 mignardises

 : Recette de Luana Belmondo



GLACES



Nos glaces

1 boule 3.9 | 2 boules 6.9 | 3 boules 8.5

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

Toppings au choix +1.5

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



Coupe Volfonti 9.5

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

Coupe Pistacchio 9.5

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

Coupe Amarena 9.5

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 2.2

Double espresso 3.9

Cappuccino 4.2

Café crème 2.9

Café Macchiato 4.2

Café frappé 4.2

Affogato 5.5

Espresso, glace vanille

Chocolat chaud onctueux 4.2

Thés ou infusions 3

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





BIÈRES

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| À LA PRESSION | 33 cl | 50 cl |
| Poretti 4 | 5.9 | 8.9 |
| Grimbergen blonde | 6.5 | 8.9 |
| 1664 blanc | 6.5 | 8.5 |
| Cynar birra | 7.5 | 9.9 |
| Ducasse Triple | 6.9 | 9.8 |
| Grimbergen rouge | 6.9 | 9.8 |

| | |
|---------------------------------|-------|
| BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE | 33 cl |
| Blonde Ale | 9.9 |
| India Pale Ale (IPA) | 9.9 |
| Red Ale | 9.9 |

Softs & Eaux

| | |
|---|-----|
| Ice tea della casa 16 cl | 4.9 |
| Thé noir, boisson de cranberry, jus de pomme, sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾ | |
| Limonade Sicilienne 27,5 cl | 5.4 |
| Limonata (citron), Arancia Rossa (orange sanguine), Naturale | |
| Nectars et jus de fruits 20 cl | 5.4 |
| Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, jus d'orange | |
| Coca-Cola 33 cl, | 4.9 |
| Coca-Cola sans sucres 33 cl | |

| | |
|---|-----|
| Perrier 33 cl | 4.9 |
| Sprite 25 cl, Oasis Tropical 25 cl, Orangina 25 cl | 4.9 |
| Fuze Tea Pêche / Thé vert Menthe Citron 25 cl | 4.9 |
| Schweppes 25 cl Indian tonic, Agrumes | 5.4 |

| | | | |
|-----------------------------|-------|-------|-----|
| | 25 cl | 50 cl | 1l |
| Vittel | 2.9 | 3.9 | 5.5 |
| S.Pellegrino | 3.9 | 5.5 | |
| Perrier Fines Bulles | 3.9 | 5.5 | |

DIGESTIFS ITALIENS

| | | | |
|--|-----|-----------------------------------|-----|
| Amaretto Walcher 4 cl | 6.5 | Limoncello des Pouilles | 8.5 |
| Amaretto Roasted Adriatico 4 cl | 8.5 | Mamma Mia ! 4 cl | |
| Amaretto Bianco Adriatico 4 cl | 8.5 | Grappa di Chardonnay 4 cl | 6.5 |
| Limoncello Walcher 4 cl | 6.5 | Grappa Bianca Nardini 4 cl | 8.5 |

SPIRITUEUX

| | |
|----------------------------|------|
| VODKAS | 4 cl |
| Eristoff / Skyy | 6.9 |
| Grey Goose Original | 8 |

| | |
|----------------------------------|------|
| RHUMS & CACHAÇA | |
| Bacardi Carta Oro | 7.5 |
| Bacardi Añejo Cuatro | 7.9 |
| Appleton Estate Signature | 7.9 |
| Santa Teresa 1796 | 12.9 |
| Cachaça Sagatiba | 7.5 |

| | |
|-------------------------|------|
| TEQUILA | 4 cl |
| Cazadores Blanco | 7.9 |

| | |
|-----------------------------|-----|
| WHISKIES | |
| Bourbon Wild Turkey | 6.5 |
| Bourbon Maker's Mark | 8.5 |
| Bushmills | 6.5 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| GINS | |
| Bombay Sapphire | 6.9 |
| Bombay Bramble (fruits rouges) | 7.9 |

: Agriculture Biologique.

VINS & PROSECCOS

VINS DE LA CASA

50 cl

BLANC • *Bianca*

DOC Grillo Casa Giancondi - Sicilia

19.9

ROSÉ • *Rosato*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

19.9

ROUGE • *Rossa*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

19.9

BLANC • *Bianca*



20 cl 50 cl 75 cl

Venezia DOC Terre di Verona Pinot Grigio - Vénétie

8.5 16.9 25.9

Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie

8.9 22.9 32.9

IGT Puglia Falanghina Masseria Altemura - Pouilles

8.9 22.9 32.9

Maremma Toscana DOC

9.5 24.9 34.9

Tenuta Aquilaia Chardonnay - Toscane

ROSÉ • *Rosato*



20 cl 50 cl 75 cl

IGT Veronese Cantina Valpantena - Vénétie

6.9 16.9 25.9

Friuli DOC Pinot Grigio Giovanni Puiatti - Vénétie

8.9 23 30

Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821 - Vénétie

8.9 23 30

ROUGE • *Rossa*



20 cl 50 cl 75 cl

**Chianti DOCG Azienda Uggiano
Torrequercie** - Toscane

8.5 16.9 28

Piemonte Barbera DOC Vistamonte - Piémont

8.5 16.9 28

Bardolino Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie

9.9 24.9 34

Puglia IGT Primitivo Zonin 1821 - Pouilles

12.5 29 42

Barbera d'Asti DOCG

11.5 27.9 40

Conti Buneis - Zonin 1821 - Piémont

Valpolicella classico - Zonin 1821 - Vénétie

12.5 29 42

PROSECCO, LAMBRUSCO
& MOSCATO



12 cl 20 cl 50 cl 75 cl

Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna

7.5 24.5 32.9

Prosecco Rosé DOC Riccadonna

7.9 25.9 35.9

Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa

7.5 8.9 22.9 29.9

**Lambrusco rosso dolce DOC
Medici Ermete Quercioli**

7.5 8.9 22.9 29.9

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



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.



PRINTEMPS 24 - VOLFONI DOUAI SIN LE NOBLE

PEFC 10-32-3010
IMPRIM'VERT®