



# VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH  
MENU

# NOS COCKTAILS

## SIGNATURES

<b>Le Volfoni</b> 18 cl	9
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise <sup>(2)</sup> , jus de citron vert <sup>(3)</sup> , menthe fraîche	
<b>Saronno</b> 17 cl	9
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto Walcher bio, purée de fruits de la passion <sup>(2)</sup> , nectar d'ananas, boisson de mangue, jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Le Ventura</b> 14 cl	9
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Martini Bianco, sirop de pistache, Lambrusco rosso dolce, jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Bella Ciao</b> 16 cl	9
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert <sup>(3)</sup> , boisson de fraise, menthe fraîche	
<b>Pista colada</b> 16 cl	9
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de noix de coco, sirop de pistache, nectar d'ananas, jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Fantasia</b> 14 cl	9
Gin Bombay Sapphire, Angostura Bitters, soda au pamplemousse, sirop d'orgeat, purée de cédrat <sup>(2)</sup> , jus de citron vert <sup>(3)</sup>	

## 🌸 PRINTANIERS 🌸

### AVEC ALCOOL

<b>Favoloso</b> 14 cl	9
Gin Bombay Sapphire, limoncello Walcher bio, sirop de pêche, jus de citron vert <sup>(3)</sup> , tonic, pêche jaune	

### SANS ALCOOL

<b>Virgin Favoloso</b> 14 cl	7
Spiriteux sans alcool Nolow, sirop de pêche, tonic, sirop de citron, jus de citron vert <sup>(3)</sup> , pêche jaune	

## CLASSIQUES

<b>Mojito original</b> 14 cl	9
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche	
<b>Caïpirinha classique / aux fruits</b> 8 cl	9
Cachaça Sagatiba, sucre blanc, citron vert / purée de framboise <sup>(2)</sup> ou purée de fruits de la passion <sup>(2)</sup>	
<b>Negroni</b> 8 cl	9
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter	
<b>Moscow Mule</b> 14 cl	9
Vodka Eristoff, ginger beer, jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Espresso Martini</b> 16 cl	9
Vodka Eristoff, double espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne	

## À PARTAGER

### AVEC ALCOOL

<b>Aperol Spritz</b> 75 cl	35
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier	

### SANS ALCOOL

<b>Exotico</b> 75 cl	20
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion <sup>(2)</sup> , jus de citron vert <sup>(3)</sup>	

## SANS ALCOOLS

<b>Crodino Spritz</b> 17.5 cl	7
Crodino (apéritif amer italien), Perrier	
<b>Verde Détox</b> 18 cl	7
Concombre, menthe fraîche, purée de kiwi <sup>(2)</sup> , jus de pomme, jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Frutta Rossa Détox</b> 18 cl	7
Boisson de fraise, jus de pomme, purée de framboise <sup>(2)</sup> , jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Exotico</b> 18 cl	7
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion <sup>(2)</sup> , jus de citron vert <sup>(3)</sup>	
<b>Virgin Spritz</b> 16 cl	7
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<sup>(1)</sup>

ALLECRO  
APERITIVO

6€

**SAMEDI ET DIMANCHE DE 15H À 19H**

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



## APÉRITIFS



<b>Americano</b> 8 cl	7	<b>Aperol Bitter</b> 4 cl	5
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche		<b>Martini Riserva Bitter</b> 4 cl	5.5
<b>Martini</b> 6 cl	5	<b>Vermouth Bianco / Rosso</b> 6 cl	7.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
<b>Campari</b> 4 cl	5	<b>Cynar amaro</b> 6 cl	6.5
<b>Coupe de Prosecco</b> 12 cl	6.5	<b>Apéritif anisé</b> 2 cl	3

## SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> 14 cl	8.5	<b>Campari Spritz</b> 14 cl	9
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier		Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier	
<b>Spritz de la Mamma</b> 14 cl	9	<b>Hugo Spritz</b> 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	
<b>Bellini Spritz</b> 14 cl	9	<b>Limoncello Spritz</b> 14 cl	9
Purée de pêche <sup>(2)</sup> , Prosecco Riccadonna		Limoncello Walcher bio, Prosecco Riccadonna, tonic	



## SEUL OU À PARTAGER

<b>Burrata ou Stracciatella</b>	8.5
Focaccia	
<b>Poivrons Ricotta</b> 8 pièces	9
Mini poivrons farcis à la Ricotta aux herbes	
<b>Calamars à la romaine</b>	7.5
Sauce tartare, pesto	
<b>Ravioli frits</b>	9
Ravioli au Parmesan, sauce pesto	
<b>Croquettes pasta al tartufo</b>	9.5
5 pièces	
Croquettes de gratin de pâtes frites à la crème de champignons à la truffe d'été*	
<b>Planche Volfoni GIGANTE</b>	24
Ravioli frits, bresaola, speck, jambon blanc aux herbes, croquettes pasta al tartufo, poivrons Ricotta, galettes Sardes	
<b>Planche della Mamma</b>	17
Stracciatella, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, speck, Pecorino piquant, olives noires, galettes Sardes	
<b>Pizza al Taglio</b>	11.5
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** 15.5  
Poulet, Parmesan, croûtons de focaccia, salade romaine, sauce César
- Bomba Burrata** 17  
Burrata au pesto enveloppée façon Calzone, légumes marinés et grillés, Parmesan, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique
- Gambas & asperge**  17  
Gambas, asperge verte, Ricotta râpée, fenouil, tomates cerise séchées, pains à pizza, mesclun, pesto
- Al tartufo** 18  
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  
Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate
- Poulet alla Diavola**  17  
Filet de poulet, poivrons marinés, tomates cerise séchées, spaghetti, crème de Parmesan et N'duja (charcuterie piquante italienne)
- Tagliata de bœuf** 20  
Pièce de bœuf émincée, pesto, tomates cerise séchées, mesclun
- Thon alla Toscana** 18.5  
Pavé de thon snacké, spaghetti, poêlée d'épinard, crème de Parmesan, tomates cerise séchées
- Aubergine Parmigiana** 16  
Aubergine frite, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

**MENU BAMBINO**

8.5

**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

# FOCACCIA & SALADE

## Verdure

Stracciatella, légumes marinés et grillés, tomates cerise séchées

14

## Bresaola

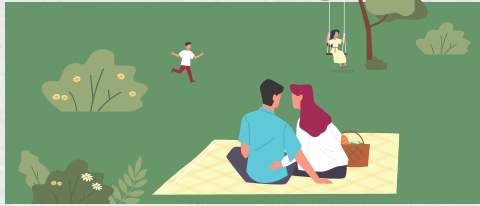
Bresaola, Mascarpone au pesto, tomates cerise séchées, roquette

14

## Prosciutto & Stracciatella

Stracciatella, jambon blanc aux herbes, tomates cerise séchées

13



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

<b>Margherita</b> Mozzarella, sauce tomate, Parmesan	11.5
<b>Diavola</b> 🍷 Spianata (charcuterie piquante italienne), sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	14
<b>Regina</b> Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	14
<b>Calzone</b> Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	15
<b>Quattro formaggi</b> (option base blanche) Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	16.5
<b>Bella Burrata</b> Burrata, tomates cerise séchées, roquette, Mozzarella, Parmesan <i>Supplément jambon de Parme</i>	16.5 +3
<b>Bresaola &amp; Straciatella</b> Bresaola, Straciatella, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, pesto	16
<b>Asperge &amp; Scamorza</b> Asperge verte, crème de Scamorza, petits pois, courgettes frites, crème fraîche, Parmesan, Mozzarella	16
<b>Chèvre au miel</b> Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette	15



## PIZZAS GOURMETS



<b>Salmone</b> Saumon fumé, crème à l'aneth, Mozzarella, fenouil, tomates cerise séchées, Parmesan	19.5
<b>Al tartufo</b> Jambon blanc à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette	19.5
<b>Capricciosa</b> 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**

**Straciatella : 3**

**Charcuteries : 3**

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



Asperge & Scamorza / Capricciosa / Bella Burrata / Salmone

# PÂTES



Orecchiette Primavera / Spaghetti alla Diavola

## Spaghetti pesto & Stracciatella 13

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

## Rigatoni alla carbonara traditionnelle 14.5

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

## Orecchiette Primavera 16

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

## Rigatoni al tartufo 15

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

## Spaghetti Polpette 16

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 & 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 5.9 / 9.9

Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant

## Le tiramisù traditionnel 8.5

## 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 5

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

## Affogato 4.5

Café, glace vanille

## Café gourmand 7

Café + 3 mignardises



# GLACES



## Nos glaces

1 boule 3.9 | 2 boules 5.9 | 3 boules 7.9

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

### Toppings au choix

+1

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



### 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** 2.2

**Double espresso** 3.9

**Cappuccino** 3.9

**Café crème** 3.9

**Café Macchiato** 3.9

**Café frappé** 3.9

**Affogato** 4.5

*Espresso, glace vanille*

**Chocolat chaud onctueux** 3.9

**Thés ou infusions** 3.5

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







# BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Poretti 4</b>	4	5	7.5
<b>Grimbergen blonde</b>	5	6.5	8.5
<b>1664 blanc</b>	5	6.5	8.5
<b>Cynar birra</b>	5.5	7.5	9

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE	33 cl
<b>Blonde Ale</b>	8
<b>India Pale Ale (IPA)</b>	8
<b>Red Ale</b>	8

## Softs & Eaux

**Ice tea della casa** 16 cl 4.7  
Thé noir, boisson de cranberry,  
jus de pomme, sirop de pêche,  
jus de citron vert<sup>(3)</sup>

**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, 4.2

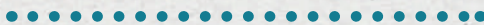
**Coca-Cola sans sucres** 33 cl

**Perrier** 33 cl 4.2

**Sprite** 25 cl, **Oasis Tropical** 25 cl, 4.2  
**Orangina** 25 cl

**Fuze Tea Pêche /** 4.2  
**Thé vert Menthe Citron** 25 cl

**Schweppes** 25 cl Indian tonic, Agrumes 4.2



25 cl 50 cl 1l

**Vittel** 2.9 4.2 5.5

**S.Pellegrino** 4.4 5.9


**Perrier Fines Bulles** 4.2 5.5

## DIGESTIFS ITALIENS

**Amaretto Walcher**  4 cl 6

**Amaretto Roasted Adriatico** 4 cl 8

**Amaretto Bianco Adriatico** 4 cl 8

**Limoncello Walcher**  4 cl 6

**Limoncello des Pouilles** 8

**Mamma Mia !** 4 cl

**Grappa di Chardonnay** 4 cl 6

**Grappa Bianca Nardini** 4 cl 8

## SPIRITUEUX

**VOVKAS** 4 cl

**Eristoff / Skyy** 7

**Grey Goose Original** 9

### RHUMS & CACHAÇA

**Bacardi Carta Oro** 7

**Bacardi Añejo Cuatro** 8

**Appleton Estate Signature** 8

**Santa Teresa 1796** 12

**Cachaça Sagatiba** 7

**TEQUILA** 4 cl

**Cazadores Blanco** 7

### WHISKIES

**Bourbon Wild Turkey** 7

**Bourbon Maker's Mark** 9

**Bushmills** 7

### GINS

**Bombay Sapphire** 7

**Bombay Bramble (fruits rouges)** 7

# VINS & PROSECCOS

## VINS DE LA CASA

BLANC • *Bianca*

**DOC Grillo Casa Giancondi** - Sicilia

14 cl 50 cl

4.5 14

ROSÉ • *Rosato*

**DOC Nero d'Avola Casa Giancondi** - Sicilia

4.5 14

ROUGE • *Rossa*

**DOC Nero d'Avola Casa Giancondi** - Sicilia

4.5 14

BLANC • *Bianca*

**Venezia DOC Terre di Verona Pinot Grigio** - Vénétie

14 cl 50 cl 75 cl  
5.2 15.9 24

**Soave Classico DOC Zonin 1821** - Vénétie

6 21 29

**IGT Puglia Falanghina Masseria Altemura** - Pouilles

6.2 22.9 32

**Maremma Toscana DOC**

6.2 22.9 32

**Tenuta Aquilaia Chardonnay** - Toscane

ROSÉ • *Rosato*

**IGT Veronese Cantina Valpantena** - Vénétie

14 cl 50 cl 75 cl  
5.2 14.9 24

**Friuli DOC Pinot Grigio Giovanni Puiatti** - Vénétie

5.6 19.8 28

**Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821** - Vénétie

5.6 19.8 28

ROUGE • *Rossa*

**Chianti DOCG Azienda Uggiano**

**Torrequecie** - Toscane

14 cl 50 cl 75 cl  
5.2 15.9 25

**Piemonte Barbera DOC Vistamonte** - Piémont

5.2 15.9 25

**Bardolino Classico DOC - Zonin 1821** - Vénétie

6 21 29

**Puglia IGT Primitivo Zonin 1821** - Pouilles

7.9 29 39

**Barbera d'Asti DOCG**

**Conti Buneis - Zonin 1821** - Piémont

7.5 28 36

**Valpolicella classico - Zonin 1821** - Vénétie

7.9 29 39

PROSECCO, LAMBRUSCO  
& MOSCATO

**Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna**

12 cl 14 cl 50 cl 75 cl  
6.5 29

**Prosecco Rosé DOC Riccadonna**

35

**Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa**

6.9 21 29

**Lambrusco rosso dolce DOC**

5.2 15.9 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



## 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 ERAGNY