



VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH
MENU

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

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

PRINTANIERIERS

AVEC ALCOOL

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

SANS ALCOOL

Virgin Favoloso 14 cl Spiriteux sans alcool Nolow, sirop de pêche, tonic, sirop de citron, jus de citron vert ⁽³⁾ , pêche jaune	6.9
--	-----

CLASSIQUES

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

À PARTAGER

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz 75 cl Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier	35
--	----

SANS ALCOOL

Exotico 75 cl Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	20
--	----

SANS ALCOOLS

Crodino Spritz 17.5 cl Crodino (apéritif amer italien), Perrier	6.9
Verde Détox 18 cl Concombre, menthe fraîche, purée de kiwi ⁽²⁾ , jus de pomme, jus de citron vert ⁽³⁾	6.9
Frutta Rossa Détox 18 cl Boisson de fraise, jus de pomme, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	6.9
Exotico 18 cl Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	6.9
Virgin Spritz 16 cl Martini Vibrante (sans alcool), tonic	6.9

(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⁾

ALLEGRO
APERITIVO

5€

DU LUNDI AU VENDREDI DE 18H À 19H30

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



APÉRITIFS



Americano 8 cl	5.9	Aperol Bitter 4 cl	5
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche		Martini Riserva Bitter 4 cl	5.5
Martini 6 cl	5	Vermouth Bianco / Rosso 6 cl	6.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
Campari 4 cl	5	Cynar amaro 6 cl	6
Coupe de Prosecco 14 cl	6.5	Apéritif anisé 2 cl	2.9

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	6.5
Sauce tartare, pesto	
Ravioli frits	8
Ravioli au Parmesan, sauce pesto	
Croquettes pasta al tartufo	8.5
5 pièces	
Croquettes de gratin de pâtes frites à la crème de champignons à la truffe d'été*	
Planche Volfoni GIGANTE	23.5
Ravioli frits, bresaola, speck, jambon blanc aux herbes, croquettes pasta al tartufo, poivrons Ricotta, galettes Sardes	
Planche della Mamma	16.5
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	



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 17

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



Gambas & asperge



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

19.9

Thon alla Toscana

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

19.5

Aubergine Parmigiana

Aubergine frite, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

15.5

MENU BAMBINO

9.9

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

13.9

Bresaola

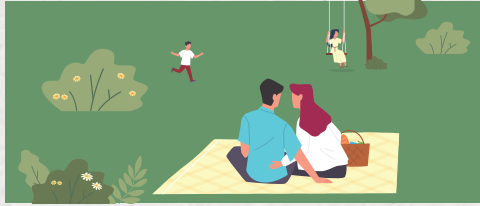
Bresaola, Mascarpone au pesto,
tomates cerise séchées, roquette

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	10.9
Mozzarella, sauce tomate, Parmesan	
Diavola 🍷	13.9
Spianata (charcuterie piquante italienne), sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	
Regina	13.9
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
Calzone	14.9
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
Quattro formaggi (option base blanche)	16.5
Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
Bella Burrata	16.5
Burrata, tomates cerise séchées, roquette, Mozzarella, Parmesan	
<i>Supplément jambon de Parme</i>	+3
Bresaola & Stracciatella	15.9
Bresaola, Stracciatella, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, pesto	
Asperge & Scamorza	15.9
Asperge verte, crème de Scamorza, petits pois, courgettes frites, crème fraîche, Parmesan, Mozzarella	
Chèvre au miel	14.9
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette	



PIZZAS GOURMETS



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

UN PETIT EXTRA POUR VOS PLATS ?

Burrata : 4.5

Stracciatella : 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 15

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

Orecchiette Primavera  15.9

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

Rigatoni al tartufo 15

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

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

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 & 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 5.5 / 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 4.9

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

Affogato 4.5

Café, glace vanille

Café gourmand 6.5

Café + 3 mignardises



GLACES



Nos glaces

1 boule 3.5 | 2 boules 5 | 3 boules 6.5

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 Volfonti

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

8.5

Coupe Pistacchio

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

8.5

Coupe Amarena

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

8.5

GLACES À L'ITALIENNE



Parfums

Vanille

4

Toppings au choix

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

+1

Coupe fruits rouges

Glace à l'italienne vanille, compotée de fruits rouges, fruits rouges

8.5

CAFÉS

Espresso, ristretto, décaféiné 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

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





BIÈRES

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

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE	33 cl
Blonde Ale	7.5
India Pale Ale (IPA)	7.5
Red Ale	7.5

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⁽³⁾

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

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

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

Fuze Tea Pêche / Thé vert Menthe Citron 25 cl 4

Schweppes 25 cl Indian tonic, Agrumes 4

.....

Vittel 25 cl 50 cl 1l 2.9 3.25 4.5

S.Pellegrino 3.25 4.5

Perrier Fines Bulles 3.25 4.5

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 5.5

Grappa Bianca Nardini 4 cl 8

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

GINS

Bombay Sapphire 6

Bombay Bramble (fruits rouges) 7

VINS & PROSECCOS

VINS DE LA CASA

	14 cl	20 cl	50 cl
BLANC • Bianca			
DOC Grillo Casa Giancondi - Sicilia	4	6	14
ROSÉ • Rosata			
DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia	4	6	14
ROUGE • Rassa			
DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia	4	6	14

BLANC • Bianca	14 cl	20 cl	50 cl	75 cl
Venezia DOC Terre di Verona Pinot Grigio - Vénétie	5.2	7.5	15.9	25
Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie	6	8.5	21	29
IGT Puglia Falanghina Masseria Altemura - Pouilles	6.2	8.9	22.9	32
Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia Chardonnay - Toscane	6.2	8.9	22.9	32

ROSÉ • Rosata	14 cl	20 cl	50 cl	75 cl
IGT Veronese Cantina Valpantena - Vénétie	5.2	5.9	14.9	25
Friuli DOC Pinot Grigio Giovanni Puiatti - Vénétie	5.5	7.9	19.5	28
Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821 - Vénétie	5.5	7.9	19.5	28

ROUGE • Rassa	14 cl	20 cl	50 cl	75 cl
Chianti DOCG Azienda Uggiano Torrequercie - Toscane	5.2	7.5	15.9	26
Piemonte Barbera DOC Vistamonte - Piémont	5	7.5	15.9	27
Bardolino Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie	6	8.6	21	29
Puglia IGT Primitivo Zonin 1821 - Pouilles				39
Barbera d'Asti DOCG Conti Buneis - Zonin 1821 - Piémont	7.5	10.5	28	36
Valpolicella classico - Zonin 1821 - Vénétie	7.9	10.5	29	39

PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO	14 cl	20 cl	50 cl	75 cl
Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna	6.5			29
Prosecco Rosé DOC Riccadonna				35
Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa	6.5	8.9	22	29
Lambrusco rosso dolce DOC Medici Ermete Quercioli	4.5	6.9	15.5	22

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 TARBES