



VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



NOS COCKTAILS

SIGNATURES

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

🌸 PRINTANIERIS 🌸

AVEC ALCOOL

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

SANS ALCOOL

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

CLASSIQUES

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

À PARTAGER

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz 75cl	35
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier	

SANS ALCOOL

Exotico 75cl	23
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

SANS ALCOOLS

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



DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H

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



APÉRITIFS



Americano 8cl	6.9	Aperol Bitter 4cl	5
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche		Martini Riserva Bitter 4cl	5.5
Martini 6cl	5	Vermouth Bianco / Rosso 6cl	7.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
Campari 4cl	5	Cynar amaro 6cl	6.5
Coupe de Prosecco 12 cl	6.9	Apéritif anisé 2cl	3.9

SPRITZ

Aperol Spritz 14cl	8.9	Campari Spritz 14cl	8.9
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier		Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier	
Spritz de la Mamma 14cl	8.9	Hugo Spritz 14cl	8.9
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 14cl	8.9	Limoncello Spritz 14cl	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	7.5
Sauce tartare, pesto	
Ravioli frits	8.9
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	16.9
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	

A partager

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

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 16.9

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

Al tartufo 16.9

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

Gambas & asperge



PLATS



Escalope Milanaise 20.9

Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

Poulet alla Diavola 16.9

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

Tagliata de bœuf 19.9

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

Thon alla Toscana 18.9

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

Aubergine Parmigiana 15.9

Aubergine frite, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

MENU BAMBINO

8.9

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

14.5

Bresaola

Bresaola, Mascarpone au pesto, tomates cerise séchées, roquette

14.5

Prosciutto & Stracciatella

Stracciatella, jambon blanc aux herbes, tomates cerise séchées

13.9



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 Straciatella, Burrata) sont ajoutés après cuisson

Margherita	10.9
Mozzarella, sauce tomate, Parmesan	
Diavola 🌶️	13.9
Spianata (charcuterie piquante italienne), sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	
Regina	14.9
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
Calzone	15.9
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 & Straciatella	16.5
Bresaola, Straciatella, 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	18.9
Jambon blanc à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette	
Capricciosa	18.9
Jambon blanc aux herbes, spianata (charcuterie piquante italienne), artichaut, champignons, olives noires, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	

UN PETIT EXTRA POUR VOS PLATS ?

Burrata : 6

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** 13.9
Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées
- Rigatoni alla carbonara traditionnelle** 14.5
Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf
- Orecchiette Primavera**  15.9
Burratina, asperge verte, crème de Scamorza, petit pois, courgettes, Parmesan
- Rigatoni al tartufo** 15.9
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** 16.9
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** 6.5 / 9.9
Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant
- Le tiramisù traditionnel** 7.9
- Frutti Volfoni** 8.9
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** 5.5
Beignets de pâte à pizza au Nocciolata® coulant + 1 café
- Affogato** 4.9
Café, glace vanille
- Café gourmand** 6.9
Café + 3 mignardises

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA TOUR DE PISE

LA TOUR DE PISE EST SANS AUCUN DOUTE L'UN DES MONUMENTS LES PLUS INSOLITES D'ITALIE. 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.



GLACES À L'ITALIENNE



Parfums

Vanille, fraise

4.9

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

8.9

CAFÉS

Espresso, ristretto, décaféiné 2

Double espresso 3.5

Cappuccino 3.9

Café crème 3.9

Café Macchiato 3.9

Café frappé 3.9

Affogato 4.9

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
Poretti 4	4	5.5	7.5
Grimbergen blonde	4.7	6	8
1664 blanc	4.5	5.9	7.9
Cynar birra	5.5	7.2	9.2
Ducasse Triple	5	6.5	8.5
Grimbergen rouge	5	6.5	8.5
Pietra ambrée	5	6.5	8.5

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE	33 cl
Blonde Ale	7.9
India Pale Ale (IPA)	7.9
Red Ale	7.9

Softs & Eaux

Ice tea della casa 16cl 3.9
Thé noir, boisson de cranberry, jus de pomme, sirop de pêche, jus de citron vert⁽³⁾

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

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

Coca-Cola 33cl, 4

Coca-Cola sans sucres 33cl

Perrier 33cl 4

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

Fuze Tea Pêche / Thé vert Menthe Citron 25cl 4

Schweppes 25cl Indian tonic, Agrumes 4



Vittel 25cl 50cl 11 2.9 3.5 4.9

S.Pellegrino 3.5 4.9

Perrier Fines Bulles 3.5 4.9

DIGESTIFS ITALIENS

Amaretto Walcher  4cl 5.9

Amaretto Roasted Adriatico 4cl 7.9

Amaretto Bianco Adriatico 4cl 7.9

Limoncello Walcher  4cl 5.9

Limoncello des Pouilles 7.9

Mamma Mia ! 4cl

Grappa di Chardonnay 4cl 5.9

Grappa Bianca Nardini 4cl 8.9

SPIRITUEUX

VODKAS 4cl

Eristoff / Skyy 6

Grey Goose Original 9

RHUMS & CACHAÇA

Bacardi Carta Oro 6

Bacardi Añejo Cuatro 7

Appleton Estate Signature 7

Santa Teresa 1796 12

Cachaça Sagatiba 6

TEQUILA 4cl

Cazadores Blanco 8

WHISKIES

Bourbon Wild Turkey 6

Bourbon Maker's Mark 8

Bushmills 6

GINS

Bombay Sapphire 6

Bombay Bramble (fruits rouges) 7

 :Agriculture Biologique.

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

VINS & PROSECCOS

VINS DE LA CASA

BLANC • *Bianca*

DOC Grillo Casa Giancondi - Sicilia

14 cl 20 cl 50 cl

4.9 6.9 13.9

ROSÉ • *Rosata*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

4.9 6.9 13.9

ROUGE • *Rossa*

DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia

4.9 6.9 13.9

BLANC • *Bianca*

Venezia DOC Terre di Verona Pinot Grigio - Vénétie

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.2 7.5 15.9 24

Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie

5.9 8.5 19.9 29

IGT Puglia Falanghina Masseria Altemura - Pouilles

6.9 8.9 22.9 33

Maremma Toscana DOC

Tenuta Aquilaia Chardonnay - Toscane

6.9 8.9 22.9 33

ROSÉ • *Rosata*

IGT Veronese Cantina Valpantena - Vénétie

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.2 7.5 15.9 24

Friuli DOC Pinot Grigio Giovanni Puiatti - Vénétie

5.9 8.5 19.9 29

Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821 - Vénétie

5.9 8.5 19.9 29

ROUGE • *Rossa*

**Chianti DOCG Azienda Uggiano
Torrequercie** - Toscane

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.2 7.5 15.9 24

Piemonte Barbera DOC Vistamonte - Piémont

5.2 7.5 15.9 24

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 25.9 36

Valpolicella classico - Zonin 1821 - Vénétie

7.9 10.9 27.9 39

PROSECCO, LAMBRUSCO
& MOSCATO

Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna

12 cl 14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

6.9 35.9

Prosecco Rosé DOC Riccadonna

38.9

Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa

6.9 9 22.9 32.9

**Lambrusco rosso dolce DOC
Medici Ermete Quercioli**

5.2 7.5 15.9 23.9

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 WAMBRECHIES