

La Mamma
a encore frappé !



Vivre d'amour
et de pizzas



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman !

**HAPPY
HOUR™**

**DU LUNDI AU
VENDREDI DE 16H
À 19H**

6€

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

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl..... 9.5

Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson à la cranberry, purée de framboise⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾, menthe fraîche

SARONNO 17cl..... 9.5

Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de fruits de la passion⁽²⁾, nectar d'ananas, boisson de mangue, jus de citron vert⁽³⁾

NEGRONI 8cl..... 8.9

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

PIÑA PARADISO 16cl..... 8.9

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco⁽²⁾, nectar d'ananas, jus de citron vert⁽³⁾, framboises, noix de coco rapée, tranche d'ananas séchée

PISTACCHIO LOVER 16cl..... 8.9

Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de pistache, jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, poudre de pistache

COSMO ITALIA 14cl..... 9.5

Vodka Eristoff, Amaretto Adriatico, jus de citron vert⁽³⁾, boisson à la cranberry

MOJITO PÊCHE 16cl..... 9.5

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de pêche⁽²⁾, sirop de sucre de canne roux, citron vert, Perrier

CAÏPIRINHA FRAMBOISE 12cl..... 9.5

Cachaça Sagatiba, purée de framboise⁽²⁾, jus de pomme⁽⁴⁾, citron vert

PORNSTAR MARTINI 21cl..... 9.5

Vodka Eristoff, shot de Prosecco DOC Riccadonna, boisson aux fruits de la passion, sirop de vanille, fruit de la passion, jus de citron vert⁽³⁾

TIRAMISÙ ORGASM 14cl..... 9.5

Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, chocolat en poudre, expresso, biscuit savoiardi (cuillère)



RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES

(Mojito, Moscow mule, Gin tonic, Margarita...)

SUR DEMANDE⁽⁵⁾

**À PARTIR DE
8.9€**

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl..... 7.5

Crodino (apéritif amer italien), Perrier, tranche d'orange

EXOTICO 18cl..... 7.5

Nectar d'ananas, boisson à la mangue, purée de fruits de la passion⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾

FRUTTA ROSSA 18cl..... 7.5

Boisson à la fraise, jus de pomme⁽⁴⁾, purée de framboise⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾

VIRGIN SPRITZ 16cl..... 7.5

Martini Vibrante (sans alcool), tonic, tranche d'orange, menthe fraîche

VIRGIN PORNSTAR MARTINI 21cl.. 7.5

Jus de pomme⁽⁴⁾, sirop de vanille, fruit de la passion, jus de citron vert⁽³⁾, boisson aux fruits de la passion, soda pamplemousse

VIRGIN PISTACCHIO LOVER 18cl.. 7.5

Tonic, jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, sirop de pistache, poudre de pistache

DÉTOX⁽⁵⁾ VOLFO 32cl..... 7.5

Boisson à la fraise, jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, miel, framboises, gingembre, menthe fraîche



SPRITZ *Break*

APEROL ou CAMPARI SPRITZ 14cl.. 7.9

Aperol ou Campari, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange

AGRUMI SPRITZ 14cl..... 8.5

Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Sarti Rosa (apéritif d'orange sanguine, passion et mangue), framboises, baies roses, Perrier, tranche d'orange

SPRITZ DE LA MAMMA 14cl..... 8.5

Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier, tranche d'ananas séchée, noix de coco râpée

BELLINI SPRITZ 14cl..... 8.5

Purée de pêche⁽²⁾, Prosecco DOC Riccadonna, rondelle de citron jaune

LIMONCELLO SPRITZ 14cl..... 8.9

Limoncello Ramo d'Oro, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune

HUGO SPRITZ 14cl..... 10.5

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune

⁽¹⁾ La meilleure heure valable les jours fériés si restaurant ouvert. ⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ Contient des anti-oxydants (ici présents dans le gingembre)

⁽⁶⁾ La liste des cocktails classiques (14cl) est disponible en restaurant. Martini Vibrante : alcool < 0.5% vol. Break = Vacances.

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl.....6.5
Campari, Martini Rosso, Perrier

MARTINI 6cl.....4.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry

CAMPARI 4cl.....4.5

COUPE DE PROSECCO 12cl.....6.5

VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl.....7.5
Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino

APÉRITIF ANISÉ 2cl.....3

APÉRITIF SANS ALCOOL

MARTINI FLOREALE / VIBRANTE 4cl...5.9

BIÈRES

Attention à la mousse !

À LA PRESSION

**PORETTI 4
(BIÈRE ITALIENNE)**

25 cl 33 cl 50 cl

4.3 5.3 7.8

**GRIMBERGEN
BLONDE**

5.3 6.8 8.8

BROOKLYN IPA

5 6.5 8.5

CYNAR BIRRA

4.6 5.6 8.1

**GRIMBERGEN DE
SAISON**

25 cl 33 cl 50 cl

5.3 6.8 8.8

**PICON BIÈRE
AMER BIÈRE**

4.6 5.6 8.1

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

33cl

BLONDE ALE

8.9

INDIA PALE ALE (IPA)

33cl

8.9

RED ALE

8.9

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



ASSIETTE DE CHARCUTERIES.....7.5

Jambon de Parme, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes et speck

CALAMARS À LA ROMAINE.....7.5

Sauce tartare by Volfoni

GNOCCHIS FRITS FOURRÉS.....7.9

AU GORGONZOLA

Sauce crémeuse au Gorgonzola

BILLES DE MOZZARELLA PANÉES ..8.5

Sauce tomate

CROQUETTES PASTA.....9.5

CARBONARA

Croquettes de gratin de pâtes panées à la sauce crémeuse façon Carbonara, guanciale (charcuterie italienne)

PLANCHE DELLA MAMMA17.9

Stracciatella, billes de Mozzarella panées, saucisson à la truffe d'été*, speck, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE23.9

Calamars à la romaine, billes de Mozzarella panées, croquettes pasta Carbonara, jambon de Parme, speck, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

À partager / Crodino

SALADES

Les plus fraîches de la carte !

FORMAGGIO CALDO 15.5

Pizzetta au chèvre chaud fondant, noisettes, carottes rôties, crumble Parmesan pesto, mélange de salades, vinaigrette balsamique, miel

BURRATINA & FREGOLA SARDA ... 16.5

Burratina, fregola sarda assaisonnées aux herbes, artichauts à la romaine, poivrons grillés et marinés, mélange de salades, vinaigrette balsamique

CÉSAR BY VOLFONI 16.9

Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frits, Parmesan, salade romaine, tomates cerise séchées, sauce César



**VOTRE NOUVEAU
PROGRAMME
DE FIDÉLITÉ !**



25 points de bienvenue offerts



PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

RIGATONI 3 TOMATES 12.9

Stracciatella, tomates cerise confites, tomates cerise séchées, sauce tomate

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 14.9 TRADITIONNELLE

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

MAFALDINE AL TARTUFO 14.9

Sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*, Parmesan

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

LASAGNE TRADITIONNELLE 16.9

Stracciatella, sauce al ragù (bolognaise), béchamel, Parmesan

SPAGHETTI ALFREDO 17.9

Poulet mariné au pesto et pané, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan

MAFALDINE SALMONE 17.5

Saumon, sauce crémeuse au citron, saumon fumé, citron snacké, roquette

RISOTTO CHAMPIGNONS & BURRATINA 16.9

Burratina, poêlée de pleurotes et champignons, sauce crémeuse au Parmesan



Spaghetti Alfredo / Mafaldine salmone

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€ STRACCIATELLA : 3€

CHARCUTERIES : 3.5€

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

PLATS

de la Mamma !

POULET AL TARTUFO 18.9

Filet de poulet mariné thym et ail, sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*, purée de pomme de terre, poêlée de pleurotes et champignons, Parmesan, tomates cerise séchées

SAUMON VERDURE 21.9

Pavé de saumon mariné au pesto, sauce crémeuse au citron, poivrons grillés et marinés, crumble Parmesan pesto, pommes de terre et carottes rôties

ESCALOPE MILANAISE 21.9

Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate, Parmesan

TAGLIATA DE BŒUF 23.9

Pièce de bœuf émincée, sauce crémeuse au Parmesan, pommes de terre rôties

*Tuber aestivum Vittad. Pasta la vista = À très vite les pâtes.

PIZZAS

Legalize Margherita !

MARGHERITA 10.9	QUATTRO FORMAGGI 16.5
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	<i>(option base crème fraîche)</i>
PEPPERONI 13.5	Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella,
Pepperoni (saucisson légèrement piquant),	Parmesan, sauce tomate
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
REGINA 13.9	CARBONARA 16.9
Jambon blanc aux herbes, champignons,	Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino,
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan,
	base crème fraîche
CALZONE 14.9	CAPRICCIOSA 17.5
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons,	Jambon blanc aux herbes, champignons,
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	artichauts à la romaine, pepperoni (saucisson
	légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan,
CHÈVRE AU MIEL 14.9	olives italiennes, sauce tomate
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan,	
miel, roquette, base crème fraîche	AL TARTUFO 17.9
PARMA 16.5	Burratina fourrée à la sauce aux champignons
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette,	et à la truffe d'été*, champignons, Parmesan,
tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate	Mozzarella, roquette, base crémeuse
<i>Supplément Burratina</i> +5	aux champignons et à la truffe d'été*
	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été* .. +3.5</i>

COMME À NAPLES ET AFIN DE PRÉSERVER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS. TOUTES NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES (TYPE STRACCIATELLA, BURRATINA) SONT AJOUTÉS APRÈS CUISSON.



Carbonara / Al tartufo / Capricciosa

MENU BAMBINO

jusqu'à 8 ans

PIZZA (15CM)

Margherita ou Regina

ou

PÂTES

spaghetti à la bolognaise
ou à la sauce crémeuse au Parmesan
(avec ou sans jambon blanc aux herbes)

DESSERTS

2 boules de glace
ou beignets Nocciolata

**VITTEL FRUITÉ FRAISE
& FRAMBOISE 33 cl**

OU SIROP À L'EAU 18 cl OU OASIS 25 cl

ou **POUR 1€ DE PLUS**

COCA-COLA 33 cl OU FUZE TEA 25 cl

OU SPRITE 25 cl OU ORANGINA 25 cl



8.5

MENU CAMPIONE

de 8 à 12 ans

PIZZA (22CM)

3 fromages ou Regina

ou

PÂTES

spaghetti alla carbonara
ou Alfredo

DESSERTS

2 boules de glace
ou moelleux chocolat noisette

**VITTEL FRUITÉ FRAISE
& FRAMBOISE 33 cl**

OU SIROP À L'EAU 33 cl OU OASIS 25 cl

ou **POUR 1€ DE PLUS**

COCA-COLA 33 cl OU FUZE TEA 25 cl

OU SPRITE 25 cl OU ORANGINA 25 cl



10.9

Legalize = légaliser. Menu Bambino = menu enfant. Menu Campione = menu champion.

Crédits photos : Yann Deret. iStock / Shutterstock.

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



DESSERTS

Un peu de douceur...

TIRAMISÙS

LE TRADITIONNEL	7.9
COCKTAIL TIRAMISÙ ORGASM 14cl (avec alcool)	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, chocolat en poudre, expresso, biscuit savoïardi (cuillère)	
TIRAMISÙ NOCCIOLATA	8.5
Crèmeux Mascarpone Nocciolata, noisettes caramélisées, Nocciolata	

Cookie pistachio & chocolat blanc / Tarte citron déstructurée / Tiramisù



NOS DESSERTS (TRÈS) GOURMANDS

BEIGNETS NOCCIOLATA	5.9
Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant, noisettes caramélisées	
PANNA COTTA EXOTIQUE	6.5
Panna cotta vanille, coulis de fruits exotiques, crumble d'amandes	
CALZONE DELLA MAMMA	8.5
Chausson fourré aux pommes caramélisées, crème d'amandes, crèmeux Mascarpone, sauce caramel	
TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE	7.9
Cannoli, crème pâtissière citronnée, meringue italienne, zestes de citron vert	
COOKIE PISTACCHIO & CHOCOLAT BLANC	8.5
Crème de pistache, glace	
MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTE	8.5
Noisettes caramélisées, crème aux noisettes, glace	

GLACES

Par ici le gelato

1 boule 2.9 | 2 boules 4.9 | 3 boules 6.9

PARFUMS :

Vanille, cacao noisette, Stracciatella, cerise Amarena, pistache, café, tiramisù, sorbet fraise, parfum du moment

TOPPINGS AU CHOIX

+1

Nocciolata, noisettes caramélisées, éclats de pistaches caramélisées, crème aux noisettes, nappage pistache, sauce caramel, pâte à tartiner cacao noisette, cerises Amarena, éclats d'Amaretti, crème fouettée

COUPE VOLFONI

8.9

Glace cacao noisette, glace Stracciatella, pâte à tartiner chocolat noisette, crème fouettée, noisettes caramélisées

COUPE TIRAMISÙ

8.9

Glace tiramisù, glace café, crème fouettée, éclats d'Amaretti

COUPE PISTACCHIO

8.9

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

Le saviez-vous ?

LA GÉNÉROSITÉ NAPOLITAINE, LE CAFÉ SUSPENDU

À Naples, la tradition du « caffè sospeso » permet aux clients de payer à l'avance un café pour un inconnu dans le besoin. Cette pratique de générosité souligne l'esprit communautaire napolitain et l'amour partagé du café.

CAFÉS & DOLCE

AFFOGATO

4.5

Expresso, glace

CAFÉ & BEIGNETS

6.5

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant, noisettes caramélisées, expresso

CAFÉ GOURMAND

6.9

Café + 3 mignardises

SPIRITUEUX

VODKAS

ERISTOFF / SKYY	4cl	6
GREY GOOSE ORIGINAL	4cl	8

RHUMS & CACHAÇA

BACARDI CARTA ORO	4cl	6
SANTA TERESA 1796	4cl	12
CACHAÇA SAGATIBA	4cl	6

WHISKIES

BOURBON WILD TURKEY	4cl	7
BUSHMILLS	4cl	6

GINS

BOMBAY SAPPHIRE	4cl	6
OXLEY	4cl	10

TEQUILA

CAZADORES BLANCO	4cl	7
------------------	-----	---

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO	4cl	6
AMARETTO ROASTED ADRIATICO	4cl	8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO	4cl	8
LIMONCELLO RAMO D'ORO	4cl	5.5
LIMONCELLO DES POUILLES	4cl	8
MAMMA MIA !	4cl	
GRAPPA FONTE VIVA	4cl	5.5

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ	2.1
DOUBLE EXPRESSO	3.8
CAPPUCCINO	4.2
CAFÉ CRÈME	2.4
CAFÉ MACCHIATO	4.2
CAFÉ FRAPPÉ	4.2
ICED LATTE	4.2
AFFOGATO	4.5
Expresso, glace	
CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX	4
THÉS OU INFUSIONS	4
Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul	



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA	16cl	4.5
Thé noir, boisson à la cranberry, jus de pomme ⁽⁴⁾ , sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾		
LIMONADE SICILIENNE	27.5cl	4.7
Limonata (citron), Aranciata Rossa (orange sanguine), Natural		
NECTARS ET JUS DE FRUITS	20cl	4.7
Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas ⁽⁴⁾ , jus d'orange ⁽⁴⁾		
COCA-COLA	33cl	4
COCA-COLA ZÉRO SUCRES	33cl	
PERRIER	33cl	4.2

SPRITE	25cl	OASIS TROPICAL	25cl	4
ORANGINA	25cl			
FUZE TEA PÊCHE /				4
THÉ MENTHE CITRON VERT	25cl			
SCHWEPPEs	25cl			4
Indian tonic, Agrumes				
	25cl	50cl	1L	
VITTEL	2.9	3.9	4.9	
S.PELLEGRINO		3.9	4.9	

⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré.



VINS & PROSECCOS

Les Italiens ont du talent!

NOTRE SOMMELIER
VOUS CONSEILLE PAR ICI !



VINS DE LA CASA

BLANC - Bianco

SICILIA DOC GRILLO CASA GIACONDI - Sicile

12 cl 25 cl 50 cl

4.3 8.2 15.5

ROSÉ - Rosato

**SICILIA DOC NERO D'AVOLA
CASA GIACONDI** - Sicile

4.3 8.2 15.5

ROUGE - Rosso

**SICILIA DOC NERO D'AVOLA
CASA GIACONDI** - Sicile

4.3 8.2 15.5

BLANC - Bianco

**VENEZIA DOC CANTINA
DI VERONA PINOT GRIGIO** - Vénétie

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9 17 24

**PINOT GRIGIO PROVINCIA DI PAVIA IGT
ZONIN 1821** - Lombardie

29

**FRIULI AQUILEIA DOC - CA'BOLANI
CHARDONNAY** - Frioul - Vénétie Julienne

6 9.9 19 29

**SARDEGNA IGT - SARAGAT ISOLA
DEI NURAGHI VERMENTINO** - Sardaigne

34

ROSÉ - Rosato

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9 16.9 24

**BARDOLINO CHIARETTO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

6 9.9 19 29

**FRIULI DOC GIOVANNI PUIATTI
PUIATTINO RAMATO PINOT GRIGIO** - Frioul - Vénétie Julienne

30

ROUGE - Rosso

**CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO
TORREQUERCIE** - Toscane

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9.5 19.6 25

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

5.2 9.5 19.6 25

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC RONCHI** - Abruzzes

5.2 9.5 19.6 25

**FEUDO DEL PRINCIPE
NERO D'AVOLA SICILIA DOC** - Sicile

5.2 9.5 19.6 25

**BARDOLINO CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

29

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

31

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

39.9

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

6.5 32

**MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA
ANTICA CASA**

6.5 29

**LAMBRUSCO REGGIANO DOC
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE**

5.5 7.9 15.9 25

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

: BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
RCS : SAS VDF 528 881 907 Nanterre. Capital de 10.000€, siège social situé à Levallois-Perret.