

*La carte printemps
est là !*



VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman!

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	
SARONNO 17cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto Walcher  , 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, Martini Riserva Bitter	
PIÑA PARADISO 16cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco ⁽²⁾ , nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾ , framboise, 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	
FRESCO LIMONE 16cl	8.9
Prosecco DOC Riccadonna, soda au pamplemousse, sorbet citron, sirop de rhubarbe	
MOJITO AMOROSO 16cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de kalamansi ⁽²⁾ (agrumes), sirop de sucre de canne, sucre cassonade, citron vert, Perrier	
CAÏPIRINHA COLADA 12cl	9.5
Cachaça Sagatiba, purée de coco ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽⁴⁾ , citron vert	
ITALIANO MULE 14cl	9.5
Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher  , ginger beer, sirop de miel, jus de citron vert ⁽³⁾ , clou de girofle	
TIRAMISÙ ORGASM 14cl	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, expresso, biscuit savoiardi (cuillère)	

RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES
(Mojito, Moscow mule, Gin tonic, Sex on the beach...)
SUR DEMANDE.

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl	7.5
Crodino (apéritif amer italien), Perrier, tranche d'orange	
EXOTICO 18cl	7.5
Nectar d'ananas, boisson de mangue ⁽⁵⁾ , 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 FRESCO LIMONE 16cl	7.5
Soda au pamplemousse, jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de rhubarbe, sorbet citron	
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	

PRINTANNIERS

AVEC ALCOOL



FLOWER SPRITZ 18cl. 8.9
Prosecco DOC Riccadonna, Sarti Rosa (apéritif d'orange sanguine), jus de citron vert⁽³⁾, purée de litchi⁽²⁾, sirop de grenadine, Perrier, fleur de pensée

SANS ALCOOL

VIRGIN FLOWER SPRITZ 18cl. 7.5
Jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, purée de litchi⁽²⁾, sirop de grenadine, Perrier, fleur de pensée

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits. ⁽³⁾ Boisson concentré de citron vert à diluer.

⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ Contient des anti-oxydants (ici présents dans le gingembre)  : BIO

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), framboises, baies roses, Perrier, tranche d'orange	
SPRITZ DE LA MAMMA 14cl	7.9
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	7.9
Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco DOC Riccadonna, rondelle de citron jaune	
LIMONCELLO SPRITZ 14cl	8.9
Limoncello Walcher  , 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	

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl	35
Aperol, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl	26
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

HAPPY HOUR[®]



6€

Du lundi au vendredi de 16h à 19h

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

BIÈRES

Attention à la mousse!

À LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl		25 cl	33 cl	50 cl
PORETTI 4	4.3	5.3	7.8	GRIMBERGEN DE SAISON		6.8	8.8
GRIMBERGEN BLONDE		6.8	8.8	PICON BIÈRE AMER BIÈRE	4.6	5.6	8.1
1664 BLANC		6.8	8.8				
CYNAR BIRRA	4.6	5.6	8.1				

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

BLONDE ALE	33cl	8.9	INDIA PALE ALE (IPA)	8.9
			RED ALE	8.9

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl	6.5	APEROL BITTER 4cl	4.5
Campari, Martini Rosso, Perrier		MARTINI RISERVA BITTER 4cl	
		5.5	
MARTINI 6cl	4.5	VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl	
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		7.5	
		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
CAMPARI 4cl	4.5	CYNAR AMARO 6cl	5
COUPE DE PROSECCO 12cl	6.5	APÉRITIF ANISÉ 2cl	3

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

⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. Break = Vacances. Aperitivo = Apéritif

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



À partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.5

Au choix : jambon de Parme, speck, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été*

MONTANARE STRACCIATELLA **Nuovo** .. 6.9

3 petites pizzettas frites, Stracciatella, jambon blanc aux herbes, tomates cerise séchées, roquette

CALAMARS À LA ROMAINE 7.5

Sauce tartare by Volfoni

ARTICHAUTS FRITS **Nuovo** 7.5

Sauce tartare by Volfoni

BILLES DE MOZZARELLA FRITES 8.5

Sauce tomate

BURRATINA ou STRACCIATELLA 8.5

Focaccia

CROQUETTES PASTA 9.5

CARBONARA **Nuovo**

Croquettes de gratin de pâtes frites à la sauce crémeuse façon Carbonara, guanciale
*Disponible en version veggie **LAVIE***

PLANCHE DELLA MAMMA **Nuovo** ... 17.9

Speck, billes de Mozzarella frites, Stracciatella, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 23.9

Calamars à la romaine, artichauts frites, jambon blanc aux herbes, speck, jambon de Parme, Stracciatella, galettes sardes

SALADES

Objectif bikini

MOZZARELLA & SPECK **Nuovo** 16.5

Billes de Mozzarella frites, speck, courgettes marinées et grillées, tomates cerise jaunes et rouges, pousses d'épinards, vinaigrette balsamique

CÉSAR BY VOLFONI 16.9

Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frites, Parmesan, salade romaine, sauce César

BOMBA BURRATINA 17.9

Burratina au pesto enveloppée façon Calzone, légumes marinés et grillés, Parmesan, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique

ASPERGES & GUANCIALE **Nuovo** 17.5

Asperges vertes, chips de guanciale, crumble Parmesan pesto, œuf dur, tomates cerise, pousses d'épinards, vinaigrette Parmesan



Asperges & guanciale

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€

STRACCIATELLA : 3€

CHARCUTERIES : 3.5€

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

*Tuber aestivum Vittad. Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Évaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE.

PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

MAFALDINE PESTO & STRACCIATELLA

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

13.9

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE

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

14.9

Disponible en version veggie **LAVIE**

MAFALDINE AL TARTUFO

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

14.9

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

SPAGHETTI POLPETTE

Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan

16.9

SPAGHETTI ALFREDO

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

17.9

SPAGHETTI ALLE VONGOLE **Nuovo**

Palourdes**, persillade, vin blanc, sauce tomate

16.9

TROFIE STRACCIATELLA & PANCETTA **Nuovo**

Stracciatella, chips de pancetta, poivrons marinés, tomates cerise séchées, sauce crémeuse à la tomate

16.9

TROFIE BURRATINA & PISTACCHIO

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

17.9

RISOTTO PRIMAVERA **Nuovo** **L**

Asperges vertes, sauce crémeuse au Parmesan, vin blanc, Parmesan

15.9



Trofie Stracciatella & pancetta / Risotto primavera



MAFALDINE



SPAGHETTI



TROFIE

PLATS

Les recettes secrètes de la mamma !

CARPACCIO DE BŒUF

Parmesan, roquette, vinaigrette au citron, pesto, pommes de terre grenailles

18.9

TAGLIATA DE BŒUF

Pièce de bœuf émincée, pesto, pommes de terre grenailles

20.5

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

20.9

SAUMON PESTO & COURGETTES **Nuovo**

Pavé de saumon mariné au pesto, pommes de terre grenailles, lamelles de courgettes marinées et croquantes, crumble Parmesan pesto, tomates cerise séchées, sauce crémeuse au Parmesan

21.9

Nuovo = Nouveau. Pasta la vista = À très vite les pâtes

PIZZETTAS & SALADES

Petites en taille, grandes en saveurs !

BURRATINA SUR PIZZETTA *Nuovo* 14.5
Burratina, duo de tomates cerise rouges et jaunes, lamelles de courgettes marinées et croquantes, fenouil, vinaigrette au citron

PICCOLA CHÈVRE AU MIEL *Nuovo* 14.9
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche

PICCOLA PARMA *Nuovo* 15.9
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate

Toutes nos pizzettas sont accompagnées de salades composées : légumes marinés et grillés, mesclun, vinaigrette balsamique.

Piccola Parma / Burratina sur pizzetta



LA VIE
FROM PLANTS WITH LOVE

*Bacon végétal,
découvrez en plus
par ici*



CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA 10.9	QUATTRO FORMAGGI 16.5
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	<i>(option base crème fraîche)</i>
PEPPERONI 12.9	Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	SPECK & STRACCIATELLA Nuovo ... 16.5
REGINA 13.9	Speck, Stracciatella, tomates cerise séchées, Mozzarella, Parmesan, roquette, base crème fraîche
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	CAPRICCIOSA Nuovo 17.5
CALZONE 14.9	Jambon blanc aux herbes, pepperoni, (saucisson légèrement piquant), artichauts, champignons, olives noires, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	AL TARTUFO 19.5
CHÈVRE AU MIEL 14.9	Burratina fourrée à la sauce aux champignons et à la truffe d'été*, champignons, Parmesan, Mozzarella, roquette, base crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été* .. +3.5</i>
PARMA 16.5	SALMONE 19.9
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate	Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, fenouil, base crème fraîche à l'aneth
<i>Supplément Burratina</i> +5	
PANCETTA & COURGETTE Nuovo ... 15.9	
Pancetta, lamelles de courgette marinées et croquantes, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, vinaigrette au citron, base crémeuse à la courgette	

Comme à Naples et afin de préserver la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et fromages (type Stracciatella, Burratina) sont ajoutés après cuisson.



Al tartufo / Pancetta & courgette / Capricciosa

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€

STRACCIATELLA : 3€

CHARCUTERIES : 3.5€

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

MENU BAMBINO⁽¹⁾

jusqu'à 12 ans



PIZZA BAMBINO

Margherita ou Regina

ou

PÂTES

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

**2 BOULES DE GLACE ou
BEIGNETS NOCCIOLATA**

**VITTEL FRUITÉ FRAISE
& FRAMBOISE 33 cl OU OASIS 25 cl**

8.5

*Tuber aestivum Vittad. **Nuovo** = Nouveau. Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Évaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE. Legalize = Légaliser

DESSERTS

Un peu de douceur...

LE TIRAMISÙ TRADITIONNEL 7.9

COCKTAIL TIRAMISÙ 9.5

ORGASM (avec alcool)

Baileys Irish Cream (liqueur de whisky),
Amaretto, crème fouettée, espresso,
biscuit savoïardi (cuillère)

Boire ou manger, les 2 ?



BEIGNETS NOCCIOLATA 5.9

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant,
noisettes du Piémont

PANNA COTTA BASILIC & FRAISE 6.9

Fraises, crumble amandes, coulis de fraises

TARTE CITRON DESTRUCTURÉE 7.9

Cannoli, crémeux citron, meringue italienne,
zestes de citron vert

MOELLEUX CHOCOLAT GIANDUJA 8.9

Noisettes du Piémont, glace vanille

TARTE PISTACCHIO 8.9

& FRUITS ROUGES *Nuovo*

Crémeux Mascarpone pistache, framboise,
éclats de pistache, compotée de fruits rouges



AFFOGATO 4.5

Espresso, glace vanille

CAFÉ & BEIGNETS 6.5

NOCCIOLATA

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata
coulant, noisettes du Piémont, espresso

CAFÉ GOURMAND 6.9

Café + 3 mignardises

GLACES

Par ici la gelato

1 boules 2.9 | 2 boules 4.9 | 3 boules 6.9

PARFUMS :

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

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,
crème fouettée, noisettes du Piémont

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

Le saviez-vous ?

LA GALERIE VICTOR EMMANUEL II, C'EST LE « SALON DE MILAN » !

Ouverte en 1877, elle relie la cathédrale de Milan
à la Scala et est célèbre pour son architecture
élégante en verre et fer.

Au cœur de la galerie, tourner trois fois sur
soi-même en écrasant le talon sur le toro (le taureau)
en mosaïque promettrait chance et prospérité !
Des milliers de visiteurs s'essaient à ce rituel
chaque année.



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à l'intérieur
du restaurant, en libre accès près du bar. Gelato = Glace

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
AFFOGATO	4.5
Expresso, glace vanille	
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 de cranberry, jus de pomme ⁽⁴⁾ , sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾	
LIMONADE SICILIENNE 27.5cl	4.7
Limonata (citron), Arancia 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 SANS SUCRES 33cl	
PERRIER 33cl	4.2

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

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO WALCHER 4cl	6
AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl	8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl	8
LIMONCELLO WALCHER 4cl	5.5

LIMONCELLO DES POUILLES	8
MAMMA MIA ! 4cl	
GRAPPA DI CHARDONNAY 4cl	5.5
GRAPPA BIANCA NARDINI 4cl	8

SPIRITUEUX

VODKAS	4cl
ERISTOFF / SKYY	6
GREY GOOSE ORIGINAL	8
RHUMS & CACHAÇA	4cl
BACARDI CARTA ORO	6
APPLETON ESTATE SIGNATURE	7
SANTA TERESA 1796	12
CACHAÇA SAGATIBA	6

WHISKIES	4cl
BOURBON WILD TURKEY	6
BUSHMILLS	6
GINS	4cl
BOMBAY SAPPHIRE	6
BOMBAY CITRON PRESSÉ	7
TEQUILA	4cl
CAZADORES BLANCO	7

VINS & PROSECCOS



VINS DE LA CASA

BLANC - Bianco

SICILIA DOC GRILLO CASA GIANCONDI - Sicile

12 cl 25 cl 50 cl

4.3 8.2 15.5

ROSÉ - Rosato

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile

4.3 8.2 15.5

ROUGE - Rosso

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile

4.3 8.2 15.5

BLANC - Bianco

VENEZIA DOC TERRE DI VERONA - Vénétie
PINOT GRIGIO

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9 17 24

SOAVE CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6 9.5 19 29

FRIULI DOC AQUILEIA CHARDONNAY

BOLANI - Frioul - Vénétie Julienne

29

SARDENIA IGT - SARAGAT VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI - Sardaigne

6 11.5 22.9 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

30

FRIULI DOC PINOT GRIGIO RAMATO

GIOVANNI PUIATTI - Frioul - Vénétie Julienne

5.9 11.5 21.9 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

BARDOLINO CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

29

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

29

BARBERA D'ASTI DOCG CONTI BUNEIS - Piémont

36

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

ZONIN 1821 - Vénétie

6.9 13.9 27 39.9

PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO

12 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

6.5 32

PROSECCO DOC RICCADONNA ROSÉ

35

MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA ANTICA CASA

6.5 29

LAMBRUSCO REGGIANO DOC MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE

5.5 25

DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie

IGT = Indication Géographique Typique



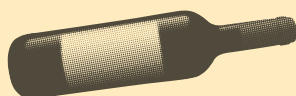
: BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

Photos non contractuelles. RCS : SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre. Capital de 10.000 €, siège social situé à Levallois-Perret.

ORIGINES DES VINS



**NOTRE SOMMELIER VOUS
CONSEILLE PAR ICI !**



*Virre d'amour
et de pizza*



PRINTEMPS 25 - VOLFONI SAINT-LOUIS