

La Mamma
a encore frappé !



Virer d'amour
et de pizzas



COCKTAILS

Merci le barman !

HAPPY HOUR

LE WEEK-END DE
15H30 À 18H30

5€

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

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 savoiaudi (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..... 6.9

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

EXOTICO 18cl..... 6.9

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

FRUTTA ROSSA 18cl..... 6.9

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

VIRGIN SPRITZ 16cl..... 6.9

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

VIRGIN PORNSTAR MARTINI 21cl.. 6.9

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.. 6.9

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

DÉTOX⁽⁵⁾ VOLFO 32cl..... 7.9

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..... 8.5

Limoncello, 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.....	6.9	VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl.....	7.5
Campari, Martini Rosso, Perrier		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
MARTINI 6cl.....	5	APÉRITIF ANISÉ 2cl.....	2.9
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry			
CAMPARI 4cl.....	5	APÉRITIF SANS ALCOOL	
COUPE DE PROSECCO 14 cl.....	6.9	MARTINI FLOREALE / VIBRANTE 4cl.....	5

BIÈRES

Attention à la mousse !

À LA PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl	
PORETTI 4 (BIÈRE ITALIENNE)	4	5	7.5	
GRIMBERGEN BLONDE	5	6.5	8.5	
BROOKLYN IPA	5	6.5	8.5	
CYNAR BIRRA	5.5	7.5	9	

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE 33cl

BLONDE ALE	8	INDIA PALE ALE (IPA)	8
		RED ALE	8



33cl

SOLO OU À PARTAGER

On fait moiti-moiti ?



À partager / Grotino

ASSIETTE DE CHARCUTERIES	6.5
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 AU GORGONZOLA	7.9
Sauce crémeuse au Gorgonzola	
BILLES DE MOZZARELLA PANÉES	8.5
Sauce tomate	
CROQUETTES PASTA CARBONARA	9.5
Croquettes de gratin de pâtes panées à la sauce crémeuse façon Carbonara, guanciale (charcuterie italienne)	
PLANCHE DELLA MAMMA	16.9
Stracciatella, billes de Mozzarella panées, saucisson à la truffe d'été*, speck, galettes sardes	
PLANCHE VOLFONI GIGANTE	23.9
Calamars à la romaine, billes de Mozzarella panées, croquettes pasta Carbonara, jambon de Parme, speck, jambon blanc aux herbes, galettes sardes	

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, gnocchi frits, Parmesan, salade romaine, tomates cerise séchées, sauce César



PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

RIGATONI 3 TOMATES 12.9

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 14.5

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*

LASAGNE TRADITIONNELLE 16.9

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

SPAGHETTI ALFREDO 16.9

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 saumone

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€ STRACCIATELLA : 3€

CHARCUTERIES : 3€

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 17.9

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 BOEUF 19.9

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	9.9	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			
REGINA	13.9	CARBONARA	16.9
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche	
CALZONE	14.9	CAPRICCIOSA	16.9
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Jambon blanc aux herbes, champignons, artichauts à la romaine, pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, olives italiennes, sauce tomate	
CHÈVRE AU MIEL	14.9	AL TARTUFO	16.9
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche		Burratina fourrée à la sauce aux champignons et à la truffe d'été*, champignons, Parmesan, Mozzarella, roquette, base crèmeuse aux champignons et à la truffe d'été*	
PARMA	15.9	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été* ... +3</i>	
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate			
<i>Supplément Burratina ...</i>	+5		

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 / Caprioccosa

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)

7.9

DESSERTS

Glace à l'italienne ou coupe de glace (2 boules)
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

MENU CAMPIONE

de 8 à 12 ans



PIZZA (22CM)

3 fromages ou Regina

ou

PÂTES

spaghetti alla carbonara

ou Alfredo

10.9

DESSERTS

Glace à l'italienne ou coupe de glace (2 boules)
ou beignets Nocciolata

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

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



DESSERTS

Un peu de douceur...

TIRAMISÙ

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 savoardi (cuillère)	
TIRAMISÙ NOCCIOLATA	8.5
Crémeux Mascarpone Nocciolata, noisettes caramélisées, Nocciolata	

Cookie pistacchio & 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	7.5
Chausson fourré aux pommes caramélisées, crème d'amandes, crémeux 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	7.9
Noisettes caramélisées, crème aux noisettes, glace	

GLACES

Par ici le gelato

1 boule 3.9 | 2 boules 5.9 | 3 boules 7.9

PARFUMS :

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

TOPPINGS AU CHOIX

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

GLACES À L'ITALIENNE

GLACE À L'ITALIENNE	3.9
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	
SUN'DAY BY VOLFONI	7.5
Glace à l'italienne, sauce caramel, noisettes caramélisées	

COUPE VOLFONI	8.9
Glace cacao noisette, glace Stracciatella, pâte à tartiner chocolat noisette, crème fouettée, noisettes caramélisées	
COUPE TIAMISÙ	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	

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	

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à l'intérieur du restaurant, en libre accès près du bar.
Gelato = Glace. Dolce = Desserts. Imprimé par IMPRIMERIE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vaux-Le-Pénil.

SPIRITUEUX

VODKAS

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

WHISKIES

BOURBON WILD TURKEY	7	4cl
BUSHMILLS	6	
GINS	4cl	
BOMBAY SAPPHIRE	6	
OXLEY	10	
TEQUILA	4cl	
CAZADORES BLANCO	7	

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO 4cl	5.5
AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl	8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl	8
LIMONCELLO 4cl	5.5
LIMONCELLO DES POUILLES	8
MAMMA MIA ! 4cl	
GRAPPA FONTE VIVA 4cl	5.5

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ	2
DOUBLE EXPRESSO	3.9
CAPPUCCINO	3.9
CAFÉ CRÈME	3.9
CAFÉ MACCHIATO	3.9
CAFÉ FRAPPÉ	3.9
ICED LATTE	3.9
AFFOGATO	4.5
Expresso, glace	
CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX	3.9
THÉS OU INFUSIONS	3
Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul	



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl	4.7
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

Sprite 25cl, OASIS TROPICAL 25cl, ORANGINA 25cl	4
FUZE TEA PÊCHE / THÉ MENTHE CITRON VERT 25cl	4
SCHWEPPES 25cl	4
Indian tonic, Agrumes	
	25cl 50cl 1L
VITTEL	2.9 3.9 5.5
S.PELLEGRINO	3.9 5.5
PERRIER FINES BULLES	3.9 5.5

⁽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

14 cl 20 cl 50 cl

3.9 5.4 12.9

ROSÉ - Rosato

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

3.9 5.4 12.9

ROUGE - Rosso

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

3.9 5.4 12.9

BLANC - Bianco

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

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.2 7.5 15.9 24

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

6 8.5 21 29

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

6 8.5 21 29

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

6.2 8.9 22.9 34

ROSÉ - Rosato

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.2 7.5 15.9 22

**BARDOLINO CHIARETTO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

5.9 8.2 19.5 29

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

5.9 8.2 19.5 29

ROUGE - Rosso

**CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO
TORREQUERCIE** - Toscane

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

5.4 7.8 16 25

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

5.4 7.8 16 25

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

5.4 7.8 16 25

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

5.4 7.8 16 25

**BARDOLINO CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

6.2 8.8 21.5 31

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

6.2 8.8 21.5 31

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

7.5 10.5 27 38

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

6.9 9.5 32

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

6.5 8.9 21 29

**LAMBRUSCO REGGIANO DOC
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE**

5.2 7.5 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.