

La Mamma
a encore frappé !



Vin d'amour
et de pizzas



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman !

**HAPPY
HOUR™**

**DU LUNDI AU
VENDREDI DE 18H
À 19H30H**

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

5€

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..... 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
Campari, Martini Rosso, Perrier	
MARTINI 6cl.....	5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry	
CAMPARI 4cl.....	5
COUPE DE PROSECCO 14cl.....	6.9

VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl.....	7.5
Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
APÉRITIF ANISÉ 2cl.....	2.9

APÉRITIF SANS ALCOOL

MARTINI FLOREALE / VIBRANTE 4cl..	6.5
--	-----

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

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



ASSIETTE DE CHARCUTERIES	6.9
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	7.5
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	

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



1€ = 1 point




PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

RIGATONI 3 TOMATES 12.9
Stracciatella, tomates cerise confites, tomates cerise séchées, sauce tomate

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE 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 15.9
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 salmone

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 4€ 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 BŒUF 21.9
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 12.9	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 16.9
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 15.9	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> +4	aux champignons et à la truffe d'été*
	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été*</i> +3

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



7.9

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 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



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	8.5
COCKTAIL TIRAMISÙ ORGASM 14cl (avec alcool)	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, chocolat en poudre, espresso, biscuit savoiardi (cuillère)	
TIRAMISÙ NOCCIOLATA	8.5
Crèmeux 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	6.9
Panna cotta vanille, coulis de fruits exotiques, crumble d'amandes	
CALZONE DELLA MAMMA	7.5
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	8.9
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

+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	8

RHUMS & CACHAÇA

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

WHISKIES

BOURBON WILD TURKEY.....	4cl 7
BUSHMILLS.....	6

GINS

BOMBAY SAPPHIRE.....	4cl 6
OXLEY.....	10

TEQUILA

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

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO 4cl.....	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.....	4.5		
COCA-COLA ZÉRO SUCRES 33cl			
PERRIER 33cl.....	4.5		
		25cl	50cl 1L
SPRITE 25cl, OASIS TROPICAL 25cl, ORANGINA 25cl			
FUZE TEA PÊCHE / THÉ MENTHE CITRON VERT 25cl			
SCHWEPES 25cl.....	4.5		
Indian tonic, Agrumes			
		2.9	3.9
VITTEL.....			5.5
S.PELLEGRINO.....		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 50 cl

3.9 14

ROSÉ - Rosato

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

3.9 14

ROUGE - Rosso

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

3.9 14

BLANC - Bianco

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

14 cl 50 cl 75 cl

5.2 15.9 24

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

6 21 29

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

6 21 29

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

6.2 22.9 34

ROSÉ - Rosato

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

14 cl 50 cl 75 cl

5.2 15.9 22

**BARDOLINO CHIARETTO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

5.9 19.5 29

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

5.9 19.5 29

ROUGE - Rosso

**CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO
TORREQUERCIE** - Toscane

14 cl 50 cl 75 cl

5.4 16 25

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

5.4 16 25

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

5.4 16 25

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

5.4 16 25

**BARDOLINO CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

6.2 21.5 31

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

6.2 21.5 31

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

7.5 27 38

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 50 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

6.9 32

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

6.5 21 29

**LAMBRUSCO REGGIANO DOC
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE**

5.2 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.

CARTE VOLFONI 2026 - VOLFONI VILLENAVE D'ORNON