

La Mamma
a encore frappé !



VOLFONI
PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS

Vivre d'amour
et de pizzas



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman !

HAPPY HOUR[®]

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl

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

SARONNO 17cl

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

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

PIÑA PARADISO 16cl

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

PISTACCHIO LOVER 16cl

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

COSMO ITALIA 14cl

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

MOJITO PÊCHE 16cl

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

CAÏPIRINHA FRAMBOISE 12cl

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

PORNSTAR MARTINI 21cl

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

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⁽⁶⁾

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl

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

EXOTICO 18cl

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

FRUTTA ROSSA 18cl

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

VIRGIN SPRITZ 16cl

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

VIRGIN PORNSTAR MARTINI 21cl

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

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

DÉTOX⁽⁵⁾ VOLFO 32cl

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

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

AGRUMI SPRITZ 14cl

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

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

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

LIMONCELLO SPRITZ 14cl

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

HUGO SPRITZ 14cl

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

Campari, Martini Rosso, Perrier

MARTINI 6cl

Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry

CAMPARI 4cl

COUPE DE PROSECCO 14cl

VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl

Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino

APÉRITIF ANISÉ 2cl

APÉRITIF SANS ALCOOL

MARTINI FLOREALE / VIBRANTE 4cl

BIÈRES

Attention à la mousse !

À LA PRESSION

25cl 33cl 50cl

PORETTI 4 (BIÈRE ITALIENNE)

GRIMBERGEN BLONDE

BROOKLYN IPA

CYNAR BIRRA

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE 33cl

BLONDE ALE



SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit !



À partager / Crodino

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

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

CALAMARS À LA ROMAINE

Sauce tartare by Volfoni

GNOCCHIS FRITS FOURRÉS AU GORGONZOLA

Sauce crémeuse au Gorgonzola

BILLES DE MOZZARELLA PANÉES

Sauce tomate

CROQUETTES PASTA CARBONARA

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

PLANCHE DELLA MAMMA

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

PLANCHE VOLFONI GIGANTE

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

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

BURRATINA & FREGOLA SARDÀ

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

CÉSAR BY VOLFONI

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



PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

RIGATONI 3 TOMATES

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE

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

MAFALDINE AL TARTUFO

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

Supplément jambon blanc à la truffe d'été*

LASAGNE TRADITIONNELLE

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

SPAGHETTI ALFREDO

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

MAFALDINE SALMONE

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

RISOTTO CHAMPIGNONS & BURRATINA

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



Spaghetti Alfredo / Mafaldine saumone

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA STRACCIATELLA CHARCUTERIES

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

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

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

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

TAGLIATA DE BOEUF

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

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

Martini Floreale / Vibrante : alcool < 0.5% vol. Aperitivo = Apéritif.

PIZZAS

Legalize Margherita !

MARGHERITA

Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

PEPPERONI

Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

REGINA

Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

CALZONE

Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

CHÈVRE AU MIEL

Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche

PARMA

Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate

Supplément Burratina

QUATRO FORMAGGI

(option base crème fraîche)

Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

CARBONARA

Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche

CAPRICCIOSA

Jambon blanc aux herbes, champignons, artichauts à la romaine, pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, olives italiennes, sauce tomate

AL TARTUFO

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*

*Supplément jambon blanc à la truffe d'été**

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

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



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

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

DESSERTS

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

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

Crédits photos : Yann Deret. iStock / Shutterstock.

DESSERTS

Un peu de douceur...

TIRAMISÙ

LE TRADITIONNEL

COCKTAIL TIRAMISÙ ORGASM 14cl (avec alcool)

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

TIRAMISÙ NOCCIOLATA

Crèmeux Mascarpone Nocciolata, noisettes caramélisées, Nocciolata



Cookie pistacchio & chocolat blanc / Tarte citron déstructurée / Tiramisù

NOS DESSERTS (TRÈS) GOURMANDS

BEIGNETS NOCCIOLATA

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant, noisettes caramélisées

PANNA COTTA EXOTIQUE

Panna cotta vanille, coulis de fruits exotiques, crumble d'amandes

CALZONE DELLA MAMMA

Chausson fourré aux pommes caramélisées, crème d'amandes, crèmeux Mascarpone, sauce caramel

TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE

Cannoli, crème pâtissière citronnée, meringue italienne, zestes de citron vert

COOKIE PISTACCHIO & CHOCOLAT BLANC

Crème de pistache, glace

MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTE

Noisettes caramélisées, crème aux noisettes, glace

GLACES

Par ici le gelato

1 boule | 2 boules | 3 boules

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

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

SUN'DAY BY VOLFONI

Glace à l'italienne, sauce caramel, noisettes caramélisées

CAFÉS & DOLCE

AFFOGATO

Expresso, glace

CAFÉ & BEIGNETS

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

CAFÉ GOURMAND

Café + 3 mignardises

SPIRITUEUX

VODKAS

ERISTOFF / SKYY
GREY GOOSE ORIGINAL

4cl

WHISKIES

BOURBON WILD TURKEY
BUSHMILLS

4cl

RHUMS & CACHAÇA

BACARDI CARTA ORO
SANTA TERESA 1796
CACHAÇA SAGATIBA

4cl

GINS

BOMBAY SAPPHIRE
OXLEY

4cl

TEQUILA

CAZADORES BLANCO

4cl

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO 4cl

AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl

AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl

LIMONCELLO RAMO D'ORO 4cl

LIMONCELLO DES POUILLES

MAMMA MIA ! 4cl

GRAPPA FONTE VIVA 4cl

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ

DOUBLE EXPRESSO

CAPPUCCINO

CAFÉ CRÈME

CAFÉ MACCHIATO

CAFÉ FRAPPÉ

ICED LATTE

AFFOGATO

Expresso, glace

CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX

THÉS OU INFUSIONS

Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul



SOFT & EAUX

SPRITE 25cl, OASIS TROPICAL 25cl, ORANGINA 25cl

FUZE TEA PÊCHE / THÉ MENTHE CITRON VERT 25cl

SCHWEPPES 25cl
Indian tonic, Agrumes

25cl 50cl 1L

VITTEL

S.PELLEGRINO

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.

⁽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

ROSÉ - Rosato

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

ROUGE - Rosso

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

14 cl 20 cl 50 cl

50 cl

BLANC - Bianco

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

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

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

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

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

ROSÉ - Rosato

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

**BARDOLINO CHIARETTO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

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

ROUGE - Rosso

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

**CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO
TORREQUERCIE** - Toscane

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

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

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

**BARDOLINO CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC
ZONIN 1821** - Vénétie

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

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

**LAMBRUSCO REGGIANO DOC
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE**

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