



VOLFONI
PIZZA-PASTA-APERITIVO-COCKTAILS



*La Mamma
a encore frappé !*



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman!

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl

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

SARONNO 17cl

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

NEGRONI 8cl

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, zestes d'orange

PIÑA PARADISO 16cl

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

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

FRESCO LIMONE 16cl

Prosecco DOC Riccadonna, soda au pamplemousse, sorbet citron, sirop de rhubarbe

MOJITO AMOROSO 16cl

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de kalamansi (agrumes), sirop de sucre de canne, sucre cassonade, citron vert, baies roses, Perrier

CAÏPIRINHA COLADA 12cl

Cachaça Sagatiba, purée de coco⁽²⁾, jus de pomme⁽⁴⁾, citron vert, fleur de pensée

ITALIANO MULE 14cl

Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher , ginger beer, sirop de miel, jus de citron vert⁽³⁾, clou de girofle, rondelle de citron jaune séchée

TIRAMISÙ ORGASM 14cl

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

RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES

(Mojito, Moscow mule, Gin tonie, Sex on the beach...)

SUR DEMANDE⁽⁵⁾

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⁾, tranche d'ananas séchée, menthe fraîche

FRUTTA ROSSA 18cl

Boisson à la fraise, jus de pomme⁽⁴⁾, purée de framboise⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾, brin de romarin, rondelle de citron jaune séchée

VIRGIN SPRITZ 16cl

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

VIRGIN FRESCO LIMONE 16cl

Soda au pamplemousse, jus de citron vert⁽³⁾, sirop de rhubarbe, sorbet citron

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, rondelle de citron jaune

HIVERNAUX



AVEC ALCOOL



FALL IN LOVE 18cl

Rhum Bacardi Spiced, sirop de noisette, jus de pomme⁽⁴⁾, nectar d'abricot, jus de citron vert⁽³⁾

SANS ALCOOL

VIRGIN FALL IN LOVE 20cl

Sirop de noisette, jus de pomme⁽⁴⁾, nectar d'abricot, cannelle, jus de citron vert⁽³⁾

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 à l'orange sanguine), 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, romarin

LIMONCELLO SPRITZ 14cl

Limoncello Walcher , 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

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl

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

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl

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



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

INDIA PALE ALE (IPA)

RED ALE

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl

Campari, Martini Rosso, Perrier, quartier d'orange

MARTINI 6cl

Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry

CAMPARI 4cl

COUPE DE PROSECCO 14cl

APEROL BITTER 4cl

MARTINI RISERVA BITTER 4cl

VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl

Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino

CYNAR AMARO 6cl

APÉRITIF ANISÉ 2cl

⁽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)  : BIO

⁽⁶⁾ La liste des cocktails classiques est disponible en restaurant. Fall in love = tomber amoureux. Martini Vibrante : alcool < 0,5% vol.

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

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

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Une au choix parmi : Jambon de Parme, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été* ou speck

CASA DI TORTELLINI

Ravioli 4 fromages, sauce crémeuse au Parmesan, galette sarde, Parmesan

CALAMARS À LA ROMAINE

Sauce tartare by Volfoni

BURRATINA OU STRACCIATELLA

Focaccia

GNOCCHIS FRITS FOURRÉS AU GORGONZOLA

Sauce crémeuse au Gorgonzola

BILLES DE MOZZARELLA PANÉES

Sauce tomate

CROQUETTES PASTA CHAMPIGNONS

Croquettes de gratin de pâtes frites aux champignons, sauce crémeuse au Parmesan

CAMEMBERT INVERNO

Speck, Camembert di bufala fondu sur une pizzetta, noisettes, miel, romarin, roquette

PLANCHE DELLA MAMMA

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

PLANCHE VOLFONI GIGANTE

Gnocchis frits fourrés au Gorgonzola, calamars à la romaine, jambon de Parme, speck, croquettes pasta champignons, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

AU FOUR

Chaud devant !

LASAGNE TRADITIONNELLE

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

CANNELONI À LA FORESTIÈRE

Poêlée de pleurotes et champignons, béchamel, Mozzarella, roquette, Parmesan

CHEESY GNOCCHI

Gorgonzola, guanciale crispy (charcuterie italienne), béchamel Gorgonzola, Mozzarella

LASAGNE RUSTICA

Porchetta (cochon de lait cuit à la broche), butternut, Mozzarella, béchamel, Parmesan, sauce crémeuse au butternut et à la 'Nduja (légèrement piquant)



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 noisette, miel

BURRATINA & PARMA

Burratina, jambon de Parme, butternut rôtie, noisettes, mélange de salades, vinaigrette balsamique noisette

CÉSAR BY VOLFONI

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



Formaggio Caldo

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA STRACCIATELLA

CHARCUTERIES

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

PLATS

Les recettes secrètes de la Mamma !

INVOLTINI DI POLLO

Ballotines de poulet farcies à la Ricotta et aux épinards, purée de pomme de terre au pesto, carottes rôties, jus de veau à la sauge

PORCHETTA DELLA MAMMA

Porchetta rôtie (cochon de lait cuit à la broche), pommes de terre rôties et carottes rôties, jus de veau à la sauge

TAGLIATA DE BŒUF

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

SAUMON PESTO & BUTTERNUT

Pavé de saumon mariné au pesto, butternut rôtie, sauce crémeuse au citron, tombée d'épinards, crumble Parmesan pesto, pommes de terre rôties

ESCALOPE MILANAISE

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



Porchetta della Mamma

*Tuber aestivum Vittad. Casa di tortellini = maison de tortellini

Pasta la vista = à très vite les pâtes. Della mamma = de la maman.

PÂTES & RISOTTOS

Pasta la vista

MAFALDINE PESTO & STRACCIATELLA

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

RADIATORI CACIO E PEPE

Sauce relevée et crémeuse au Pecorino et poivre
Supplément Stracciatella

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE

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

RADIATORI SPECK & BUTTERNUT

Stracciatella, speck, sauce crémeuse à la butternut et à la 'Nduja (légèrement piquant)

MAFALDINE AL TARTUFO

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

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

SPAGHETTI ALFREDO

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

MAFALDINE SALMONE

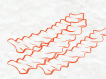
Saumon, sauce crémeuse au citron, saumon fumé, citron snacké, roquette

RISOTTO CHAMPIGNONS & BURRATINA

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

POLPETTE & RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Boulettes de bœuf cuisinées panées, fregola sarda façon risotto, tomates cerise séchées, roquette, sauce crémeuse au Parmesan



MAFALDINE



SPAGHETTI



RADIATORI



FREGOLA SARDA



Risotto champignons & Burratina

Radiatori speck & butternut

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA

Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

PEPPERONI

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

PIZZA CACIO E PEPE

Sauce relevée et crémeuse au Pecorino et poivre, roquette

Supplément façon Carbonara (jaune d'œuf et guanciale crispy)

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

SQUADRA POLLO

Poulet mariné au thym, Scamorza, poêlée de pleurotes et champignons, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche

PARMA

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

BELLA STRACCIA

Speck, Stracciatella, compotée de figue, roquette, Parmesan, Mozzarella, base crémeuse à la Scamorza

PORCHETTA MIA

Porchetta crispy (cochon de lait cuit à la broche), Ricotta, pickles d'oignons rouges, roquette, pommes de terre rôties, Scamorza, Parmesan, base crémeuse à la Scamorza

QUATTRO FORMAGGI

(option base crème fraîche)

Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, 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**

SALMONE

Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, base crème fraîche à l'aneth

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



Parma / Porchetta mia / Bella Straccia

MENU BAMBINO⁽¹⁾

jusqu'à 8 ans

PIZZA BAMBINO (15CM)

Margherita ou Regina

ou

PÂTES

à la bolognaise

ou à la sauce crémeuse au Parmesan

(avec ou sans jambon blanc aux herbes)

DESSERTS

Glace à l'italienne

ou beignets Nocciolata

VITTEL FRUITÉ FRAISE

& FRAMBOISE 33 cl

OU SIROP À L'EAU 18 cl

OU OASIS 25 cl

MENU CAMPIONE

de 8 à 12 ans

PIZZA CAMPIONE (22CM)

3 fromages ou Regina

ou

PÂTES

à la carbonara ou

spaghetti Alfredo

DESSERTS

Glace à l'italienne

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

DESSERTS

Un peu de douceur...



Tiramisù Nocciolata / Tiramisù bombs al pistacchio

Panna cotta exotique / Citron & Nocciola

TIRAMISÙS

LE TRADITIONNEL

COCKTAIL TIRAMISÙ ORGASM (avec alcool)

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



*Boire ou manger,
les 2 ?*



BOMBS AL PISTACCHIO (4 pièces)

Boules de tiramisù à la pistache,
éclats de pistache caramélisés

NOCCIOLATA

Crèmeux Mascarpone Nocciolata, Nocciolata,
noisettes caramélisées

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'amande

CALZONE DELLA MAMMA

Pommes caramélisées, crème d'amandes,
crèmeux Mascarpone, sauce caramel

CITRON & NOCCIOLA

Crèmeux Mascarpone au citron, biscuit noisette,
crème au citron, noisettes caramélisées,
crumble d'amande

MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTE

Noisettes caramélisées, crème de noisette, glace

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

Éclats de pistaches caramélisées

CAFÉS & DOLCE

AFFOGATO

Expresso, glace

CAFÉ & BEIGNETS NOCCIOLATA

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

CAFÉ & BOMBS AL PISTACCHIO

Boules tiramisù à la pistache,
éclats de pistaches caramélisés, expresso

CAFÉ GOURMAND

Café + 3 mignardises

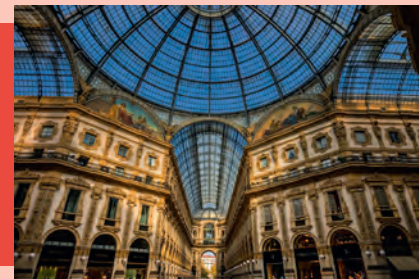
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à l'intérieur du restaurant, en libre accès près du bar.
Gelato = Glace. Dolce = desserts. Pistacchio = pistache

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.



GLACES À L'ITALIENNE



Sun'day by Volfoni

PARFUMS

Fior di latte ou parfum du moment

TOPPINGS AU CHOIX

Nocciolata, noisettes caramélisées,
éclats de pistaches caramélisées,
crème de noisette, nappage pistache,
pâte à tartiner chocolat noisette, amandes
effilées, cerises Amarena, éclats d'Amaretti

SUN'DAY BY VOLFONI

Glace à l'italienne, sauce caramel,
noisettes caramélisées



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



Fior di latte = Fleur de lait

VINS & PROSECCOS

Les Italiens ont du talent !



VINS DE LA CASA

14 cl 20 cl 50 cl

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

BLANC - Bianco

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

VENEZIA DOC TERRE DI VERONA - Vénétie
PINOT GRIGIO

SOAVE CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

FRIULI DOC AQUILEIA CHARDONNAY
BOLANI - Frioul - Vénétie Julienne

SARDENIA IGT - SARAGAT VERMENTINO ISOLA
DEI NURAGHI - Sardaigne

ROSÉ - Rosato

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

BARDOLINO CHIARETTO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

FRIULI DOC PINOT GRIGIO RAMATO
GIOVANNI PUIATTI - 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

BARDOLINO CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

BARBERA D'ASTI DOCG CONTI BUNEIS - Piémont

VALPOLICELLA CLASSICO DOC
ZONIN 1821 - Vénétie

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 20 cl 50 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

PROSECCO DOC RICCADONNA ROSÉ

MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA
ANTICA CASA

LAMBRUSCO REGGIANO DOC
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE

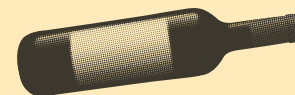
DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
IGT = Indication Géographique Typique

🍷 : BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
VDF. Levallois-Perret. SAS au capital de 10 000€. RCS Nanterre n°528 881 907

ORIGINES DES VINS



**NOTRE SOMMELIER VOUS
CONSEILLE PAR ICI !**



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl

Thé noir, boisson à la cranberry,
jus de pomme, sirop de pêche,
jus de citron vert⁽³⁾, rondelle de citron jaune

LIMONADE SICILIENNE 27,5cl

Limonata (citron), aranciata rossa
(orange sanguine), natural

NECTARS ET JUS DE FRUITS 20cl

Nectar de pêche, nectar d'abricot,
jus de tomate, jus de pomme,
jus d'ananas⁽⁴⁾, jus d'orange⁽⁴⁾

COCA-COLA 33cl,

COCA-COLA SANS SUCRES 33cl

PERRIER 33cl

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

FUZETEA PÊCHE / THÉ VERT MENTHE CITRON 25cl

SCHWEPES 25cl

Indian tonic, agrumes

25cl 50cl 1L

VITTEL

S.PELLEGRINO

PERRIER FINES BULLES

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO WALCHER 4cl

AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl

AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl

LIMONCELLO WALCHER 4cl

LIMONCELLO DES POUILLES MAMMA MIA ! 4cl

GRAPPA DI CHARDONNAY 4cl

GRAPPA BIANCA NARDINI 4cl

SPIRITUEUX

VODKAS

ERISTOFF / SKYY

GREY GOOSE ORIGINAL

RHUMS & CACHAÇA

BACARDI CARTA ORO

BACARDI SPICED

APPLETON ESTATE SIGNATURE

SANTA TERESA 1796

CACHAÇA SAGATIBA

4cl

WHISKIES

BOURBON WILD TURKEY

BUSHMILLS

GINS

BOMBAY SAPPHIRE

BOMBAY CITRON PRESSÉ

TEQUILA

CAZADORES BLANCO

4cl

4cl

4cl

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

*Verre d'amour
et de pizzas !*

