VOLFONI
PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS

Vivre d'amour et de pizzas

ENGLISH MENU

COCKTAILS
Merci le barman !

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* 9.5
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* 9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de pistache, jus de pomme[4], jus de citron vert[3], poudre de pistache

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[6]

À PARTIR DE 8.9€

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ *19.5cl* 7.5
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* 6.9
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* .. 8.5
Aperol ou Campari, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange

AGRUMI SPRITZ *14cl* 8.7
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* 8.7
Limoncello Ramo d'Oro, 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*.....3.5

APÉRITIF SANS ALCOOL

MARTINI FLOREALE / VIBRANTE *4cl*....5

BIÈRES
Attention à la mousse !

À LA PRESSION	*25 cl*	*50 cl*
PORETTI 4 (BIÈRE ITALIENNE)	4.5	8.5
GRIMBERGEN BLONDE	5.5	9.2
BROOKLYN IPA	5.9	9.7
CYNAR BIRRA	5.7	9.5

ANTIPASTI
Composez votre sélection !

PLANCHE DELLA MAMMA 17.9
Assortiment de 4 antipasti au choix

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 26.9
Assortiment de 7 antipasti au choix

Nos planches sont accompagnées de focaccia

NOS ANTIPASTI À L'UNITÉ.....4.9

- Focaccia della Mamma : Parmesan, tomates cerises séchées
- Pizzetta al taglio : Mozzarella, Parmesan, sauce tomate
- Carpaccio de Bœuf : copeaux de Parmesan, roquette, vinaigrette citronnée *(+2)*
- Charcuterie au choix : *jambon de Parme/ saucisson à la truffe d'été*/jambon blanc aux herbes/speck*
- Burratina *(+1)* • Stracciatella *(+1)*
- Duo de bruschettas du moment
- Poivrons grillés et marinés, Ricotta di bufala
- Calamars à la romaine, sauce tartare by Volfoni
- Billes de Mozzarella croustillantes (5 pcs)
- Gnocchis frits fourrés au Gorgonzola (10 pcs)
- Croquettes pasta al tartufo* (3 pcs)
- Antipasti du moment

Antipasti

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

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 croustillant, gnocchis frits, Parmesan, salade romaine, tomates cerises séchées, sauce César

PETITE SALADE FRAICHEUR 4.9
En accompagnement.
Salade romaine, tomates cerise séchées, Parmesan et sauce César

PÂTES & RISOTTO
Pasta la vista

RIGATONI 3 TOMATES 13.5
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 16.9
Stracciatella, sauce al ragù (bolognaise), béchamel, Parmesan

SPAGHETTI ALFREDO 17.9
Poulet croustillant mariné au pesto, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan

MAFALDINE SALMONE 17.5
Saumon, sauce crémeuse au citron, saumon fumé, citron snacké, roquette

RISOTTO CHAMPIGNONS & BURRATINA 17.2
Burratina, poêlée de pleurotes et champignons, sauce crémeuse au Parmesan

Spaghetti Alfredo / Mafaldine salmone

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 4.5€ STRACCIATELLA : 4.5€
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 18.9
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 22.5
Escalope de veau croustillante, spaghetti à la sauce tomate, Parmesan

TAGLIATA DE BŒUF 22.9
Pièce de bœuf émincée, sauce crémeuse au Parmesan, pommes de terre rôties

---

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

Pizza Extra Gourmande +5
Nos ingrédients en version XL**

PIZZAS
Legalize Margherita !

MARGHERITA 10.9
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

PEPPERONI 13.5
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

REGINA 13.9
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

CALZONE 14.9
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

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

PARMA 15.9
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerises séchées, Parmesan, sauce tomate
Supplément Burratina ..... +4.5

CALZONE PIQUANTE 🔥 15.9
'Nduja (charcuterie italienne piquante), pepperoni (saucisson légèrement piquant), poivrons marinés, sauce pimentée, Mozzarella, Parmesan, roquette, sauce tomate

Parma & Al Tartufo

MOIT' MOIT'
pour les indécis !

2 RECETTES AU CHOIX SUR 1 PIZZA !

18.9

Valable sur toutes les pizzas de la carte, hors calzones

QUATTRO FORMAGGI 16.5
(option base crème fraîche)
Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate

CARBONARA 16.9
Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche

SALMONE 17.5
Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerises séchées, Parmesan, roquette, base crème fraîche à l'aneth

AL TARTUFO 17.9
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*
*Supplément jambon blanc à la truffe d'été** .... +3

LES CROÛTES AUSSI MÉRITENT LEUR SAUCE +2
Tomate 'Nduja/Mayo Truffe/Sauce Tartare by Volfoni*

MENU BAMBINO
jusqu'à 12 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)

10

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*
ou **POUR 1€ DE PLUS**
COCA-COLA *33 cl* **OU FUZE TEA** *25 cl*
OU SPRITE *25 cl* **OU ORANGINA** *25 cl*

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 4.5€

STRACCIATELLA : 4.5€

CHARCUTERIES : 3€
Jambon blanc à la truffe d'été*, speck, jambon de Parme, jambon blanc aux herbes, guanciale, pepperoni

** Hors Pizza moit moit. 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, expresso, biscuit savoiardi (cuillère)

TIRAMISÙ NOCCIOLATA® 8.5
Crémeux Mascarpone Nocciolata®, noisettes caramélisées, Nocciolata®

NOS DESSERTS (TRÈS) GOURMANDS

CANNOLO NOCCIOLATA® 4.5
Crème Mascarpone, noisettes caramélisées, cannolo

CANNOLO PISTACCHIO 4.5
Crème Mascarpone, éclats de pistache, cannolo

CANNOLO + CAFÉ 5.5

Cookie pistacchio & chocolat blanc / Tarte citron déstructurée / Tiramisù

SALADE DE FRUITS DU MOMENT 4.9
Supplément glace ..... +2

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

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

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.

GLACES À L'ITALIENNE

GLACE À L'ITALIENNE 5

TOPPING 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 6.9
Glace à l'italienne, sauce caramel, noisettes caramélisées

CAFÉS & DOLCE

AFFOGATO 5
Expresso, glace

CAFÉ & CANNOLO AU CHOIX 5.5
Nocciolata® ou pistacchio

CAFÉ GOURMAND 7.9
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 CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex.

SPIRITEUX

VODKAS *4 cl*

ERISTOFF / SKYY 6
GREY GOOSE ORIGINAL 8.5

RHUMS & CACHAÇA *4 cl*

BACARDI CARTA ORO 6.5
SANTA TERESA 1796 12
CACHAÇA SAGATIBA 6

WHISKIES *4 cl*

BOURBON WILD TURKEY 7.5
BUSHMILLS 6.2

GINS *4 cl*

BOMBAY SAPPHIRE 6.9
OXLEY 10.5

TEQUILA *4 cl*

CAZADORES BLANCO 7.8

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO *4 cl* 5.5
AMARETTO ROASTED ADRIATICO *4 cl* 8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO *4 cl* 8
LIMONCELLO RAMO D'ORO *4 cl* 5.5
LIMONCELLO DES POUILLES 8
MAMMA MIA ! *4 cl*
GRAPPA FONTE VIVA *4 cl* 7.9

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ 2
DOUBLE EXPRESSO 4
CAPPUCCINO 3.9
CAFÉ CRÈME 3.9
CAFÉ MACCHIATO 3.9
CAFÉ FRAPPÉ 3.9
ICED LATTE 3.9
AFFOGATO 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 *16 cl* 4.7
Thé noir, boisson à la cranberry, jus de pomme[4], sirop de pêche, jus de citron vert[3]

LIMONADE SICILIENNE *27.5 cl* 4.7
Limonata *(citron)*, Aranciata Rossa *(orange sanguine)*, Natural

NECTARS ET JUS DE FRUITS *20 cl* 4.7
Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas[4], jus d'orange[4]

COCA-COLA *33 cl*, **COCA-COLA ZÉRO SUCRES** *33 cl* 4.5

PERRIER *33 cl* 4.5

SPRITE *25 cl*, **OASIS TROPICAL** *25 cl*, **ORANGINA** *25 cl* 4.5

FUZE TEA PÊCHE / THÉ MENTHE CITRON VERT *25 cl* 4.5

SCHWEPPES *25 cl* 4.5
Indian tonic, Agrumes

	25 cl	*50 cl*	*1 L*
VITTEL	3.2	4.2	5.5
S.PELLEGRINO		4.2	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

	14 cl	25 cl	50 cl
BLANC *- Bianco*			
SICILIA DOC GRILLO CASA GIACONDI - Sicile	4.5	7.5	14
ROSÉ *- Rosato*			
SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIACONDI - Sicile	4.5	7.5	14
ROUGE *- Rosso*			
SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIACONDI - Sicile	4.5	7.5	14

BLANC *- Bianco*

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
VENEZIA DOC CANTINA DI VERONA PINOT GRIGIO - Vénétie	5.2	8.5	16.5	24
PINOT GRIGIO PROVINCIA DI PAVIA IGT ZONIN 1821 - Lombardie	6.5	11.2	21.9	31.5
FRIULI AQUILEIA DOC - CA'BOLANI CHARDONNAY - Frioul - Vénétie Julienne	6.5	11.2	21.9	31.5
SARDEGNA IGT - SARAGAT ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO - Sardaigne	6.9	11.9	23.2	33.5

ROSÉ *- Rosato*

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie	5.2	8.5	16.5	25
BARDOLINO CHIARETTO DOC ZONIN 1821 - Vénétie	6.2	10.7	20.9	30
FRIULI DOC GIOVANNI PUIATTI PUIATTINO RAMATO PINOT GRIGIO - Frioul - Vénétie Julienne	6.2	10.7	20.9	30

ROUGE *- Rosso*

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO TORREQUERCIE - Toscane	5.5	9.5	18.5	26.5
PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont	5.8	10	19.5	28
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RONCHI - Abruzzes	5.8	10	19.5	28
FEUDO DEL PRINCIPE NERO D'AVOLA SICILIA DOC - Sicile	5.8	10	19.5	28
BARDOLINO CLASSICO DOC ZONIN 1821 - Vénétie	6.7	11.5	22.5	32.5
PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles	6.2	8.8	17.5	31
VALPOLICELLA CLASSICO DOC ZONIN 1821 - Vénétie	7.9	13.6	26.5	38.5

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY	6.9	11.9	23.5	34
MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA ANTICA CASA	6.5	11.2	22.1	31.8
LAMBRUSCO REGGIANO DOC MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE	5.2	9	17.7	25.2

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.