

*Vivre d'amour
et de pizza*



VOLFONI
PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



COCKTAILS

Molto festifs

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl 12.9

Vodka Waleska, triple sec, jus de cranberry, purée de framboise⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾, menthe fraîche

SARONNO 17cl 12.9

Rhum Charette Ambré, amaretto, purée de fruits de la passion⁽²⁾, jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron vert⁽³⁾

BELLA CIAO 16cl 12.9

Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert⁽³⁾, jus de fraise, menthe fraîche

PISTA COLADA 16cl 12.9

Rhum Charette Ambré, sirop de noix de coco, sirop de pistache, jus d'ananas, jus de citron vert⁽³⁾

FANTASIA 14cl 12.9

Gin Bombay Sapphire, Angostura Bitters, soda au pamplemousse, sirop d'orgeat, purée de fruits de la passion⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾



CLASSIQUES

MOJITO ORIGINAL 14cl 9.9

Rhum Charette Ambré, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, sirop de sucre de canne, menthe fraîche

CAÏPIRINHA / AUX FRUITS 8cl 9.9

Cachaça Sagatiba, sucre blanc, citron vert / purée de framboise⁽²⁾ ou purée de fruits de la passion⁽²⁾

NEGRONI 8cl 9.9

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Vermouth

MOSCOW MULE 14cl 9.9

Vodka Waleska, ginger beer, jus de citron vert⁽³⁾

ESPRESSO MARTINI 16cl 9.9

Vodka Waleska, double espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne

SANS ALCOOL

FRUTTA ROSSA DÉTOX 18cl 7.9

Jus de fraise, jus de pomme, purée de framboise⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾

EXOTICO 18cl 7.9

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

VIRGIN SPRITZ 16cl 7.9

Martini sans alcool, tonic



HIVERNAUX ❄️

AVEC ALCOOL



DOLCE BANANA 16cl 12.9

Rhum Charette Ambré, nectar de banane, sirop chocolat cookie, mini Marshmallows, Triple Sec, crème fouettée

SANS ALCOOL

VIRGIN DOLCE BANANA 16cl 9.9

Nectar de banane, sirop saveur chocolat cookie, sirop d'orange, mini Marshmallows, crème fouettée

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits.

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

SPRITZ

Break



APEROL SPRITZ 14cl	10.9
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
SPRITZ DE LA MAMMA 14cl	10.9
Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato, eau pétillante	
BELLINI SPRITZ 14cl	10.9
Sirop de pêche ⁽²⁾ , Prosecco	
CAMPARI SPRITZ 14cl	10.9
Campari, Prosecco, eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ* 14cl	10.9
Limoncello  , Prosecco, tonic	
HUGO SPRITZ* 14cl	12.9
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante	

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl	35
Aperol, Prosecco, eau pétillante	

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl.....	19
Jus d'ananas, jus de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

HAPPY HOUR⁽¹⁾



*Du lundi au vendredi
de 17h à 20h*

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

BIÈRES

Attention à la mousse !

À LA PRESSION

	25cl	50cl
DODO	3.5	7
BIÈRE DU MOMENT	4.5	9
AFFLIGEM	5	10
PANACHÉ	4	7.5
MONACO	4	7.5

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE 33cl

MORETTI	7.9
MORETTI LIMONE	7.9

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 8cl	7.9
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche	
MARTINI 6cl	6
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry	
CAMPARI 4cl	6.9

COUPE DE PROSECCO 8cl	8.9
APÉRITIF ANISÉ 2cl	4

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

⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ A base de jus concentré. *Produits non inclus dans l'offre Happy Hours.

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit moit ?



ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9.9

Au choix : Jambon de Parme, speck, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été* ou mortadelle à la pistache

CALAMARS À LA ROMAINE 9.9

Sauce tartare, pesto

BILLES DE MOZZARELLA FRITES 9.9

Sauce tomate

GNOCCHIS FRITS 9.9

Sauce crémeuse à la Scamorza

BURRATINA *ou* STRACCIATELLA 14.9

Focaccia

CROQUETTES PASTA GORGONZOLA 15.9

Croquettes de gratin de pâtes frites à la sauce crémeuse de Gorgonzola

PLANCHE DELLA MAMMA 22.9

Fondue de Taleggio et Scamorza, gnocchis frites, speck, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 29.9

Gnocchis frites, jambon de Parme, billes de Mozzarella frites, mortadelle à la pistache, croquettes pasta Gorgonzola, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS

TALEGGIO
Lombardie
(fromage de vache)

**JAMBON BLANC
AUX HERBES**
Lombardie (porc)

**JAMBON BLANC
À LA TRUFFE D'ÉTÉ***
Lombardie (porc)

GORGONZOLA
Val d'Aoste
(fromage de vache)

SPECK
Trentin-Haut-Adige (porc)

PARMESAN
Emilie-Romagne
(fromage de vache)

JAMBON DE PARME
Emilie-Romagne
(porc)

GUANCIALE
Abruzzes
(porc)

PECORINO
Latium
(fromage de brebis)

RICOTTA
Campanie
(fromage au lait
de bufflonne)

MOZZARELLA
Campanie
(fromage au lait
de bufflonne)

**BURRATA/
STRACCIATELLA**
Pouilles
(fromage de vache)

SCAMORZA
Pouilles
(fromage de vache)

CHEZ VOLFONI, NOUS TRAVAILLONS
AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ.
UN SAVOIR-FAIRE ITALIEN ET UNE CUISINE
FAITE MAISON. POUR OFFRIR
UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE

*Tuber aestivum Vittad.

AU FOUR

Chaud devant !

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 18.9
Burratina gratinée, sauce tomate, pesto, Parmesan

LASAGNE MORTADELLE 18.9
PISTACHE **Nuovo**
Mortadelle à la pistache, Stracciatella, Scamorza, béchamel pistache, Parmesan

GRATIN AL TARTUFO 19.5
Stracciatella, jambon blanc à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*, béchamel à la truffe d'été*, rigatoni, Parmesan



Gnocchi alla sorrentina

PLATS

Comme chez la mamma

POULET AL TARTUFO 25.9
Filet de poulet, poêlée de pleurotes et champignons, crème de champignons à la truffe d'été*, tomates cerise séchées, purée de pommes de terre

POLPETTE & RISOTTO DE FREGOLA SARDA **Nuovo** 25.9
Boulettes de bœuf cuisinées frites, fregola sarda façon risotto, tomates cerise séchées, roquette, sauce crémeuse au Parmesan

TAGLIATA DE BŒUF 25.9
Pièce de bœuf émincée, pommes de terre grenaille, sauce crémeuse au Gorgonzola

ESCALOPE MILANAISE 25.9
Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

SAUMON PARMESAN & BUTTERNUT 25.9
Pavé de saumon, butternut rôtie, pesto de pistache, tombée d'épinards, crumble Parmesan, pommes de terre grenaille



Poulet al tartufo / Polpette & risotto de fregola sarda

SALADES

Objectif bikini

GORGONZOLA & POIRES 18.5
Gorgonzola, chips de guanciale, poires rôties au miel et romarin, noix, mesclun, vinaigrette balsamique

CÉSAR BY VOLFONI 17.9
Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frites, Parmesan, mesclun, sauce César

BOMBA BURRATINA 22.9
Burratina à la sauce crémeuse de champignons à la truffe d'été* enveloppée façon Calzone, pleurotes et champignons, tomates cerise séchées, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique

PIZZETTA PRIMEVERA 19.5
Stracciatella, légumes marinés et grillés, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate, salade verte

PIZZETTA FORMAGGI 19.5
Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella, Parmesan, base blanche, salade verte

PIZZETTA BURRATINA PARMA 19.5
Burratina, jambon de Parme, tomates cerise séchées, Mozzarella, Parmesan, roquette, sauce tomate, salade verte

PÂTES

Pasta la vista

Spaghetti Alfredo / Rigatoni pesto alla trapanese



RIGATONI 18.9

ALLA TRAPANESE

Stracciatella, tomates cerise séchées,
pesto alla trapanese, amandes effilées

RIGATONI ALLA CARBONARA 18.9

TRADITIONNELLE

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

MAFALDINE AL TARTUFO 18.9

Crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan
Supplément jambon blanc à la truffe d'été +5*

RISOTTO DE FREGOLA SARDA 18.9

& CHAMPIGNONS **Nuovo**

Fregola sarda façon risotto, poêlée
de pleurotes et champignons, sauce
crémeuse au Parmesan, roquette, Parmesan

SPAGHETTI POLPETTE 18.9

Boulettes de bœuf cuisinées,
sauce tomate, Parmesan

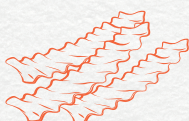
SPAGHETTI ALFREDO 18.9

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

MAFALDINE BURRATINA 22.9

& PISTACCHIO

Burratina crémeuse, pesto de pistache,
éclats de pistaches, Parmesan



MAFALDINE



SPAGHETTI



RIGATONI



FREGOLA SARDA

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans

PIZZA BAMBINO

(Margherita ou Regina)
ou

PÂTES

(au pesto ou à la bolognaise)

**1 BOULE DE GLACE
AU CHOIX**

ou

**4 BEIGNETS
SAUCE CHOCO NOISETTE**

**EAU EDENA 50cl
ou CAPRI-SUN 20cl**

10.5€



**VOUS ÊTES CHEZ VOLFONI, UN
RESTAURANT DE TRADITION
ITALIENNE OÙ LE FAIT MAISON
ET L'AUTHENTICITÉ DES
PRODUITS SONT AU CENTRE DE
L'EXPÉRIENCE CULINAIRE !**

**VOLFONI VOUS PROPOSE
UNE PLONGÉE DANS L'ITALIE
OPTIMISTE DES ANNÉES 50,
CELLE DE LA DOLCE VITA ET
DES REPAS DE FAMILLE CHEZ LA
MAMMA. ICI LA GOURMANDISE
EST UNE QUALITÉ !**

**VOTRE RESTAURANT DE BEL
AIR EST FIER DE VOUS FAIRE
PARTAGER CETTE EXPÉRIENCE
UNIQUE À LA RÉUNION.**

BUONA DEGUSTAZIONE !

PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA	11.5	CARBONARA	19.5
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche	
PEPPERONI	18.5	AFFUMICATA Nuovo	19.5
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Stracciatella, Mozzarella, speck, roquette, sauce tomate	
REGINA	18.5	AL TARTUFO	20.5
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Jambon blanc à la truffe d'été*, base crème fraîche à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette	
CALZONE	19.5	SALMONE	22.5
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, base crème fraîche à l'aneth	
PISTACCHIO Nuovo	19.5		
Mortadelle à la pistache, Stracciatella, pesto de pistache, Mozzarella, base crème fraîche			
PARMA	18.5		
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate			
QUATTRO FORMAGGI	21		
(option base crème fraîche) Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate			
BELLA BURRATINA	19.5		
Burratina, tomates cerise séchées, Mozzarella, roquette, Parmesan, sauce tomate			
Supplément jambon de Parme	+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 / Bella Burratina / Pistacchio

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 7€
STRACCIATELLA : 5€

CHARCUTERIES : 5€

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

DESSERTS

un peu de douceur...

BEIGNETS SAUCE CHOCO NOISETTE 10.5

Beignets de pâtes à pizza x12, sauce choco noisette coulante, noisettes

CHOCOCCINO **Nuovo** 9.9

Crème café, ganache chocolat Gianduja, crème anglaise café, crumble chocolat

LE TIRAMISÙ TRADITIONNEL 8.9

TARTE DE LA MAMMA 9.9

Poires caramélisées, caramel, crème d'amande, crémeux Mascarpone à la vanille

TRIO DE MARITOTZO **Nuovo** 9.9

(petite brioche italienne)

Crèmeux Mascarpone pistache et éclats de pistache, crèmeux Mascarpone au choco noisette coulante, crèmeux Mascarpone

AFFOGATO 4.9

Espresso, glace vanille

CAFÉ & BEIGNETS

SAUCE CHOCO NOISETTE 8.9

Beignets de pâte à pizza, sauce choco noisette coulante, noisettes, espresso

CAFÉ GOURMAND 8.9

Café + 3 mignardises



Trio de Maritotzo

GLACES

Par ici la gelato

1 boule : 2.5 | 2 boules : 5 | 3 boules : 7

PARFUMS :

Vanille, fraise, chocolat, café, Oreo, cookie, mangue, lechi, citron basilic

COUPE VOLFONI 11.9

Glace chocolat noisette, glace vanille, sauce choco noisette, crème fouettée, noisettes

COUPE PAPALAMERICANO 9.5

(à commander en chantant)

Glace cookie, glace Oreo, coulis choco-noisette

COUPE BEL AIR 9.5

Glace mangue, sorbet lechi, amandes grillées

TOPPINGS AU CHOIX +1

Noisettes, éclats de pistache, nappage pistache, nappage chocolat noisette, amandes effilées, cerise amarena

COUPE PÉÏ 10.9

Glace vanille, rhum Charrette Ambré 4 cl

COUPE COLONELLO 10.9

Glace citron basilic, vodka Waleska 4 cl

COUPE LIMONE FRIZANTE 9.5

Glace citron basilic, glace vanille, crème fouettée, coulis de fruits rouges, zeste de citron vert

GLACES À L'ITALIENNE

PARFUMS 4.9

Vanille, vanille fraise, vanille pistache, vanille chocolat, chocolat pistache

TOPPINGS AU CHOIX +1

Noisettes, éclats de pistache, nappage pistache, nappage chocolat noisette, amandes effilées, Cerise Amarena

SUN'DAY BY VOLFONI 7.9

Glace à l'italienne vanille, caramel, noisettes



LES CAFÉS

ESPRESSO, RISTRETTO, LUNGO	2.4
DÉCAFÉINÉ	2.7
DOUBLE ESPRESSO	4.8
CAPPUCCINO	4.7
CAFÉ CRÈME	4.7
CAFÉ MACCHIATO	4.9
AFFOGATO	4.9
Espresso, glace vanille	
CAFÉ FRAPPÉ	5.5
CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX	4.9
THÉS OU INFUSIONS	4.5
Thé noir : à la vanille, Earl Grey	
Thé vert : gunpowder, au jasmin,)	
Infusion aux fruits rouges, tilleul menthe	



SOFTS & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl	7.9
Thé noir, jus de cranberry, jus de pomme ⁽⁴⁾ , sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾	
LIMONADE SICILIENNE 27.5cl	5.9
Arancia rosso (orange sanguine), mandarino, melograno (grenade), limone e zenzero (citron gingembre)	
NECTARS ET JUS DE FRUITS 20cl	4.9
Tomate, pomme, orange, pêche, abricot	
COCA-COLA 33cl	4
COCA-COLA ZERO 50cl	4.5
PERRIER 33cl	4.5
SPRITE 50cl	4.5

ORANGINA 33cl	4.5
CAPRI-SUN 20cl	3
SCHWEPES AGRUMES 33cl	4.5
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	4.5
EAU DE TABLE PUREZZA 75cl	3
EAU DE TABLE PUREZZA PÉTILLANTE 75cl	3.5
SAN PELLEGRINO 75cl	6.5
EDENA 50cl	2.5
EDENA PÉTILLANTE 50cl	2.9

DIGESTIFS ITALIENS

LIQUEUR AMARETTO	
MARIE BRIZARD 4cl	7

LIQUEUR DE FRAMBOISE	
MARIE BRIZARD 4cl	7
LIMONCELLO 4cl	6

SPIRITUEUX

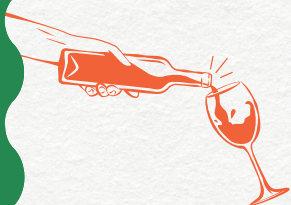
VODKA	4cl
WALESKA	6
RHUMS & CACHAÇA	4cl
CHARRETTE AMBRÉ	6
ISAUTIER 5 ANS	7
CHARRETTE VO	14
CACHAÇA SAGATIBA	7

GIN	4cl
LLOYD'S	6
BOMBAY SAPPHIRE	7
BOMBAY BRAMBLE (fruits rouges)	8
HENDRICKS	16
TEQUILA	4cl
DON ANGEL	6

WHISKIES	2cl	4cl
TULLAMORE D.E.W. TRIPLE DISTILLED (Irlande)	5,5	9
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT (Écosse)	7	13
JOHNNIE WALKER RED LABEL BLENDED MALT (Écosse)	4	7
GLENNFIDDISH 12 ANS SINGLE MALT (Écosse)	8	14
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK (Écosse)	8	14
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL BLENDED SCOTCH (Écosse)	10	18

VINS

Vini per tutti !



BLANC - Bianco

	14cl	20cl	50cl	75cl
SOAVE CA'PRELLA (Venetie)	6.9	9	23	31
TREBBIANO D'ABRUZZO (Abruzzes)	7.5	9.5	25	34

ROSÉ - Rosato

	14cl	20cl	50cl	75cl
BARDOLINO CHIARETTO CA'PRELLA (Venetie)	6.5	8.5	21	29
LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO (Emilie Romagne)	6.5	8.5	21	29

ROUGE - Rosso

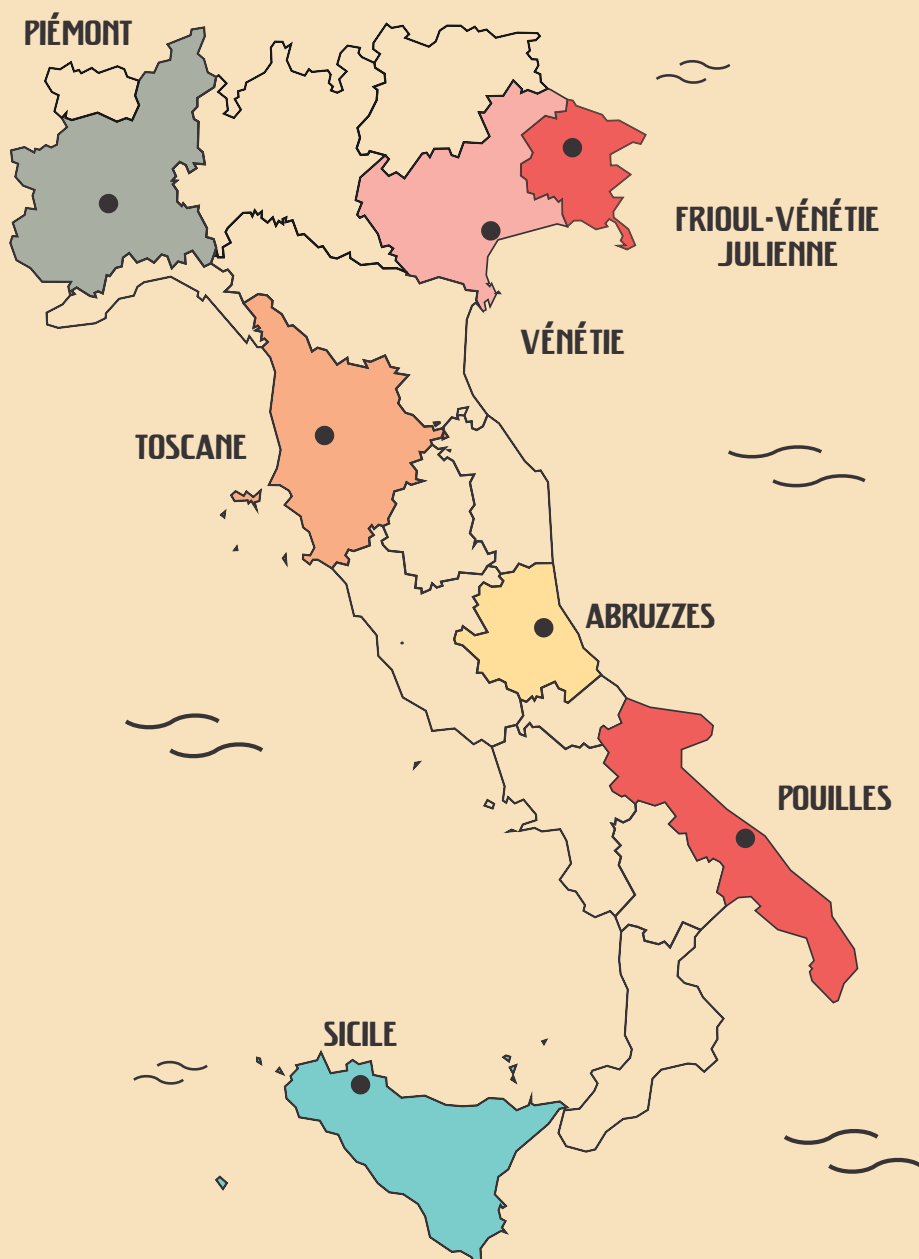
	14cl	20cl	50cl	75cl
CHIANTI SUPERIORE SAN LORENZO (Toscane)	6	8	21	26
MONTEPULCIANO VALLE D'ORO (Toscane)	6	8	21	26
BARBERA D'ASTI SUPERIORE (Piemont)	8	10.5	28	36
VALPOLICELLA CA'PRELLA (Venetie)	8.5	11	29	39
LAMBRUSCO DI MODENA AMABILE (Emilie Romagne)	8.5	11	29	39



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

Prix TTC en Euros service compris. Photos non contractuelles.
 SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre.

ORIGINES DES VINS





*Virre d'amour
et de pizza*



VOLFONI BEL AIR