

*La carte printemps
est là !*



VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman!

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	
SARONNO 17cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto Walcher  , 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, Martini Riserva Bitter	
PIÑA PARADISO 16cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco ⁽²⁾ , nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾ , framboise, 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	
FRESCO LIMONE 16cl	8.9
Prosecco DOC Riccadonna, soda au pamplemousse, sorbet citron, sirop de rhubarbe	
MOJITO AMOROSO 16cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de kalamansi ⁽²⁾ (agrumes), sirop de sucre de canne, sucre cassonade, citron vert, Perrier	
CAÏPIRINHA COLADA 12cl	9.5
Cachaça Sagatiba, purée de coco ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽⁴⁾ , citron vert	
ITALIANO MULE 14cl	9.5
Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher  , ginger beer, sirop de miel, jus de citron vert ⁽³⁾ , clou de girofle	
TIRAMISÙ ORGASM 14cl	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, expresso, biscuit savoiardi (cuillère)	

RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES
(Mojito, Moscow mule, Gin tonic, Sex on the beach...)
SUR DEMANDE.

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl	6.9
Crodino (apéritif amer italien), Perrier, tranche d'orange	
EXOTICO 18cl	6.9
Nectar d'ananas, boisson de mangue ⁽⁵⁾ , 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 FRESCO LIMONE 16cl	6.9
Soda au pamplemousse, jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de rhubarbe, sorbet citron	
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	

PRINTANNIERS


AVEC ALCOOL



FLOWER SPRITZ 18cl. 8.9
 Prosecco DOC Riccadonna, Sarti Rosa (apéritif d'orange sanguine), jus de citron vert⁽³⁾, purée de litchi⁽²⁾, sirop de grenadine, Perrier, fleur de pensée

SANS ALCOOL

VIRGIN FLOWER SPRITZ 18cl 6.9
 Jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, purée de litchi⁽²⁾, sirop de grenadine, Perrier, fleur de pensée

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits. ⁽³⁾ Boisson concentré de citron vert à diluer.
⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ Contient des anti-oxydants (ici présents dans le gingembre)  : BIO

SPRITZ

Break



APEROL ou CAMPARI SPRITZ 14cl	8.2
Aperol ou Campari, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	
AGRUMI SPRITZ 14cl	8.9
Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Sarti Rosa (apéritif d'orange sanguine), framboises, baies roses, Perrier, tranche d'orange	
SPRITZ DE LA MAMMA 14cl	8.9
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	8.9
Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco DOC Riccadonna, rondelle de citron jaune	
LIMONCELLO SPRITZ 14cl	8.9
Limoncello Walcher  , 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	

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl	32.9
Aperol, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl	17.9
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	



BIÈRES

Attention à la mousse!

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
PORETTI 4	4.5	8.5
GRIMBERGEN BLONDE	5.5	9.5
1664 BLANC	5.3	9.3
CYNAR BIRRA	5.7	9.7



BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE	33cl	
BLONDE ALE	8	

INDIA PALE ALE (IPA)	8
RED ALE	8

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl	6.9	APEROL BITTER 4cl	5
Campari, Martini Rosso, Perrier		MARTINI RISERVA BITTER 4cl	
		5.5	
MARTINI 6cl	5	VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl	7.5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
CAMPARI 4cl	5	CYNAR AMARO 6cl	6.5
COUPE DE PROSECCO 14 cl	6.9	APÉRITIF ANISÉ 2cl	3.5

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

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

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



À partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 6.9

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

MONTANARE STRACCIATELLA **Nuovo** .. 7.5

3 petites pizzettas frites, Stracciatella, jambon blanc aux herbes, tomates cerise séchées, roquette

CALAMARS À LA ROMAINE 7.5

Sauce tartare by Volfoni

ARTICHAUTS FRITS **Nuovo** 7.5

Sauce tartare by Volfoni

BILLES DE MOZZARELLA FRITES 8.5

Sauce tomate

BURRATINA *ou* STRACCIATELLA 8.5

Focaccia

CROQUETTES PASTA 9.5

CARBONARA **Nuovo**

Croquettes de gratin de pâtes frites à la sauce crémeuse façon Carbonara, guanciale
*Disponible en version veggie **LAVIE***

PLANCHE DELLA MAMMA **Nuovo** ... 17.5

Speck, billes de Mozzarella frites, Stracciatella, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 23.9

Calamars à la romaine, artichauts frites, jambon blanc aux herbes, speck, jambon de Parme, Stracciatella, galettes sardes

SALADES

Objectif bikini

MOZZARELLA & SPECK **Nuovo** 15.9

Billes de Mozzarella frites, speck, courgettes marinées et grillées, tomates cerise jaunes et rouges, pousses d'épinards, vinaigrette balsamique

CÉSAR BY VOLFONI 16.9

Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frites, Parmesan, salade romaine, sauce César

BOMBA BURRATINA 16.5

Burratina au pesto enveloppée façon Calzone, légumes marinés et grillés, Parmesan, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique

ASPERGES & GUANCIALE **Nuovo** 17.5

Asperges vertes, chips de guanciale, crumble Parmesan pesto, œuf dur, tomates cerise, pousses d'épinards, vinaigrette Parmesan



Asperges & guanciale

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€
STRACCIATELLA : 4€

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

* *Tuber aestivum Vittad.* Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Évaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE.

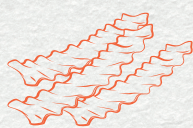
PÂTES & RISOTTO

Pasta la vista

MAFALDINE PESTO & STRACCIATELLA	13.5	 SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Nuovo</i>	16.9
Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées		Palourdes**, persillade, vin blanc, sauce tomate	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE	14.5	TROFIE STRACCIATELLA & PANCETTA <i>Nuovo</i>	16.9
Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf		Stracciatella, chips de pancetta, poivrons marinés, tomates cerise séchées, sauce crémeuse à la tomate	
 <i>Disponible en version veggie</i> LAVIE		TROFIE BURRATINA & PISTACCHIO	17.9
MAFALDINE AL TARTUFO	14.9	Burratina crémeuse, pesto de pistache, éclats de pistaches, Parmesan	
Sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*, Parmesan			
<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été*</i>			+3
SPAGHETTI POLPETTE	15.5	 RISOTTO PRIMAVERA <i>Nuovo</i> 	15.5
Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan		Asperges vertes, sauce crémeuse au Parmesan, vin blanc, Parmesan	
SPAGHETTI ALFREDO	17.9		
Poulet mariné au pesto et pané, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan			



Trofie Stracciatella & pancetta / Risotto primavera



MAFALDINE



SPAGHETTI



TROFIE

PLATS

Les recettes secrètes de la mamma!

CARPACCIO DE BŒUF	18.9	ESCALOPE MILANAISE	20.9
Parmesan, roquette, vinaigrette au citron, pesto, pommes de terre grenailles		Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate	
TAGLIATA DE BŒUF	19.9	SAUMON PESTO & COURGETTES <i>Nuovo</i>	20.9
Pièce de bœuf émincée, pesto, pommes de terre grenailles		Pavé de saumon mariné au pesto, pommes de terre grenailles, lamelles de courgettes marinées et croquantes, crumble Parmesan pesto, tomates cerise séchées, sauce crémeuse au Parmesan	

Nuovo = Nouveau. Pasta la vista = À très vite les pâtes

PIZZETTAS & SALADES

Petites en taille, grandes en saveurs !

- 🌿 **BURRATINA SUR PIZZETTA Nuovo** 14.2
Burratina, duo de tomates cerise rouges et jaunes, lamelles de courgettes marinées et croquantes, fenouil, vinaigrette au citron
- 🌿 **PICCOLA CHÈVRE AU MIEL Nuovo** 14.9
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche
- 🌿 **PICCOLA PARMA Nuovo** 15.9
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate

Toutes nos pizzettas sont accompagnées de salades composées : légumes marinés et grillés, mesclun, vinaigrette balsamique.



Piccola Parma / Burratina sur pizzetta

LA VIE
FROM PLANTS WITH LOVE

*Bacon végétal,
découvrez en plus
par ici*



CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



⁽¹⁾ Menu bambino : Menu enfant. **Vénus du Vietnam. Crédits photos : Yann Deret 🌱 Recette de Luana Belmondo.

PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA 10.5	QUATTRO FORMAGGI 15.5
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	<i>(option base crème fraîche)</i>
PEPPERONI 13.5	Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	SPECK & STRACCIATELLA Nuovo ... 16.5
REGINA 13.9	Speck, Stracciatella, tomates cerise séchées, Mozzarella, Parmesan, roquette, base crème fraîche
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	CAPRICCIOSA Nuovo 17.5
CALZONE 14.9	Jambon blanc aux herbes, pepperoni, (saucisson légèrement piquant), artichauts, champignons, olives noires, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	AL TARTUFO 18.5
CHÈVRE AU MIEL 14.9	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*
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été* ... +3</i>
PARMA 16.5	SALMONE 18.5
Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate	Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, fenouil, base crème fraîche à l'aneth
<i>Supplément Burratina</i> +5	
PANCETTA & COURGETTE Nuovo ... 15.9	
Pancetta, lamelles de courgette marinées et croquantes, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, vinaigrette au citron, base crémeuse à la courgette	

Comme à Naples et afin de préserver la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et fromages (type Stracciatella, Burratina) sont ajoutés après cuisson.



Al tartufo / Pancetta & courgette / Capricciosa

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€

STRACCIATELLA : 4€

CHARCUTERIES : 3€

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

MENU BAMBINO⁽¹⁾

jusqu'à 12 ans



PIZZA BAMBINO

Margherita ou Regina

ou

PÂTES

à la bolognaise ou à la sauce crémeuse ou Parmesan (avec ou sans jambon blanc aux herbes)

GLACE À L'ITALIENNE ou BEIGNETS NOCCIOLATA

VITTEL FRUITÉ FRAISE & FRAMBOISE 33 cl OU OASIS 25 cl

10

* *Tuber aestivum Vittad.* **Nuovo** = Nouveau. Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Evaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE. Legalize = Légaliser

DESSERTS

Un peu de douceur...

LE TIRAMISÙ TRADITIONNEL 8.5

COCKTAIL TIRAMISÙ 9.5

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

Boire ou manger, les 2 ?



BEIGNETS NOCCIOLATA 5.9

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant,
noisettes du Piémont

PANNA COTTA BASILIC & FRAISE 6.9

Fraises, crumble amandes, coulis de fraises

TARTE CITRON DESTRUCTURÉE 7.9

Cannoli, crémeux citron, meringue italienne,
zestes de citron vert

MOELLEUX CHOCOLAT GIANDUJA 8.5

Noisettes du Piémont, glace vanille

TARTE PISTACCHIO 8.9

& FRUITS ROUGES **Nuovo**
Crémeux Mascarpone pistache, framboise,
éclats de pistache, compotée de fruits rouges

AFFOGATO 5

Expresso, glace vanille

CAFÉ & BEIGNETS 6.5

NOCCIOLATA

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata
coulant, noisettes du Piémont, expresso

CAFÉ GOURMAND 7.9

Café + 3 mignardises



Tarte citron déstructurée / Tarte pistacchio & fruits rouges / Panna Cotta basilic & fraise / Tiramisù traditionnel

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'essayaient à ce rituel
chaque année.



GLACES À L'ITALIENNE

PARFUMS 5.5

Vanille

TOPPINGS AU CHOIX +1

Nocciolata, noisettes du Piémont,
éclats de pistaches, nappage pistache,
nappage chocolat noisette gaufrette,
amandes effilées, cerises Amarena, éclats
d'Amaretti

SUN'DAY BY VOLFONI 7.5

Glace à l'italienne vanille, sauce caramel,
noisettes du Piémont

COUPE FRUITS ROUGES 8.9

Glace à l'italienne vanille,
compotée de fruits rouges, fruits rouges



Coupe Fruits rouges / Sun 'day by Volfoni

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

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ	2.2
DOUBLE EXPRESSO	4.4
CAPPUCCINO	3.9
CAFÉ CRÈME	3.9
CAFÉ MACCHIATO	3.9
CAFÉ FRAPPÉ	3.9
AFFOGATO	5
Expresso, glace vanille	
CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX	4
THÉS OU INFUSIONS	3.5
Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul	



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl	4.7
Thé noir, boisson de cranberry, jus de pomme ⁽⁴⁾ , sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾	
LIMONADE SICILIENNE 27.5cl	4.7
Limonata (citron), Arancia 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 SANS SUCRES 33cl	
PERRIER 33cl	4.5

SPRITE 25cl, OASIS TROPICAL 25cl, ...	4.5
ORANGINA 25cl	
FUZE TEA PÊCHE /	4.5
THÉ VERT MENTHE CITRON 25cl	
SCHWEPES 25cl	4.5
Indian tonic, Agrumes	

	25cl	50cl	1L
VITTEL	3.5	4.2	5.7
S.PELLEGRINO	4.2	5.7	
PERRIER FINES BULLES	4.2	5.7	

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO WALCHER ■ 4cl	6
AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl	8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl	8
LIMONCELLO WALCHER ■ 4cl	5.5

LIMONCELLO DES POUILLES	7.5
MAMMA MIA ! 4cl	
GRAPPA DI CHARDONNAY 4cl	5.5
GRAPPA BIANCA NARDINI 4cl	8.7

SPIRITUEUX

VODKAS	4cl
ERISTOFF / SKYY	6
GREY GOOSE ORIGINAL	9.5
RHUMS & CACHAÇA	4cl
BACARDI CARTA ORO	6.7
APPLETON ESTATE SIGNATURE	7
SANTA TERESA 1796	12.5
CACHAÇA SAGATIBA	6

WHISKIES	4cl
BOURBON WILD TURKEY	7.9
BUSHMILLS	6.2
GINS	4cl
BOMBAY SAPPHIRE	6.7
BOMBAY CITRON PRESSÉ	7
TEQUILA	4cl
CAZADORES BLANCO	8.2

VINS & PROSECCOS

Les Italiens ont du talent!



VINS DE LA CASA

	14 cl	25 cl	50 cl
BLANC - Bianco			
SICILIA DOC GRILLO CASA GIANCONDI - Sicile	4.5	7.5	14.5
ROSÉ - Rosato			
SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile	4.5	7.5	14.5
ROUGE - Rosso			
SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile	4.5	7.5	14.5

BLANC - Bianco

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
VENEZIA DOC TERRE DI VERONA - Vénétie	5.2	9.9	15.9	24
PINOT GRIGIO				
SOAVE CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie	6.5	12.5	24.5	31.5
FRIULI DOC AQUILEIA CHARDONNAY	6.5	12.5	24.5	31.9
BOLANI - Frioul - Vénétie Julienne				
SARDENIA IGT - SARAGAT VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI - Sardaigne	6.9	13.5	26.5	34

ROSÉ - Rosato

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie	5.2	9.9	15.9	22
BARDOLINO CHIARETTO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie	6.2	11.9	23.3	29.9
FRIULI DOC PINOT GRIGIO RAMATO	6.2	11.9	23.3	29.9
GIOVANNI PUIATTI - Frioul - Vénétie Julienne				

ROUGE - Rosso

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO	5.4	10.3	20.1	25
TORREQUERCIE - Toscane				
PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont	5.5	10.5	20.5	25.9
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	5.4	10.4	20.3	25
DOC RONCHI - Abruzzes				
BARDOLINO CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie	6.7	12.9	25.3	31
PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles	6.2	11.9	23.3	25.5
BARBERA D'ASTI DOCG CONTI BUNEIS - Piémont	7.5	14.5	28.5	35.9
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	7.9	15.3	30.5	38.9
ZONIN 1821 - Vénétie				

PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO

	14 cl	75 cl
PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY	6.9	33.9
PROSECCO DOC RICCADONNA ROSÉ		35
MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA	6.9	29
ANTICA CASA		
LAMBRUSCO REGGIANO DOC	5.5	25.9
MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE		

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



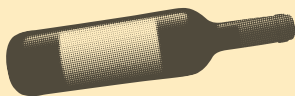
: BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

Photos non contractuelles. RCS : SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre. Capital de 10.000 €, siège social situé à Levallois-Perret.

ORIGINES DES VINS



NOTRE SOMMELIER VOUS
CONSEILLE PAR ICI !



*Vivre d'amour
et de pizza*



PRINTEMPS 25 - VOLFONI AMILLY