

PRIVATE DINING

Volare heeft een privéruimte die perfect is voor grotere groepen & feesten. Neem contact met ons op via info@volare.amsterdam voor meer informatie.



BOMBOLONI'S LIMONCELLO

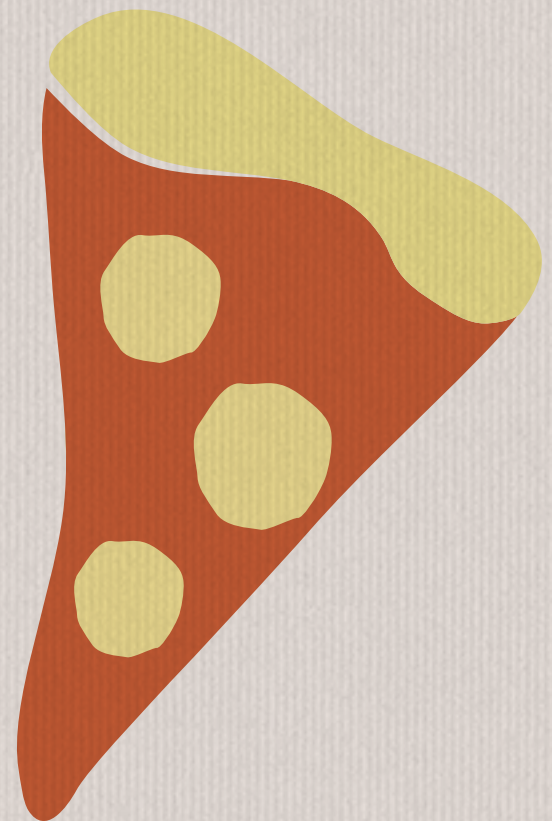
Vol liefde maken we hier in huis onze eigen Limoncello! Gemaakt met vers geïmporteerde Siciliaanse citroenen, ijskoud geserveerd. Afkomstig uit het zuiden van Italië waar de inspiratie voor Volare vandaan komt, want je voor een moment onder de Italiaanse zon. Fris, geurig en perfect als digestief!

Tip: bestel een flesje voor de hele tafel om te delen.

shot 4.00 | 25cl 19.50 | 50cl 35.00

volare

DINER

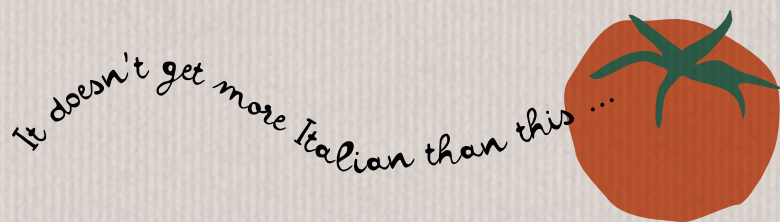


APERITIVO

- Cestino di pane** 🌿 6.95
Broodmandje met huisgemaakte focaccia, pane carasau & olijven
- Fiori di zucca ripieni di ricotta** 8.95
Gefrituurde courgettebloem, gevuld met ansjovis & ricotta
- Tagliere di salumi e formaggi** 18.95
Selectie van Italiaanse charcuterie & kazen met huisgemaakte brood
- Frittura di mare mista** 11.95
Mix van gefrituurde zeevruchten, geserveerd met een citrusmayonaise
- Scagliozzi fritti con crema di Datterino giallo e lardo di colonnata** 8.95
Gebakken polenta met een saus van gele cherrytomaten & lardo di colonnata

ANTIPASTI

- Scorfano in carpione, maionese al dragoncello e giardiniera fatta in casa** 13.95
Zoetzuur gemarineerde roodbaars met dragonmayonaise & huisgemaakte pickles
- Burrata con pane tostato e cime di rapa sott'olio** 13.95
Burrata op geroosterd brood met raapstelen & olijfolie
- Misticanza verde con carciofi, finocchi e arancia** 🌿 11.95
Salade mesclun met artisjok, venkel, sinaasappeldressing & gepofte boekweit
- Manzo al coltello crema di topinambour e asparagi verdi crudi** 12.95
Tartaar van gepekeld rundvlees met een crème van topinambour & groene asperges
- Bombette di capocollo con crema di fave** 11.95
Geroosterde varkensvlees rolletjes uit Puglia met tuinbonenpuree
- Il nostro vitello tonnato** 11.95
Langzaam geeraard kalfsvlees met tonijnsaus & kapperappeltjes



PRIMI

- Tagliatelle all'uovo con un ragù di' ossobuco e coda di manzo** 17.95
Tagliatelle met een ragout van ossobuco & ossenstaart
- Casarecce calamari e piselli** 17.95
Casarecce met langzaam geeraardde inktvis, dopercwten & citroen
- Plin ripieni d' anatra, con cavolo nero e Castel Magno** 18.95
Handgemaakte pasta gevuld met gekonfijte eend, cavolo nero & Castelmagno kaas
- Gnocchi con fagioli, carciofi fritti e cerfoglio** 17.95
Gnocchi met witte bonen, gebakken artisjok & kerfel
- Tonnarelli cacio e pepe con tartufo** 18.95
Tonnarelli pasta met pecorino kaas, peper & zwarte truffel

SECONDI

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten

- Controfiletto di manzo Bio 200gr*** 25.95
Biologische runderentrecôte (200gr)
- Pesce del giorno*** 24.95
Vangst van de dag



Allergieën? Laat het ons weten!
Scan de QR-code voor de allergenenkaart

PIZZA

Ons deeg is gemaakt van 100% Italiaans bloem

CLASSICS

- Marinara** (🌿 mogelijk) 15.95
San Marzano tomaten, cherrytomaten, knoflook, cetara ansjovis & oregano
- Margherita** 13.95
San Marzano tomaten, Agerola fior di latte mozzarella, parmezaanse kaas & basilicum
- Provola e Pepe** 🌿 16.95
San Marzano tomaten, gerookte provola, parmezaanse kaas, gerookte olijfolie, geroosterde zwarte peper & basilicum
- Diavola** 🌿 17.95
San Marzano tomaten, Agerola fior di latte mozzarella, pittige ventricina, N'duja Calabrese di Spilinga, parmezaanse kaas & basilicum

SPECIALS

- Cinque Formaggi** 18.95
5 kazen pizza met Agerola fior di latte mozzarella, fontina, gorgonzola, parmezaanse kaas, gerookte provola, pistache & honing
- Tartufo Nero** 19.95
Zwarte truffel ricotta crème, Agerola fior di latte mozzarella, parmezaanse kaas, oesterzwammen, basilicum & walnoten
- Calabrese** 19.95
Gele cherrytomaten, rode ui, n'duja Calabrese di Spilinga, stracciatella & zwarte olijvenrumble
- Calzone porchetta e funghi** 18.95
Calzone pizza met San marzano tomaten, agecola fior di latte mozzarella, porchetta, ricotta, champignons & parmezaanse kaas

DOLCI

- Volamisu' al pistacchio** 8.95
Volare's tiramisu met pistache
- Delizia al limone** 8.95
Sorrento's citroentaart
- Torta mimosa di polenta con ananas e cocco** 8.95
Mimosataart met polenta, crème patissière, ananas & kokos

BOMBOLONI SIGNATURE DESSERT

Huisgemaakte Italiaanse doughnut

- Bombolone con crema pasticcera e amarena** 8.95
Bombolone met crème patissière & amarena kers

LIQUID DESSERTS

- Bomboloni's limoncello** shot 4.00 | 25cl 19.50 | 50cl 35.00
Huisgemaakte citroenlikeur
- Bomboloni's mombaruzzo** shot 4.00 | 25cl 19.50
Huisgemaakte bitterkoekjeslikeur
- Ristretto martini** 12.95
- Sgroppino** 8.95
Citraensorbetijs, prosecco, limoncello & vodka
- Affogato** 6.95
Vanille roomijs overgoten met espresso

🌿 vegan ① vegetarisch 🌿 pittig