

PRIVATE DINING

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

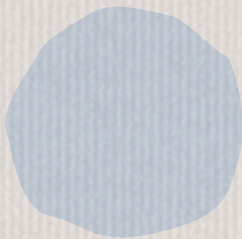


BOMBOLONI'S LIMONCELLO

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, waan 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 | 50cl 35.00

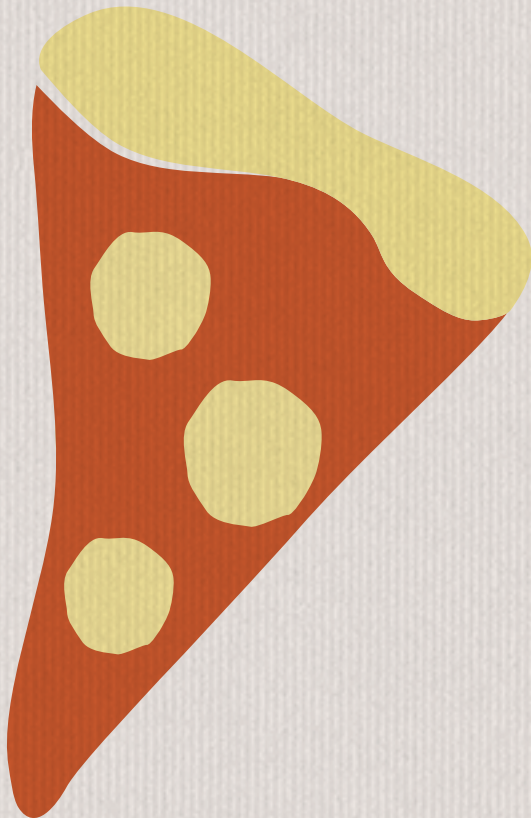
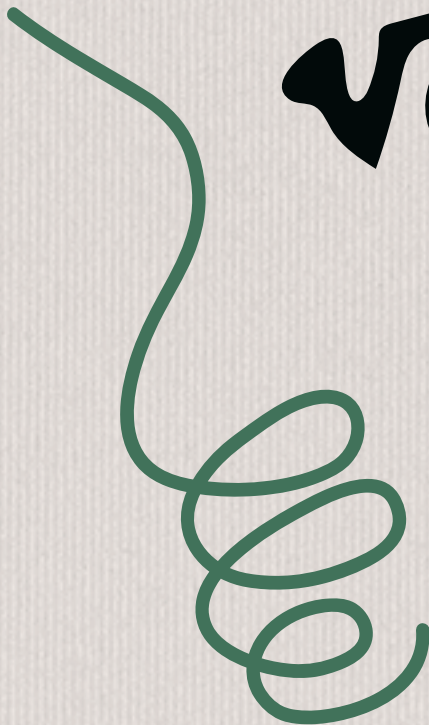


Scan QR-code for English menu



volare

DINER



APERITIVO

Cestino di pane 🌱	6.95
Broodmandje met huisgemaakte focaccia, Pane Carasau & olijven	
Sardine con crostini di pane	7.95
Gemarineerde sardines met crostini's & citroen	
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 huisgemaakt brood	
Frittura di mare mista	11.95
Mix van gefrituurde zeevruchten, geserveerd met citrusmayonaise	

ANTIPASTI

Polpo e patate	13.95
Geroosterde octopus, paarse aardappelcrème, tomatenconfituur & spekcrumble	
Burrata con caponata ⑤	13.95
Burrata met Siciliaanse caponata	
Parmigiana di melanzane ⑤	12.95
Gebakken aubergine in tomatensaus met scarmorza & parmezaan	
Carpaccio di manzo e parmigiano	14.95
Rundercarpaccio met rucola, kruidenolie, bieslook, pijnboompitten & parmezaan	
Il nostco vitello tonnato	14.95
Langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnsaus & kapperappeltjes	



PRIMI

Tonnarelli cacio e pepe con tartufo ⑤	18.95
Tonnarelli pasta met pecorino, peper & zwarte truffel	
Ziti alla Genovese Napoletana	18.95
Ziti pasta met langzaam gegaard rundvlees, uiensaus & basilicumcrumble	
Ravioli ai funghi porcini con nduja vegana e crema di burrata e basilico ⑤	17.95
Ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, vegetarische ‘nduja & burrata-basilicumsaus	
Gnocchi al tegamino al ragu Napoletano	18.95
Gnocchi met langzaam gegaarde Napolitaanse ragù, scamorza & parmezaanse kaas	
Risotto alla zucca, gorgonzola e speck croccante [⑤mogelijk]	17.95
Pompoenrisotto met gorgonzola & spek	

SECONDI

Controfiletto di manzo Bio 200gr*	24.95
Biologische runderentrecote (200gr), seizoensgroenten & rodewijnjus	

PIZZA

Ons deeg is gemaakt van 100% Italiaanse bloem

CLASSICS

Marinara 🌱mogelijk	14.95
San Marzano tomaten, cherryptomaten, knoflook, cetara ansjovis & oregano	
Margherita ⑤	14.95
San Marzano tomaten, Agerola fior di latte mozzarella, parmezaan & basilicum	
Provola e Pepe ⑤	16.95
San Marzano tomaten, gerookte provola, parmezaan, gerookte olijfolie, geroosterde zwarte peper & basilicum	
Diavola 🌶️	17.95
San Marzano tomaten, Agerola fior di latte mozzarella, pittige ventricina, ‘nduja Calabrese di Spilinga, parmezaan & basilicum	

SPECIALS

San Daniele	18.95
San marzano tomaten, Agerola fior di latte mozzarella, San Daniele ham, rucola & parmezaan	
Partenopea	18.95
Venkelworstjes, raapstelenroom & mozzarella	
Alpina	18.95
Scamorza-kaas, champignons & spek	
Tramonto Italiano	18.95
Paarse aardappel, zongedroogde tomaat, stracciatella, krokante ui & chili-olie	

DOLCI

Volamisù' al pistacchio ⑤	8.95
Volare's tiramisu met pistache	
Ricotta e pere ⑤	8.95
Gepocheerde peer met kaneel, ricotta & pure chocolade	

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	4.00
Huisgemaakte citroenlikeur	
Meloncello	4.00
Espresso martini	12.95
Sgroppino	10.95
Citroensorbetijs, prosecco, limoncello & vodka	
Affogato	6.95
Vanillerroomijs overgoten met espresso	



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

🌱 vegan ⑤ vegetarisch 🌶️ pittig