

DESSERTS

Tiramisu	7.00
Tetta di limone citroen meringuetaart	7.00
Coppa gelato hazelnootroomijs, karamelsaus, chocoladeparels, slagroom, geroosterde hazelnoten & cacao	8.00
Affogato vanille-ijs & espresso	6.00

BOMBOLONI SIGNATURE DESSERT

Huisgemaakte Italiaanse doughnut

2 Bomboloni's vanillecrème & Nutella	6.50
--------------------------------------	------

LIQUID DESSERTS

Bomboloni's limoncello huisgemaakte citroenlikeur	shot 3.00 25cl 15.00 50cl 27.50
Espresso martini	10.95

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.

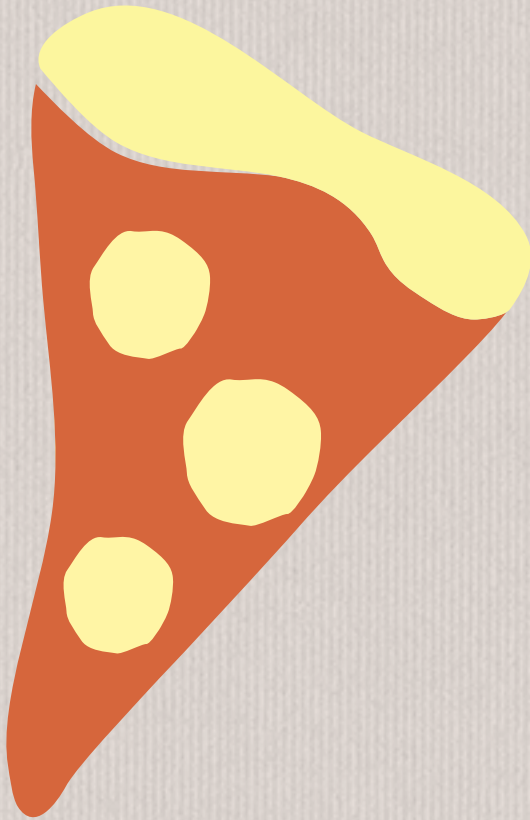
BOMBOLONI'S LIMONCELLO

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, 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 3.00 | 25cl 15.00 | 50cl 27.50

volare

DINER



ANTIPASTI

Italiaans broodmandje 	6.00
huisgemaakte focaccia met cherrytomaatjes & brood uit de pizza oven	
Arancini 	6.00
champignon, Taleggio & Parmigiano	
Burrata 	12.00
met pesto Genovese & pomodori del Piennolo confit	
Vitello tonnato	9.00
langzaam gegaard kalfsvlees, tonnatosaus & gefrituurde kappertjes	
Polletto alla Milanese	9.00
gepaneerd gebakken kipfilet, salie & tomaten aioli	
Parmigiana di melanzane 	8.00
met gerookte scamorza, aubergine & tomatensaus	
Fritto misto	9.00
gefrituurde mix van baby calamares, verse ansjovis, octopus & citroen aioli	
Gegrilde pulpo	12.00
pastinaakcrème & gerookte paprikamayonaise	
Rundercarpaccio	9.00
paddenstoelen, gefrituurde kappertjes, truffel & hazelnoot	
Zwaardvis carpaccio	13.00
zongedroogde tomatencrème, grapefruit, pistache & limoen-gemberdressing	
Trevisano salad 	8.00
radicchio trevisano, gorgonzola, walnoot & taralli	
Panzanella 	8.00
salade van gemengde groenten met croutons	
Misto di mare	12.00
Toscaanse gebakken mosselen, octopus & calamares	

FOR THE TABLE

Leuk om te delen!

Burrata platter 	17.00
burrata, stracciatella, focaccia & tafelzuur	
Salumi platter	17.00
selectie Italiaanse charcuterie & kazen	

BAMBINO

Voor de kleine eters

Pasta pomodori 	8.00
tomatensaus	
Pizza margherita 	8.00
tomatensaus, buffelmozzarella & verse basilicum	
Coppa gelato	3.00
vanille-ijs met chocoladesaus & slagroom	

PASTA & RISOTTO

Garganelli arrabiata   [ mogelijk]	13.00
pittige tomatensaus, knoflook, peterselie & stracciatella	
Saffraan risotto 	16.00
zongedroogde porcini, saffraan & hazelnoot	
Wild zwijn gnocchi	16.00
gnocchi met gestoofd wild zwijn	
Calamarata	17.00
Toscaanse gebakken mosselen, octopus & calamares	
Mafalde 	18.00
boter, Parmigiano & zwarte truffel	
Langoustine ravioli 	19.00
met pittige citroensaus & zongedroogde tomaat	



PIZZETTE & PIZZA

CLASSICS

Margherita 	8.00 12.00
tomatensaus, buffelmozzarella & verse basilicum	
Diavola	9.00 14.00
tomatensaus, buffelmozzarella, ventricina piccante, nduja & verse basilicum	
San Daniele	10.00 16.00
tomatensaus, burrata, cherrytomaatjes & verse basilicum	
Vegetariana 	9.00 14.00
seizoensgebonden gegrilde groenten, buffelmozzarella & verse basilicum	

SPECIALS

Tartufo Nero	11.00 18.00
truffelcrème, groene asperge & coppa di Parma	
Testa di Zucca 	9.00 14.00
pompoencrème, buffelmozzarella, Scamorza Affumicata & kruiden	
Ragù di Mammà 081	10.00 16.00
tomatenragout, buffelricotta, Parmigiano & verse basilicum	
Peperone 2.0	9.00 14.00
paprikaroom, burrata, nduja & verse basilicum	

Allergieën? Laat het ons weten!

 vegan  vegetarisch  pittig