DESSERTS

Tiramisu 7.95

Tetta di limone 7.95
citroen meringuetaart

Coppa di fragole e limoncello 8.95
aardbeiensorbet met verse aardbeien, basilicum, balsamico & Bomboloni's limoncelloroom

Affogato 5.95
vanille-ijs & espresso

BOMBOLONI SIGNATURE DESSERT

Huisgemaakte Italiaanse doughnut

2 Bomboloni's vanillecrème & Nutella 6.95

LIQUID DESSERTS

Bomboloni's limoncello **shot** 3.00 | **25cl** 15.00 | **50cl** 27.50
huisgemaakte citroenlikeur

Ristretto 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 perféct als digestief! Tip: bestel een flesje voor de hele tafel om te delen.

shot 3.00 | **25cl** 15.00 | **50cl** 27.50

volare.amsterdam | admiraal de ruyterweg 79 | @volare.amsterdam

volare

DINER

ANTIPASTI

Italiaans broodmandje Ⓥ — 5.95
huisgemaakte focaccia met cherrytomaatjes, pizzabrood & taralli

Arancini Ⓥ — 6.95
spinazie, mozzarella, Taleggio & amandel

Burrata Ⓥ — 12.95
met pesto Genovese & gekonfijte Piennolo tomaat

Vitello tonnato — 9.95
langzaam gegaard kalfsvlees, tonijnsaus & gefrituurde kappertjes

Polletto alla Milanese — 9.95
gepaneerd gebakken kipfilet, salie & tomatenaïoli

Parmigiana di melanzane Ⓥ — 9.95
aubergine uit de oven met tomatensaus, gegratineerd met gerookte scamorza

Fritto misto — 9.95
mix van gefrituurde baby calamares, ansjovis, octopus & citroenaïoli

Polpo alla griglia — 13.95
octopus van de bbq, pastinaakcrème & gerookte paprikamayonaise

Carpaccio di manzo — 10.95
rundercarpaccio, paddenstoelen, gefrituurde kappertjes, truffel & amandel

Carpaccio di corvina — 12.95
dungesneden corvina met rode biet, limoen, mierikswortel & kruidenolie

Carciofi e asparagi alla griglia Ⓥ — 9.95
salade met gegrilde artisjoken en asperges, babyspinazie, Pecorino & amandel

Panzanella — 9.95
salade van gemengde seizoensgroenten & meloen met taralli

FOR THE TABLE
Leuk om te delen!

Burrata platter Ⓥ — 18.95
burrata, stracciatella, focaccia & ingelegde groenten

Salumi platter — 18.95
selectie van Italiaanse charcuterie, kazen & focaccia

BAMBINO
Voor de kleine eters

Pasta al pomodoro — 8.95
pasta met tomatensaus & Parmigiano

Pizza margherita Ⓥ — 8.95
tomatensaus, buffelmozzarella & verse basilicum

Coppa gelato — 3.95
vanille-ijs met chocoladesaus & slagroom

PASTA

Garganelli all'arrabiata Ⓥ (mogelijk) — 13.95
garganelli pasta in pittige tomatensaus, knoflook, peterselie, Parmigiano & stracciatella

Gnocchi con stufato di agnello — 15.95
gnocchi met Parmigiano, gestoofd lam, salmoriglio & venkel

Pappardelle con ragu alla bolognese — 16.95
pappardelle pasta met bolognesesaus & Parmigiano

Tortello limone e mascarpone Ⓥ — 17.95
pasta gevuld met citroen en mascarpone, groene groenten, pistache, boter & munt

Casarecce fiore di zucca e pesto Ⓥ — 15.95
casarecce pasta met pesto, ricotta, gebakken courgettebloem, amandel & citroenbroodkruim

Calamarata polpo alla putanesca — 18.95
calamarata pasta met octopus, zwarte olijven, chilipeper, kappertjes, knoflook & citroenbroodkruim

PIZZA
Voor onze pizza's gebruiken we alleen met zorg geselecteerde ingrediënten en een mix van 100% Italiaanse kwaliteitsbloem

CLASSICS

Margherita Ⓥ — 12.95
tomatensaus, buffelmozzarella & verse basilicum

Vegetariana Ⓥ — 14.95
courgettecrème, halfgedroogde cherrytomaten, stracciatella & verse basilicum

Diavola — 15.95
tomatensaus, buffelmozzarella, ventricina piccante, nduja & verse oregano

San Daniele — 17.95
tomatensaus, stracciatella, San Daniele ham, halfgedroogde cherrytomaten & verse basilicum

SPECIALS

Salsiccia & friarielli — 16.95
buffelmozzarella, verse venkelworst, friarelli & peper flakes

Achille in wonderland — 16.95
tomatensaus, halfgedroogde cherrytomaten, stracciatella, 'alici' ansjovisfilet & verse oregano

Mortadella & pistacchi — 16.95
buffelricotta, mozzarella, mortadella, pistache & verse basilicum

Tartufo Nero — 17.95
truffelcrème, groene asperge & coppa di Parma

Allergieën? Laat het ons weten!

vegan Ⓥ vegetarisch pittig