

Aperitivo

Pane Fatto in Casa	4,95
An assortment of artisanal bread, served with airy garlic butter and extra virgin olive oil. <i>Ambachtelijk brood assortiment, geserveerd met luchtige knoflookboter en extra vergine olijfolie.</i>	
Bruschetta al Pomodoro	2,95 p.s.
Crunchy toasted bread with garlic and topped with juicy marinated tomatoes. <i>Knapperig getoast brood, ingewreven met knoflook en belegd met sappige, gemarineerde tomaten.</i>	

Ostriche

Ostriche	4,95 p.s.
Fine de Claire oyster served with fresh gremoulata, a hint of lemon, and pepper. <i>Fine de Claire-oester, geserveerd met frisse gremoulata, een vleugje citroen en peper.</i>	
Ostriche Italiano	5,95 p.s.
Poached Fine de Claire oyster with a crispy salami crumble, gremolata, and a hint of gin. <i>Gepocheerde Fine de Claire-oester met een krokante crumble van salami, gremolata en een hint van gin.</i>	

Antipasti

Burrata Caprese (V)	15,50
Thinly sliced tomatoes with creamy burrata, fresh basil, crispy parchment bread, and a drizzle of olive oil. <i>Dun gesneden tomaat met romige burrata, verse basilicum, knapperig perkament brood en een scheutje olijfolie.</i>	
Cozze al Pomodoro	16,50
Mussels in a lightly spicy tomato sauce. A perfect balance of seafood and tomato. <i>Mosselen in een licht pikante tomatensaus. Een perfecte balans van zeevruchten en tomaat.</i>	
Pulpo	16,50
Thinly sliced octopus with olive oil, fresh lemon, and juicy olives. Elegant and full of flavor. <i>Dungesneden octopus met olijfolie, frisse citroen en sappige olijven. Elegant en smaakvol.</i>	
Insalata di Fagioli (V)	12,95
A traditional Italian bean salad with artichoke, sun-dried tomato, and fragrant basil. <i>Typisch Italiaanse bonensalade met artisjok, gedroogde tomaat en geurige basilicum.</i>	
Carpaccio	14,95
Thinly sliced beef with olive oil, balsamic vinegar, and Parmesan cheese. Optional: fresh truffle supplement for extra luxury. +5,00 <i>Dungesneden rundvlees met olijfolie, aceto balsamico en Parmezaanse kaas.</i> <i>Optioneel: supplement verse truffel voor extra luxe. +5,00</i>	
Tonno	16,95
Confit tuna served on grilled Roman salad with olives, boiled egg, and a fresh lime vinaigrette. <i>Gekonfijte tonijn op gegrilde Romeinse salade met olijven, gekookt ei en frisse limoen-vinaigrette.</i>	
Vitello tonnato	15,95
Thinly sliced veal with creamy tuna mayonnaise and capers. A classic Italian combination. <i>Dungesneden kalfsvlees met romige tonijnmayonaise en kappertjes. Een klassieke Italiaanse combinatie.</i>	
Polpetta	12,95
Beef meatballs served in a traditional tomato sauce. Italian-style comfort food. <i>Rundergehakballetjes in een traditionele tomatensaus. Comfort food op z'n Italiaans.</i>	

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN

Paste

Pasta Arrabiata (V)	16,50
Penne with a lightly spicy tomato sauce, fresh herbs, and Parmesan cheese.	
<i>Penne met licht pittige tomatensaus met verse kruiden en Parmezaanse kaas.</i>	
Linguine Salsiccia	22,50
Linguine with Sicilian sausage, garlic, red chili, and fresh parsley.	
<i>Linguine met Siciliaanse worst, knoflook, rode peper en verse peterselie.</i>	
Porcini	19,95
Penne with a creamy porcini mushroom sauce, Parmesan cheese, and fresh gremolata.	
<i>Penne met romige saus van eekhoorntjesbrood, Parmezaanse kaas en frisse gremolata.</i>	
Ragu Bolognese	19,95
Penne with homemade beef ragù in tomato sauce, served with Parmesan cheese.	
<i>Penne met huisgemaakte runder ragù in tomatensaus, geserveerd met Parmezaanse kaas.</i>	
Frutti di Mare	24,50
Linguine in garlic oil with clams, mussels, and prawns.	
<i>Linguine in knoflook met vongole, mosselen en gamba.</i>	
Lasagna Bolognese	22,50
Traditional oven-baked lasagna with beef, tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese.	
<i>Traditionele lasagne uit de oven met rundvlees, tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas.</i>	
Ravioli (V)	19,50
Fresh ravioli filled with pumpkin and celery, served in a creamy gorgonzola sauce.	
<i>Verse ravioli gevuld met pompoen en bleekselderij, geserveerd in een romige gorgonzolasaus.</i>	
Melanzane (V)	19,50
Oven-baked dish of eggplant, tomato, and mozzarella, gratinated with Parmesan cheese.	
<i>Ovenschotel van aubergine, tomaat en mozzarella, gratineerd met Parmezaanse kaas.</i>	
Spaghetti aglio olio (V)	15,95
Fresh spaghetti with garlic, olive oil, and parsley.	
<i>Verse spaghetti met knoflook, olijfolie en peterselie.</i>	
Bambini Spaghetti	12,95
Kids-Spaghetti with homemade Bolognese sauce and Parmesan cheese.	
<i>Kinderspaghetti met huisgemaakte bolognesesaus en Parmezaanse kaas.</i>	

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN

Pizze

Our pizzas are a loving blend of Roman and Neapolitan traditions. The dough combines the airy, crisp texture of Roman pizza with the soft, elastic charm of the Neapolitan base.

Onze pizza's zijn een liefdevolle mix van Romeinse en Napolitaanse tradities. Het deeg combineert de luchtige, knapperige textuur van Romeinse pizza met de zachte, elastische charme van Napolitaanse bodem.

Margherita (V)	14,50
Tomato sauce, mozzarella, and fresh basil — the timeless classic.	
<i>Tomatensaus, mozzarella en verse basilicum — de tijdloze klassieker.</i>	
Quattro Formaggi (V)	18,95
Creamy combination of mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, and Parmesan cheese.	
<i>Romige combinatie van mozzarella, Taleggio, Gorgonzola en Parmezaanse kaas.</i>	
San Daniele	19,95
Tomato sauce with Parma ham, creamy burrata, and fresh basil.	
<i>Tomatensaus met Parmaham, romige burrata en verse basilicum.</i>	
Carne Royale	22,95
Rich pizza with tomato sauce, mozzarella, Sicilian sausage, fennel salami, Parma ham, and Parmesan cheese.	
<i>Rijke pizza met tomatensaus, mozzarella, Siciliaanse worst, venkelsalami, Parmaham en Parmezaanse kaas.</i>	
Tonno	17,95
Tomato sauce, tuna, Provençal vegetables, and onion.	
<i>Tomatensaus, Tonijn, provençaalse groenten en ui</i>	
Giardino Segreto	16,95
Cream cheese with ham, pistachio, red onion, and a hint of lime.	
<i>Roomkaas met ham, pistache, rode ui en een vleugje limoen.</i>	
Arcobaleno (V)	15,95
Herb cream with mango and chili, topped with fennel, zucchini, and bell pepper.	
<i>Kruidencrème met mango en chili, belegd met venkel, courgette en paprika.</i>	
Frutti di Mare	19,95
Herb cream, mozzarella, clams, mussels, and prawns — the taste of the Mediterranean.	
<i>Kruidencrème, mozzarella, vongole, mosselen en gamba's — de smaak van de Middellandse Zee.</i>	
Sicilia Selvaggia	18,95
Tomato sauce, Sicilian sausage, Parmesan cheese, mushrooms, and onion.	
<i>Tomatensaus, Siciliaanse worst, Parmezaanse kaas, champignons en ui.</i>	
Tartufo Elegante (V)	18,95
Truffle cream with mushrooms, Parmesan cheese, and fresh truffle.	
<i>Truffelcrème met paddenstoelen, Parmezaanse kaas en verse truffel.</i>	
Bambini Pizza	10,00
Small kids-pizza Margherita with tomato and mozzarella.	
<i>Kleine kinderpizza Margherita met tomaat en mozzarella</i>	

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN

Carne

Scaloppina di pollo alla Milanese 27,95

Breaded chicken breast prepared Milanese style, served with linguine and tomato sauce.

Gepaneerde kipfilet op Milanese wijze, geserveerd met linguine en tomatensaus.

Ossobuco alla Milanese 34,50

Traditional braised dish of slow-cooked veal, served with linguine, tomato, and fresh gremolata.

Traditioneel stoofgerecht van langzaam gegaard kalfsvlees, geserveerd met linguine, tomaat en frisse gremolata.

Bistecca alla Fiorentina 59,50

Grilled 600-gram T-bone steak served with roasted vegetables and a flavorful salsa verde.

Gegrilde T-bonesteak van 600gram, geserveerd met geroosterde groenten en een kruidige salsa verde.

Tagliata di Manzo 32,50

Grilled 300-gram entrecôte steak served with a rocket salad and anti-boise.

Gegrilde entrecôte steak van 300 gram, geserveerd met een rucola salade en anti-boise.

Pesce

Pesce Spada 27,50

Grilled swordfish with fresh orange and a salsa of olive, tomato, and basil.

Gegrilde zwaardvis met frisse sinaasappel en een salsa van olijf, tomaat en basilicum

Scampi 29,50

Six large prawns sautéed in garlic and Italian herb butter, served with tomato and bread.

Zes grote gamba's gebakken in knoflook en Italiaanse kruidenboter, geserveerd met tomaat en brood.

Tonno 28,50

Grilled tuna steak with tomato salsa and Genovese pesto.

Gegrilde tonijnsteak met tomatensalsa en pesto Genovese.

Piatto di Pesce 28,50

Stew of cod, salmon, prawns, and mussels in tomato sauce, gratinated with crispy breadcrumbs.

Stoofschotel met kabeljauw, zalm, gamba's en mosselen in tomatensaus, gegratineerd met krokant broodkruim.

Pesce del giorno dagprijs

Catch of the day, freshly prepared daily in the chef's preferred style.

De vangst van de dag, dagelijks vers bereid op de wijze van de chef.

Contorni

Verdure Arrosto 5,95

Roasted seasonal vegetables with a touch of olive oil.

Geroosterde seizoensgroenten met een vleugje olijfolie.

Patate al forno 6,95

Oven-roasted Roseval potatoes with rosemary.

In de oven geroosterde Roseval aardappelen met rozemarijn.

Patate Fritte 5,95

Crispy fries served with truffle mayonnaise.

Krokant gebakken frietjes geserveerd met truffelmayonaise.

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN