

Colazione

08:30 till 12:00

Colazione Originale	9,95
Complete breakfast with brioche bread, an Italian croissant, ham, cheese, jam, and egg.	
<i>Compleet ontbijt met brioche brood, een italiaanse croissant, ham, kaas, jam en ei</i>	
Cornetto	3,95
Italian croissant served with jam and butter	
<i>Italiaanse croissant geserveerd met jam en boter</i>	
Brioche	3,95
Toasted brioche bread with jam and butter	
<i>Getoast brioche brood met jam en boter</i>	
Aragostine	9,95
2 Pastry rolls with pistachio and chocolate	
<i>2 Bladerdeeg broodjes met pistache en chocolade</i>	
Ciotola di Yogurt	9,95
Yoghurt with granola, seasonal fruit, and honey	
<i>Yoghurt met granola, seizoensfruit en honing</i>	
Ciotola di Yogurt al Cocco	9,95
Coconut yoghurt with granola, seasonal fruit, and honey	
<i>Kokosyoghurt met granola, seizoensfruit en honing</i>	
Italian Baby	12,50
Savory oven-baked pancake topped with fennel salami, Sicilian sausage, and salads	
<i>Hartige pannenkoek uit de oven belegd met oa venkel salami, Siciliaanse worst en salades</i>	
Occhio di Bue con Tartufo	12,50
2 sunny-side-up eggs on toasted brioche with fresh truffle	
<i>2 Gebakken spiegel-eitjes op getoast brioche met verse truffel</i>	
Uova Strapazzata	12,50
Scrambled eggs on brioche with bacon (or smoked salmon +€2,50)	
<i>Roerei op brioche brood met spek (of gerookte zalm +2,50)</i>	
Uova Al Tegamino	9,95
3 Fried eggs on bread. Toppings (+€1,25): ham, cheese, bacon, tomato	
<i>3 gebakken eieren op brood. Toppings (+1,25): Ham, kaas, spek, tomaat</i>	
Frittata	
Fried Omelette on bread	10,95
<i>Gebakken omelet op brood</i>	
Farmer's Omelette on bread	11,95
<i>Boeren omelet op brood</i>	

Pranzo
12:00 till 17:00

Focacce & Bacci

Some sandwiches are served on airy, soft focaccia, others on hearty, robust baccio – always artisan-baked and full of flavor, perfectly matched to each filling.

Sommige broodjes zijn geserveerd op de luchtige, zachte focaccia, andere op de stevige, volle baccio – altijd ambachtelijk gebakken en vol smaak, perfect afgestemd op het gerecht.

Parma 18,50

Baccio with soft burrata, refined Parma ham, and a hint of fresh basil.

Baccio met zachte burrata, verfijnde Parmaham en een vleugje verse basilicum.

Vitello tonnato 16,00

Focaccia topped with thinly sliced veal pastrami, creamy tuna salad, and fresh arugula.

Focaccia, belegd met dun gesneden kalfspastrami, romige tonijnsalade en frisse rucola.

Carpaccio 15,00

Focaccia with paper-thin beef, a drizzle of olive oil, balsamic, and grated Parmesan.

Optional: add fresh truffle for an extra touch of luxury. (+5,00)

Focaccia met flinterdun rundvlees, een scheutje olijfolie, balsamico en geraspte Parmezaanse kaas.

Optioneel: een supplement van verse truffel voor extra luxe. (+5,00)

Bresaola 17,50

Focaccia with Italian air-dried beef, pesto Genovese, aged cheese, and a handful of arugula.

Luchtige focaccia met Italiaans lucht gedroogd rundvlees, smeugige pesto genovese, oude kaas en een handvol rucola.

Burrata (V) 15,50

Focaccia with creamy burrata, juicy tomato, pesto Genovese, and roasted peppers.

Focaccia met romige burrata, sappige tomaat, pesto genovese en geroosterde paprika.

Mediterraneo (V) 14,50

Baccio topped with a colorful mix of roasted Mediterranean vegetables and fragrant pesto Genovese.

Baccio met een kleurrijke mix van geroosterde mediterrane groenten en geurige pesto genovese.

Salmone 15,00

Baccio with delicate smoked salmon, creamy cream cheese, and fresh capers.

Baccio belegd met delicate gerookte zalm, romige roomkaas en frisse kappertjes.

Specialità del Pranzo

Panzerotti 19,95

Fresh pizza dough filled with creamy ricotta, refined Parma ham, fresh basil, and juicy tomato.

An Italian treat packed with flavor.

Vers pizzadeeg, gevuld met romige ricotta, verfijnde Parmaham, verse basilicum en sappige tomaat.

Een Italiaanse traktatie boordevol smaak.

Frittata 19,95

Savory tart, egg, spinach, and pepper pie, served with a small side salad.

Hartige taart van pasta, ei, spinazie en paprika met een kleine salade.

Zuppe

Minestrone Genovese 14,50

A rich, classic Italian vegetable soup, enhanced with paper-thin Parma ham and a drizzle of aromatic pesto. A true taste sensation straight from Liguria.

Een rijke, klassieke Italiaanse groentesoep, verrijkt met flinterdunne Parmaham en

een scheutje aromatische pesto. Een echte smaaksensatie recht uit Ligurië.

Zuppa di zucca 9,95

Creamy Italian pumpkin soup with a delicate hint of sage and nutmeg.

Warm, autumnal, and full of natural flavor.

Romige Italiaanse pompoensoep met een delicate toets van salie en nootmuskaat.

Warm, herfstachtig en vol natuurlijke smaken.

Insalate

Tonno 17,50

Roman-style salad with gently confit tuna, juicy olives, perfectly cooked egg, and a fresh lime dressing. A light yet flavorful Italian classic.

Romeinse salade met zacht gekonfijte tonijn, sappige olijven, perfect gekookt ei

en een frisse limoen-dressing. Een lichte maar smaakvolle Italiaanse klassieker.

Caprese 17,50

Roman-style salad with ripe tomatoes, creamy burrata, fragrant basil, and a drizzle of olive oil.

Honest, pure, and irresistibly fresh.

Romeinse salade met rijpe tomaten, romige burrata, geurige basilicum en een scheutje olijfolie.

Eerlijk, puur en onweerstaanbaar fris.

Bresaola 18,50

Fresh vegetable salad with thinly sliced bresaola, rich aged cheese, and peppery arugula.

Elegant, flavorful, and a true Italian favorite.

Frisse groentesalade met dun gesneden bresaola, rijke oude kaas en pittige rucola.

Elegant en vol van smaak, een echte Italiaanse favoriet.

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN

Stuzzichini

From 12:00

Arancini Tartufo	9,95
Fried risotto balls with Parma ham, Parmesan cheese, and creamy truffle mayonnaise <i>Gefrituurde risottoballetjes met Parmaham, Parmezaanse kaas en romige truffelmayonaise.</i>	
Arancini Pomodoro	9,95
Fried risotto balls filled with tomato, mozzarella, and Genovese pesto <i>Gefrituurde risottoballetjes gevuld met tomaat, mozzarella en pesto genovese.</i>	
Calamari	12,95
Crispy fried calamari rings served with spicy mayonnaise <i>Knapperige gefrituurde inktvisringetjes met pittige mayonaise.</i>	
Margherita Vesuvio	14,95
Mini pizza bite with tomato and creamy mozzarella <i>Kleine pizza-bite met tomaat en romige mozzarella.</i>	
Salame Finocchio	12,95
Thinly sliced fennel salami, served with focaccia and fresh gremolata <i>Dungesneden venkelsalami, geserveerd met focaccia en frisse gremolata.</i>	
Olivi	5,95
Crispy green giant olives, pickled in aromatic salamoia <i>Knapperige, groene reuzen olijven, gepekeld in aromatische salamoia.</i>	
Bitterballen	9,50
Six pieces served with mustard mayonnaise – beef or vegetarian <i>Zes stuks met mosterdmayonaise – Rundvlees of vegetarisch</i>	

VOLARE

ITALIAN  KITCHEN