

VOLARE

EST

RISTORANTE

2008

MENÜKARTE



Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr Volare Team



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

ACQUA MORELLI NATURALE	0,25 l	2,90 €
ACQUA MORELLI NATURALE	0,75 l	6,90 €
ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0,25 l	2,90 €
ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0,75 l	6,90 €
TAFELWASSER	0,25 l	2,50 €
TAFELWASSER	0,5 l	5,00 €

SOFT DRINKS

COCA COLA ^(1,2,6)	0,33 l	3,90 €
COCA COLA ZERO ^(1,2,3,6)	0,33 l	3,90 €
SPRITE ⁽⁷⁾	0,33 l	3,90 €
FANTA ⁽¹⁾	0,33 l	3,90 €
MEZZO MIX ^(1,2,7)	0,33 l	3,90 €
GOLDBERG BITTER LEMON ^(4,5)	0,2 l	3,50 €
GOLDBERG GINGER ALE ⁽¹⁾	0,2 l	3,50 €
GOLDBERG TONIC WATER ⁽⁵⁾	0,2 l	3,50 €
GOLDBERG PINK GRAPEFRUIT	0,2 l	3,50 €
FUZE TEA ^(2,3,4,6) Pfirsich, Zitrone	0,33 l	3,90 €

SÄFTE

SÄFTE GRANINI Maracuja, Johannisbeere, Apfelsaft, Kirsche, Traube, Orange	0,25 l	3,00 €
SAFTSCHORLE Maracuja, Johannisbeere, Apfelsaft, Kirsche, Traube, Holunderschorle, Orange	0,4 l	4,80 €
VIO BIO LIMO ZITRONE/LIMETTE ^(4,6)	0,25 l	3,50 €
VIO BIO ORANGE ^(4,6)	0,25 l	3,50 €
VIO SCHORLE APFEL	0,25 l	3,50 €
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	0,25 l	3,50 €

¹Farbstoffe ²koffeinhaltig ³Süßungsmittel ⁴Antioxidationsmittel ⁵chininhaltig

⁶Stabilisatoren ⁷Säuerungsmittel/Säureregulatoren



BIERE

SPATEN

SPATEN MÜNCHNER RADLER SÜSS ⁽⁷⁾	0,5 l	4,90 €
SPATEN MUNCHNER RADLER SAUER	0,5 l	4,90 €
SPATEN MÜNCHNER HELLES VOM FASS	0,5 l	4,90 €

FRANZISKANER

FRANZISKANER WEISSBIER VOM FASS	0,5 l	5,40 €
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l	5,40 €
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	0,5 l	5,40 €
FRANZISKANER RUSSE SÜSS ⁽⁷⁾	0,5 l	5,40 €
FRANZISKANER RUSSE SAUER	0,5 l	5,40 €
FRANZISKANER COLA WEISSE ^(1,2,6)	0,5 l	5,40 €

FRANZISKANER

SAN MIGUEL	0,33 l	4,20 €
CORONA EXTRA	0,33 l	4,90 €
CORONA CERO	0,33 l	4,90 €
BECKS PILS	0,33 l	3,70 €
BECKS BLUE ALKOHOLFREI	0,33 l	3,70 €

¹Farbstoffe ²koffeinhaltig ³Süßungsmittel ⁴Antioxidationsmittel ⁵chininhaltig
⁶Stabilisatoren ⁷Säuerungsmittel/Säureregulatoren



WARME GETRÄNKE

ESPRESSO

ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,30 €
ESPRESSO DOPPIO	4,40 €
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4,90 €
ESPRESSO AFFOGATO	4,90 €
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa	6,20 €

KAFFEE & MEHR

KAFFEE CREMA	3,40 €
CAPPUCCINO	4,10 €
LATTE MACCHIATO	4,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,20 €
EISKAFFEE	5,90 €
EISSCHOKOLADE	5,90 €
TEE verschiedene Sorten	3,70 €



WEINE & PROSECCO

WEISSWEINE

WEISSWEINSCHORLE SÜSS	0,2 l	7,40 €
WEISSWEINSCHORLE SAUER	0,2 l	7,40 €
SCAVI & RAY CA SCAVI LUGANA DOC	0,2 l	9,80 €
	0,75 l	38,90 €
FANTINI PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT	0,2 l	7,40 €
	0,75 l	26,90 €
CENTANNI PASSERINA DOCG	0,2 l	8,90 €
	0,75 l	32,90 €
AUFRICHT GRAUBURGUNDER	0,2 l	10,90 €
regional vom Bodensee	0,75 l	37,90 €
AUFRICHT TURTELTAUBE	0,2 l	8,90 €
regional vom Bodensee	0,75 l	32,90 €



WEINE & PROSECCO

ROSEWEINE

AUFRICHT SEEGUCKER	0,2 l	8,90 €
regional vom Bodensee	0,75 l	32,90 €
CENTANNI PROFUMA DI ROSA	0,2 l	8,40 €
	0,75 l	32,00 €
VALPANTENA CHIARETTO BARDOLINO DOC	0,2 l	7,80 €
	0,75 l	22,00 €

ROTWEINE

ROTWEINSCHORLE SÜSS	0,2 l	7,40 €
ROTWEINSCHORLE SAUER	0,2 l	7,40 €
SCAVI & RAY PRIMITIVO SALENTO IGT	0,2 l	8,90 €
	0,75 l	32,90 €
AUFRICHT AUFRICHTIG ROT	0,2 l	10,90 €
regional vom Bodensee	0,75 l	37,90 €
VALPANTENA MERLOT IGT	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,00 €
CENTANNI ROSSO DI FORCA	0,2 l	8,40 €
	0,75 l	32,00 €

PROSECCO & SEKT

SCAVI SECCO BANQUETT	0,75 l	21,90 €
SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE DOC	0,75 l	32,90 €
ICE PRESTIGE SCAVI & RAY	0,75 l	43,90 €



APERITIVI & COCKTAILS

GLAS PROSECCO	6,90 €
APEROL SPRITZ ⁽¹⁾	8,90 €
HUGO	8,90 €
HIMBEER HUGO	8,90 €
MARTINI BIANCO	6,90 €
GINTONIC	8,90 €
CAMPARI ORANGE ⁽¹⁾	7,40 €
CAMPARI SODA ⁽¹⁾	6,90 €
HUGO ALKOHOLFREI	8,90 €
HIMBEER-HUGO ALKOHOLFREI	8,90 €
WILD VIRGINS FINE SPRITZ ALKOHOLFREI	8,90 €
SOLERO	8,20 €
Malibu, Lime Juice, Maracujasaft, Rohrzucker, Milch	
MARTINI SUMMER	8,20 €
Martini Bianco, Wild Berry, Himbeeren, Basilikum	
MARTINI LIMONE	8,20 €
Martini Bianco, Bitter Lemon, Zitrone, Basilikum	
APEROL MARACUJA SPRITZ ⁽¹⁾	9,20 €
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Wasser, Limettensaft und Himbeeren	
APERITIVO VOLARE	9,20 €
Ramazzotti Rosato, Lime Juice, Bitter Lemon, Limette, Minze	
APERITIVO LIMONE	9,20 €
Limoncello, Bitter Lemon, Prosecco, Zitrone, Basilikum	
LILLET BERRY	9,20 €
Lillet Blanc, Wild Berry und Himbeeren	

¹Farbstoffe ²koffeinhaltig ³Süßungsmittel ⁴Antioxidationsmittel ⁵chininhaltig

⁶Stabilisatoren ⁷Säuerungsmittel/Säureregulatoren



DIGESTIF

CHIVAS REGAL 12 JAHRE	2 cl	6,90 €
CHIVAS REGAL 18 JAHRE	2 cl	11,90 €
TANQUERAY GIN	2 cl	3,90 €
9 MILE VODKA	2 cl	3,90 €
NONINO GRAPPA LO MERLOT MONIVITIGNO	2 cl	7,90 €
NONINO GRAPPA VUISINAR RESERVA	2 cl	5,90 €
LIMONCELLO	2 cl	3,90 €
LIMONCELLO CREMA	2 cl	4,90 €
AVERNA	2 cl	3,90 €
RAMAZZOTTI	2 cl	3,90 €
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	3,90 €
MARSALA CREMOVO	2 cl	3,90 €

Haben Sie Appetit?

Bei uns gibt's hausgemachten Genuss –
frisch, lecker und mit Liebe zubereitet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



ANTIPASTI & VORPSEISEN

BRUSCHETTA Italienisches Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Rucola & Parmesan	13,90 €
CARPACCIO ALL'ITALIANA Rohes Rinderfilet „italienischer Art“, fein geschnitten, mit frischen Champignons, Rucola, Parmesan und Trüffelöl ^(2,3,4)	16,90 €
CARPACCIO DI SALMONE Lachs, fein geschnitten, in einer Olivenöl-Zitronenmarinade, Garnelen, Rucola, Parmesan und Trüffelöl ^(2,3,4)	16,90 €
VITELLO TONNATO Gekochtes Kalbsfleisch, fein geschnitten, in einer Thunfischcreme mit Kirschtomaten und Kapern ^(2,3,4)	16,90 €
ANTIPASTI DELLA CASA Verschiedene frisch hausgemachte Vorspeisen (täglich frisch zubereitet)	17,90 €
INSALATA DI MARE Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat	17,90 €
TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA Fein gehacktes Rindertatar vom Filet, angerichtet mit Kapern, Schalotten, Eigelb, frische Zitrone und einem Hauch Olivenöl	16,90 €
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO Fein gewürfelter roher Lachs in Olivenöl, und Meersalz mariniert angerichtet mit Avocadowürfeln, roten Zwiebeln, Kapern und frische Kräutern	16,90 €
CARPACCIO CON BRESAOLA Carpaccio aus luftgetrockneter, italienischem Rinderfilet mit Trüffelöl-Zitronenmarinade und rosa Pfeffer, garniert mit Büffelmozzarella, Rucola und Parmesan	16,90 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen	9,40 €
ZUPPA DI PESCE Italienische Fischsuppe mit Scampi, Calamari, Garnelen und Sepia	14,90 €
MINISTRONE Italienische Gemüsesuppe	12,90 €
ZUPPA DI PARMIGIANO Italienische Parmesan-Cremesuppe	11,90 €

¹Farbstoffe ²mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker
⁵geschwärzt



SALATE

INSALATINA MISTA	6,70 €
Kleiner gemischter Salat	
INSALATA MISTA	8,90 €
Großer gemischter Salat	
INSALATA DI CETRIOLI	6,90 €
Gurkensalat mit roten Zwiebeln	
INSALATA DI POMODORI	6,90 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	
INSALATA SFIZIOSA	17,80 €
Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen und frischen Champignons	
INSALATA DI SALMONE	18,90 €
Salatvariation mit gegrillten Lachsfiletstreifen und gebratenen Champignons	
INSALATA CON SCAMPI	20,90 €
Salatvariation mit gegrillten Scampi und gebratenen Champignons	
INSALATA DI CALAMARI E FUNGHI	18,90 €
Salatvariation mit gegrillten Calamari und gebratenen Champignons	
INSALATA VOLARE	21,90 €
Salatvariation mit gegrillten Scampi, Lachsfilet, Calamari und gebratenen Champignons	
INSALATA CON MANZO E FUNGHI	20,90 €
Salatvariation mit gegrillten Rinderfiletstreifen, gebratenen Champignons, frischem Rucola, garniert mit Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Parmesan	

*Alle Salate werden nach Wunsch mit hausgemachten Balsamico- oder Joghurtdressing serviert.



SPECIALITÀ DI PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Parmesan (scharf)	14,50 €
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Spaghetti mit Garnelen, Sepia und Scampi in einer Cocktailtomatencremesoße	18,50 €
PENNETTE ARRABBIATA Pennette mit Knoblauch und Olivenöl in einer scharfen Tomatencremesoße, mit Kirschtomaten und Parmesan verfeinert	14,90 €
PENNETTE CON ZUCCHINI E GAMBERETTI Pennette mit frischen Zucchini und Garnelen in einer Hummercremesoße, mit Parmesan verfeinert	15,90 €
PENNETTE AL QUATTRO FORMAGGI Pennette in einer Sahnecremesoße, mit Hirtenkäse, Parmesan, Gorgonzola	16,90 €
RISOTTO FRUTTI DI MARE Risotto mit Garnelen, Sepia und Scampi in einer Cocktailtomatencremesoße	18,50 €
LINGUINE AL SALMONE Frische weiße Eierbandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in einer Hummersahnecremesoße	17,90 €
LINGUINE VOLARE Linguine mit frischen Champignons und Putenstreifen in einer Cognacc cremesoße	17,50 €
LINGUINE IMPERIALE Linguine mit Calamari, Scampi und Garnelen in einer Hummercremesoße	18,50 €
LINGUINE NERO DI SEPIA Schwarze Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum, in einer feinen Safrancremesoße, garniert mit gegrillten Calamari	20,90 €
SPAGHETTI AGLIO OLIO E GAMBERETTI Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, frischem Rucola, gegrillten Garnelen, Pinienkernen und Parmesan (scharf)	17,90 €
GIGANTI AI PORCINI Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen und Ricotta, in einer feinen Trüffelcremesoße, garniert mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	18,50 €
LINGUINE CON MANZO E FUNGHI Linguine mit gebratenen Rinderfiletwürfeln und frischen Champignons in einer Cocktailtomatensoße, garniert mit Parmesan	18,90 €



PINSA

PINSA PANE Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	8,90 €
PINSA LUNGO Mozzarella, Knoblauch und Olivenöl	9,70 €
PINSA MARGHERITA Tomaten, Mozzarella und Oregano	11,20 €
PINSA FUNGHI Tomaten, Mozzarella und frische Champignons	12,90 €
PINSA NAPOLI ⁽⁵⁾ Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	14,90 €
PINSA DIAVOLA ^(1,2,3) Tomaten, Mozzarella, italienische scharfe Salami und frische Paprika	14,90 €
PINSA CON ANTIPASTI Mozzarella, frisch hausgemachte Vorspeisen	14,90 €
PINSA QUATTRO FORMAGGI Tomaten und vier verschiedene Käsesorten (Hirtenkäse, Parmesan, Gorgonzola und Mozzarella)	14,90 €
PINSA PROSCIUTTO DI PARMA Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, mit Rucola und Parmesan garniert	15,90 €
PINSA FRUTTI DI MARE Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Kirschtomaten	15,90 €
PINSA BRESAOLA DI BURRATA (KALTBELEGT) Mozzarella, luftgetrocknetem italienischen Rinderfilet, Rucola, Parmesan	15,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PINSA MARGHERITA Tomaten, Mozzarella und Oregano	7,90 €
PINSA FUNGHI Tomaten, Mozzarella und frische Champignons	8,90 €
KINDERPUTENSCHNITZEL MIT POMMES	11,90 €
PENNE NAPOLI Pennette mit Tomatensoße	7,90 €
PASTA ALLA PANNA Pennette in einer Sahnecremesoße	8,90 €

¹Farbstoffe ²mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker
⁵geschwärzt



SPECIALITÀ DI CARNE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Rinderfilet vom Grill mit frischem Rosmarin und Kräuterbutter, serviert mit Mini-Bratkartoffeln	37,50 €
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer in einer Cognacc cremesoße, serviert mit Mini-Bratkartoffeln	39,50 €
FILETTO DI MANZO E GORGONZOLA Rinderfilet vom Grill in einer feinen Gorgonzolacremesoße, serviert mit Mini-Bratkartoffeln	41,00 €
FILETTO DI VINO Rinderfilet vom Grill, in einer Rotwein-Marsala-Soße mit frischen Erdbeeren und Schalotten, serviert mit Mini-Bratkartoffeln	42,90 €
COTOLETTA ALLA MILANESE Ein Kalbskotelett in einer knusprigen Panade, herausgebacken in Butter, serviert mit Mini-Bratkartoffeln	26,90 €



SPECIALITÀ DI PESCE

CALAMARI ALLA GRIGLIA

29,50 €

Französischer Tintenfisch vom Grill, serviert mit
italienischem Parmesan-Risotto oder frisch gebratenem Gemüse

SCAMPI ALLA GRIGLIA

32,00 €

Scampi vom Grill, serviert mit italienischem Parmesan-Risotto
oder frisch gebratenem Gemüse

SALMONE ALLA GRIGLIA

31,00 €

Norwegisches Silberlachsfilet vom Grill, serviert mit
italienischem Parmesan-Risotto oder frisch gebratenem Gemüse

GRIGLIATA DI PESCE

37,50 €

Gemischter Fischteller mit Silberlachsfilet,
Tintenfisch und Scampi vom Grill, serviert mit
italienischem Parmesan-Risotto oder frisch gebratenem Gemüse



DOLCI

Noch Platz für Süßes?

TIRAMISÙ

10,80 €

Hausgemachtes Tiramisù, garniert mit
frischen Früchten und Schokosoße

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

9,80 €

Hausgemachtes Pannacotta, garniert mit
frischen Früchten, Erdbeersoße und Sahne

TARTUFO BIANCO

11,40 €

Trüffeleis aus weißer Schokolade, garniert
mit einer Eierlikörcreme und frischen Früchten

TARTUFO CIOCCOLATO

11,40 €

Trüffeleis aus Schokolade, garniert mit einer
Eierlikörcreme und frischen Früchten

DESSERT VOLARE

14,90 €

Dessert nach Fantasie des Küchenchefs
Lassen Sie sich überraschen!

CREME BRÛLÉE

9,80 €

Samtige Vanillecreme unter einer knusprigen
Karamellkruste, garniert mit frischen Früchten

