



RISTORANTE | PIZZERIA  
**VOLARE**

MITTAGSTISCH · EIS,  
KAFFEE & KUCHEN · APERITIF  
PIANO-BAR · LOUNGE-BAR

**DIE ÖFFNUNGSZEITEN:**  
MONTAG & DIENSTAG RUHETAG  
Mittwoch, Donnerstag und Freitag 15.00 – 21.30 Uhr  
Samstag und Sonntag 12.00 bis 21.00 Uhr  
(durchgehend!)

Am Sonntag, 3. April  
eröffnen wir die  
Terrasse!

Jeden Freitag gibt es  
italienische Musik  
live mit Tino!



Reservierungen bitte unter  
**05153-4933192**

Buon  
appetito

## *SUPPEN*

Tomatensuppe.....	Euro 6,90
Minestrone.....	Euro 6,90

## *ANTIPASTI*

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch.....	Euro 7,90
Rustico Italiano Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Büffelmozzarella...	Euro 16,90
Carpaccio di Manzo (vom Rind) Rindfleisch, Rucola und Parmesan.....	Euro 17,00
Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Thunfischcremesauce.....	Euro 17,00

## *SALATE*

Insalata Mista (großer gemischter Salat)  
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen,  
Paprika, Peperoni, Mais und Zwiebelringen..... Euro 11,90

Insalata con Carne  
gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, gebratenen  
Champignons, Parmesanflocken und Balsamico..... Euro 19,50

Insalata Volare  
großer gemischter Salat mit Scampi..... Euro 19,50

## *PASTA*

Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino (scharf)  
Knoblauch, Öl und Peperoni..... Euro 8,90

Gnocchi al Gorgonzola  
mit Sahnesauce und Gorgonzola..... Euro 14,50

Tagliolini Bolognese  
hausgemachte Bandnudeln mit Fleischsauce..... Euro 12,50

Taglionini Carbonara (ital. Art)..... Euro 14,50

Lasagna Tradizionale  
mit Fleischsauce, Béchamelsauce und Parmesan..... Euro 12,90

Cannelloni (gefüllt)  
mit Ricotta und Spinat, Tomatensauce und Parmesankäse..... Euro 12,90

Ravioli al Tartufo (mit Trüffel gefüllt) mit gebratenen Champignons, Sahnesauce, Rucola und Parmesankäse.....	Euro 17,50
Tagliolini al Salmone (Lachsfilet) mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.....	Euro 17,90
Tagliolini al Scampi Scampis mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	Euro 17,90
Tagliolini Volare mit Safransauce, Doradenfilet, Burratakugel im Parmesankorb	Euro 24,90

## *PIZZA*

Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella.....	Euro 8,90
Salami mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella.....	Euro 10,90
Schinken mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella.....	Euro 10,90
Schinken Champignon mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons....	Euro 11,50
Calzone (Gefüllte) mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons....	Euro 11,50
Quattro Stagioni mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Paprika.....	Euro 14,00

Vegetaria mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischtem Gemüse.....	Euro 13,90
Thunfisch mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.....	Euro 14,50
Quattro Formaggi mit Tomatensauce mit 4 verschiedenen Käsesorten.....	Euro 14,50
Diavolo (scharf) mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami Pikante, Paprika, Peperoni, schwarzen Oliven.....	Euro 14,50
Frutti di Mare mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch.....	Euro 16,50
Parma mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanflocken.....	Euro 16,50
Fantasia mit Mozzarella, Kirschtomaten, Frischlachs, Rucola und Knoblauch.....	Euro 19,50
Volare Mozzarella di Bufala, argentinisches Rindfleisch und Champignons.....	Euro 19,50
Sonia Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Walnuss, Birne, Rucola und Parmesanflocken.....	Euro 19,50

## *CARNE DI MAIALE (vom Schwein)*

Scaloppina Milanese (Wiener Art)  
paniertes Schnitzel mit Pommes Frites..... Euro 16,50

Scaloppina al Funghi, Pomodorini  
3 Scheiben Schweinerücken mit Champignons, Kirschtomaten,  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse..... Euro 19,50

Saltimbocca alla Romana  
3 Scheiben Schweinerücken mit Weinsauce, Salvia,  
Parmaschinken, Rosmarinkartoffeln und Gemüse..... Euro 23,50

## *CARNE DI MANZO*

*(argentinisches Rindfleisch ca. 250g)*

Bistecca di Manzo  
Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse..... Euro 26,50

Bistecca al Pepe verde  
Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Sahnesauce,  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse..... Euro 28,50

## *PESCE (Fisch)*

Salmone alla Griglia

Lachsfilet mit Salatbeilage..... Euro 19,50

Salmone al Vino bianco

Lachsfilet in Weißweinsauce, Pinienkernen,  
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Salatbeilage ..... Euro 24,50

Filetti di Orata

Doradenfilet in Safransauce mit Spinat und Salatbeilage..... Euro 24,50

Fritto Misto

gemischter Fischteller (gebraten)

mit Scampi, Calamari, Lachs und Salatbeilage..... Euro 27,50

## DESSERT

Tiramisu <small>A, C, G, 2</small>	Euro 7,00
Panna Cotta <small>C, G</small>	Euro 7,00
Profiteroles <small>A, C, G</small> Brandteig mit Schokolade und Vanillesoße	Euro 7,00
Cassata Sicilliana <small>G</small>	Euro 6,50
Tartufo Classico <small>G</small>	Euro 6,50

## GELATO MISTO (EIS)

Schokolade, Vanille, Pistazie <small>A, G</small>	Euro 5,00
Zitrone, Erdbeere, Mango <small>G</small>	Euro 5,00



## *KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE*

Tasse Kaffee 2		Euro 2,60
Tasse Espresso 2		Euro 2,40
Cappuccino 6, 2		Euro 3,20
Latte Macchiato 6, 2		Euro 3,20
Tasse Tee schwarz, grün, Früchte, Kamille		Euro 2,50

## *ALKOHOLFREIE GETRÄNKE*

San Pellegrino Acqua Panna medium / still	0,25 l 0,75 l	Euro 3,20 Euro 7,00
Coca-Cola 2, 3	0,2 l	Euro 3,00
Coca-Cola light 2, 3, 4, 5, 7	0,4 l	Euro 4,90
Limonaden	0,2 l	Euro 3,20
Fanta 3, Sprite 3, Spezi 2, 3	0,4 l	Euro 4,90
Fruchtsäfte	0,2 l	Euro 3,20
Apfelsaft / Orangersaft	0,4 l	Euro 4,90

## BIER

Einbecker Pilsener A1	0,3 l	Euro 4,50
	0,4 l	Euro 5,20
Weihenstephaner Hefeweißbier A2	0,5 l	Euro 6,00
alkoholfrei	0,5 l	Euro 6,00
Alsterwasser A2	0,3 l	Euro 4,50
	0,4 l	Euro 5,20

## APERITIFS

Prosecco L	0,1 l	Euro 5,50
Aperol-Spritz L	0,2 l	Euro 7,50

## LIKÖRE

Limoncello	28% vol	2 cl	Euro 4,00
Sambuca	40% vol	2 cl	Euro 4,00
Ramazotti	38% vol	2 cl	Euro 4,00
Jägermeister	35% vol	2 cl	Euro 4,00
Averna	29% vol	2 cl	Euro 4,00
Grappa	40% vol	2 cl	Euro 6,50

# WEIN

## Rotwein

Hauswein l trocken		0,2 l	Euro 6,50
Lambrusco l fruchtig, süß	10,5% vol	0,2 l	Euro 6,50
Primitivo l trocken	13% vol	0,2 l	Euro 6,50

## Weißwein

Chardonney l trocken	12% vol	0,2 l	Euro 6,50
Weinschorle – süß gespritzt l		0,2 l	Euro 5,30
Weinschorle – sauer gespritzt l		0,2 l	Euro 5,30

## Flaschenweine

Prosecco Scavi & Ray			Euro 18,00
Ficiligno Inzolia-Viognier	Weißwein		Euro 27,00
Scaia Chardonnay Garganica	Weißwein		Euro 26,00
Primitivo di Manduria	Rotwein		Euro 28,00
Lambrusco fruchtig, süß	10,5% vol		Euro 15,00
Indio Montepulciano D.O.C.	Rotwein		Euro 28,00