

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Antipasto il VOLO	16,50
Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region Molise mit Honig und Fruchtkonfitüre	
Carpaccio di manzo	15,90
Rucola Cocktailtomaten Champignon Granascheiben und Zitronenvinaigrette	
Vitello tonnato	15,50
rosa gegartes Kalbstafelspitz mit Kapernfrucht in Thunfisch-Kapern-Sardellen-Salsa	
Insalata di mare	18,90
Mit Seppia, Polpo, Scampi und Miesmuscheln	
Antipasto di mare	20,90
Kalte und warme Meeresköstlichkeiten mit tagesfrischem Fisch	
Carpaccio Vegetariano	14,90
Rote Beete, Cocktailtomaten, Rucola, Käsecreme und gerösteten Pinienkerne	
Insalata caprese	14,50
Mozzarella di Bufala, Tomaten und Avocado	

SUPPEN / LE ZUPPE

Crema di topinambur	7,90
Topinambur-Cremesuppe mit Jakobsmuscheln und Frühlingszwiebeln	
Crema di carote e zenzero	6,90
Karotten-Ingwer-Cremesuppe, Kokosmilch und knusprigem Bauchspeck	

SALATE / INSALATE

Insalata di pollo	16,50
Großer gemischter Salat mit saisonalen Früchten und Hähnchenhäppchen vom Grill	
Misticanza con filetti di Salmone	19,50
Wilder Pflücksalat mit gegrilltem Lachsfilet, Fenchel, Mandelblättchen und Granatapfel	
Insalata Cavolo	13,50
Chinakohlsalat mit Radieschen, Kürbiskerne und goldene Croutons	

PASTA / i PRIMI

Tagliatelle al tartufo

Trüffeltagliatelle (a,c,g) 23,90

Gnocchi tricolore dello chef

Hausgemachte Gnocchi tricolore mit hellem Rind-Kalb-Ragù 15,90

Paccheri Molisane

mit Kartoffelzitronecreme und Miesmuscheln 16,50

Tagliolini il Volo

mit Calamari, Garnelen, Pachino-Tomate auf Zucchini-creme 17,50

Spaghetti quattrato

an Kirschtomaten, hausgemachtes Basilikumpesto und Burrata 16,50

Pennette al forno

Pennette gratiniert aus dem Ofen an Quattro-Formaggi-Creme und Walnüssen 13,90

REIS / RISOTTI

Risotto tre delizie

Risotto mit Zucchini-creme, Mascarpone und Pistazien 15,90

Risotto IL Volo

Risotto mit Jakobsmuscheln, Seeteufel abgeschmeckt mit Curry 18,90

Risotto Salsiccia bianca

Safranrisotto mit italienischer weißer Salsiccia 17,90

KINDERMENÜ / MENU BAMBINI

Crudo e Mozzarella

Mozzarella mit luftgetrocknetem Schinken/prosciutto crudo 7,00

Pasta Bambino

Pasta Bolognese / Pasta Tomatensugo 7,00

Cotoletta Patatine

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites 9,90

Gelato italiano

Italienische Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) pro Kugel 1,50

FLEISCHGERICHTE / SECONDI DI CARNE

Rumpsteak ai porcini

Rumpsteak an Steinpilzen Jus und Tagliatelle geschwenkt in Salbeibutter 27,50

Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln und wildem Brokkoli 31,90

Carre' di agnello

Lammkotoletten mit aromatischer Kräuterkruste, Barolojus auf Kartoffelpüree 29,90

Guancia di manzo

Rindsbäckchen mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree 25,90

Tagliata di filetto

Rinderfilet geschnitten mit Rucola Kirschtomaten Granascheiben Balsamessig und Rosmarinkartoffeln 29,90

FISCHGERICHTE / SECONDI DI PESCE

Fritto misto

Frittierte Calamari Garanelen knuspriges Gemüse dazu kleiner gemischter Salat 24,90

Mosaico di pesce

Fischmosaik auf Polenta mit gegrilltes Gemüse und Krustentierfond 32,90

Filetto di orata

Doradenfilet mit Zitrusfrüchte, Kartoffelbrei, Brokkoli und Safranjus 24,90

Tentacolo di polpo e pane carasau

Oktopus-Tentakel auf Kichererbsen-Hummus, karamellierten Tomaten mit sardischem Fladenbrot 31,90

Gamberoni gratinati con Spaghetti aglio e olio

Gratinierte Garnelen in Thymianbrotkruste und Spaghetti geschwenkt in Knoblauchöl 31,90

Pesce fresco di giornata

Frisch präsentierter Tagesfisch, Gemüse und Kartoffel 100gr 9,00

BEILAGE / CONTORNI

Spaghetti aglio e olio / gegrilltes Gemüse / Rosmarinkartoffel / gemischter Salat	5,00
---	------

VEGETARISCHES MENÜ / MENU VEGETARIO

Carpaccio Rote Beete	12,50
Rote Beete Cocktailltomaten Rucola und gerösteten Pinienkerne	
Risotto due delizie	
mit Zucchini-creme und gerösteten Pistazien	13,90
Spaghetti quattrato vegano	
mit Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikumpesto	14,50
Cotoletta di melanzane	
Auberginenschnitzel mit saisonalem Gemüse Couscous	16,50

DOLCI / DESSERTS

Tiramisu' dello chef	8,50
Creme brulee	
mit Espresso-creme	8,50
Panna cotta	
Panna cotta mit Kokosnuss und weißer Schokolade mit Waldfrüchten	8,50
Crostata scomposta	
Zerlegte Crostata mit Pistazien-creme, karamellisierten Birnen und Flocken aus Zartbitterschokolade	8,50
Espresso affogato	
Vanille-creme übergossen mit Espresso	3,90
Sorbetto al limone	7,50
Zitronensorbet	
Formaggi misti	
Käsevariation mit Honig und Nüsseauswahl	8,50