

## Antipasto freddi e insalata

Kalte Vorspeisen und Salate

Insalata mista ✓ 12.50  
Gemischter Salat (L)

Insalata alla Nonna 14.50  
Bunter Blattsalat mit Speck, Ei, Brotcroutons (A,C)

Insalata Caprese «Volare» ✓ 15.50  
Feinster Büffelmilch-Mozzarella auf Rucolabeet, mit Datteltomaten, Zwiebeln,  
feinstem Olivenöl aus Italien und frischem Basilikum (G)

Carpaccio di manzo 19.50  
Hauchdünn geschnittenes Rinds-Carpaccio, mit etwas Trüffelöl verfeinert,  
mit frischen Steinpilzen, Cherry-Tomaten, etwas Knoblauch, Rucola und Grana Padano (G)

Tatar classico 19.50  
Feinstes Rindstatar, verfeinert mit Vecchia Romagna,  
serviert mit Toast(A) und Butter (G)

Wählen Sie Ihre Schärfe: mild/mittel/scharf  
(Geme servieren wir Ihnen das Tatar mit glutenfreiem Brot)

Vorspeise 19.50  
Hauptgang 31.50

## Antipasti caldi e zuppe

Warme Vorspeisen und Suppen

Zuppa al pomodoro ✓ 9.50  
Tomatensuppe (ohne Rahm) mit frischem Basilikum und etwas Knoblauch,  
verfeinert mit feinstem Olivenöl aus Italien

Minestrone ✓ 12.50  
Klassische italienische Gemüsesuppe

Gnocchi di patate ✓ 16.50  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi  
an feinem Basilikum-Pesto, verfeinert mit Datteltomaten

Rustico aglio orsino ✓ 19.50  
Hausgemachte Teigtaschen mit Bärlauch und  
Pilzen gefüllt, an feiner Tomatenbutter, roten Zwiebeln  
und frischem Blattspinat

Hauptgang 27.50

Pasta fatto in casa  
Hausgemachte Teigwaren

Triangolo grande ricotta-bufala e spinaci ✓ 24.50  
Grosse Teigtaschen mit fein-würzigem Büffelmilch-Ricotta und Blattspinat,  
an feiner Salbeibutter mit etwas Knoblauch und Cherry-Tomaten

Fiocchetti alla pera ✓ 24.50  
Teigtaschen mit Frischkäse und Birnen gefüllt,  
an feiner Rahmsauce mit Baumnüssen und frischer Petersilie (A,G,C)

Lasagna alla nonna Angela\*\*\* (ca. 25 Min.) ✓ 25.50  
Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne nach Grossmutter's Art (A,G,O)

Tagliatelle alla Molisana 26.50  
Butternudeln mit gebratenen Pouletbruststreifen,  
Steinpilzen, roten Zwiebeln, Oliven, Datteltomaten, frischer Petersilie (A,C,O)

Rustico Triangolo al Salmone 27.50  
Teigtaschen mit cremiger Lachs- und Gemüsebrunoise gefüllt,  
an feiner Butter mit Datteltomaten, Zwiebeln Rauchlachsstreifen und frischem Spinat

Tagliatelle Imperiali 29.50  
Hausgemachte Butternudeln mit Riesencrevetten "Black Tiger",  
frischer Petersilie, Knoblauch, Datteltomaten und Weisswein (A,C,R,O)

\*\*\*Bestellen Sie bis um 14.00 Uhr Ihre gluten- und lactosefreie Fleisch-Lasagne oder eine vegane Version und geniessen Sie diese am Abend frisch gebacken bei uns im Volare!

P.S.: Wir haben auch glutenfreies Bier aus der Schweiz für Sie.

## Aqua dolce e salata

Süss- & Salzwasser

## Spaghetti alle vongole verace 28.50

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, verfeinert mit etwas Knoblauch, frischer Petersilie, Datteltomaten und Weisswein (A,R,O)

## Gamberoni in Padella\* 37.50

Gebratene Riesencrevetten "Black-Tiger" mit Knoblauch, Datteltomaten, frischer Petersilie und Weisswein (O,R)

## Filetto di salmerino\* 39.50

Zartes Saibling-Filet aus dem Berner Oberland, mit roten Zwiebeln, frischem Spinat und Tomaten (D)

## Die Caranci Gastronomie Genusskarte

profitieren und geniessen!

Mit der Caranci Gastronomie Genusskarte profitieren Sie im Ristorante Volare Waltenschwil und in der Weinboutique LIDANTO.ch von genussvollem 5% Treue-bonus.

Profitieren und geniessen - so einfach geht das: Sie laden Ihre Caranci Gastronomie Genusskarte in unserem Restaurant mit einem Betrag Ihrer Wahl zwischen 100 und 5000 Franken auf und bezahlen in bar, mit Ihrer Bank- oder Postkarte oder per Vorauszahlung (keine Kreditkarten). Wenn Sie z.B. 500 Franken laden, belohnen wir Sie mit einem Treue-Bonus von 25 Franken, d.h. Sie können für insgesamt 525 Franken bei uns geniessen oder feine italienische Weine kaufen.

Nach jedem Gebrauch erhalten Sie eine Quittung, aus der Sie auch Ihr jeweiliges Restguthaben ersehen.

Mehr Informationen? - Unser Team im Volare berät Sie gerne!



## Spezialita di carne

### Fleischspezialitäten

Polpettone alla Romana 28.50  
Hausgemachter Hackbraten auf leicht pikantem Tomatensauce-Spiegel,  
mit Oliven und Rucola (C)

Scaloppine di vitello al aceto balsamico 35.50  
Zarte Kalbsschnitzel an feiner Balsamicosauce (A)

Scaloppine di vitello ai porcini 38.50  
Zarte Kalbsschnitzel an feiner Steinpilzsauce mit frischer Petersilie  
und Datteltomaten (A)

Fegato alla Veneziana 38.50  
In Butter gebratene Kalbsleber, mit frischem Salbei und Zwiebeln

Filetto di manzo alla griglia 47.50  
Zartes Rindsfilet vom Grill (ca. 180g im Rohschnitt)

### \* Contorni – Beilagen

Risotto Grana Padano

Risotto ai porcini

Risotto al zafferano

Tagliatelle

Patate al Forno

Verdura

Risotto mit Grana Padano Käse (G,O)

Risotto mit Steinpilzen (G,O)

Risotto mit Safran (G,O)

Hausgemachte Butternudeln (A,C)

Ofenkartoffeln

Gemüse

Doppelbeilage: Zuschlag von CHF 3.50

## Pizza

Geniessen Sie auch eine Pizza ganz sorgenlos – glutenfrei.

Das Mehl wie auch die Verarbeitung vom Dinkelteig ist aufwändiger als beim Teig aus Weissmehl. Für den Mehraufwand verrechnen wir CHF 2.00 pro Dinkelpizza, welche dafür geschmacklich aromatischer, knuspriger und besser verdaulich ist!

Margherita ✓ Tomaten, Mozzarella (A,G)	15.50
Funghi ✓ Tomaten, Mozzarella, frische Champignons (A,G)	16.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken (A,G)	17.50
al Caporale Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami (A,G)	17.50
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons (A,G)	18.50
Don Giovanni Tomaten, Mozzarella, Speck, frische Champignons, Mascarpone, Knoblauch, Peperoncini (A,G)	18.50
Pizza alla Milanese Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola (A,G)	18.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (A,G)	18.50
Cacciatore Tomaten, Mozzarella, italienischer Rollspeck, Zwiebeln, frische Champignons (A,G)	19.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen-Filets (A,G,D)	19.50
Vegetariana ✓ Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse, Artischocken, Zwiebeln (A,G)	19.50
Diavola Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini (A,G)	20.50
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Schinken, Oliven, Artischocken (A,G)	21.50

Piemontese 	22.50
Tomaten, Mozzarella, frische Steinpilze, Rucola, Cherry-Tomaten, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	
Calzone – leider in Dinkel nicht möglich	22.50
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Schinken, Ei (A,G,C)	
VOLARE	23.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Rucola (A,G)	
Carpaccio	23.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan (A,G)	
al Brondolo (PAPÀ CARANCI)	23.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, pikanter Salami, Speck, Oliven, Peperoncini, Knoblauch (A,G)	
Bufala	24.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Rucola, Büffelmilch-Mozzarella, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	
Dello Chef	24.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, pikanter Salami, Speck, Oliven, Gorgonzola, Grana Padano Späne, verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Öl (A,G)	
Frutti di mare	24.50
Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte (A,G,D,R)	
Antonia (MAMMA CARANCI) – WIR EMPFEHLEN DIE PIZZA OHNE TOMATENSAUCE ZU BESTELLEN	24.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Oliven (A,G)	
al Conte di Monte Cassino	26.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	

## Deklarationen

Kalb/Schwein	Schweiz	Saibling (Bern)	Schweiz
Rind	Schweiz	Crevetten MSC	Vietnam
Geflügel	Schweiz	Meeresfrüchte	Italien
Eier	Schweiz	Venusmuscheln	Italien/Holland
		Miesmuscheln (Saisonal)	Italien/Holland
Weissmehl (Aargau)	Schweiz	Gemüse (Saisonal)	Schweiz
Dinkelmehl (Aargau)	Schweiz		

# Allergien

---

- A**     **Glutenhaltiges Getreide**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern
- B**     **Krebstiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Shrimps, Garnelen, Scampi, Krebse, Hummer, Langusten
- C**     **Eier von Geflügel**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssige, Eiprotein, E222 und E1 105 auf Eibasis
- D**     **Fisch**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Fische, Kaviar, Fischpastete, Anchovipaste, Fischgelatine, Fischsauce
- E**     **Erdnüsse**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör
- F**     **Soja**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Sojalecithin, Tofu
- G**     **Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse**  
(inklusive Laktose)
- H**     **Schalenfrüchte**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse
- L**     **Sellerie**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollensellerie, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver
- M**     **Senf**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen
- N**     **Sesamsamen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Sesampaste, Sesamöl, Brot, Gebäck, Müesliriegel, Salat, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel
- O**     **Schwefeldioxid und Sulfite**  
Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, Wein, getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree
- P**     **Lupinen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Lupinenmehl, Lupinensalat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)
- R**     **Weichtiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamari

Unsere Würzmischung können folgende Spuren enthalten: (A,L,M)