



Take-Away-Karte

Vorbestellung per Telefon: 056 622 22 20
Vorbestellung per WhatsApp 076 220 29 01

Wir teilen Ihnen gerne die Abholzeiten mit.

Zum starten

Insalata verde vegan Grüner Blattsalat (L)	7.50
Zuppa di pomodoro vegan Lange eingekochte Tomatensuppe (ohne Rahm), hausgemachtem Basilikum-Pesto	7.50
Insalata alla nonna Angela Nüsslisalat mit italienischem Speck, gehacktem Ei und Brotcroutons (A,C,G,S)	10.50
Insalata Caprese «Volare» vegetarisch Feinster Büffelmilch-Mozzarella serviert auf einem Beet aus Rucola, mit lauwarmen Datteltomaten, Zwiebeln, feinstem Olivenöl aus Italien und frischem Basilikum (G,L,S)	11.50
Tatar classico Feinstes Rindstatar, verfeinert mit Vecchia Romagna, Wir geben Ihnen den Toast ungetoastet mit(A) und Butter (G)	25.50
Wählen Sie Ihre Schärfe: mild/mittel/scharf (Gerne servieren wir Ihnen das Tatar mit glutenfreiem Brot)	

Hausgemachte Pasta-Gerichte zum Mitnehmen

Medaglioni spinaci e limone **vegan** 18.50

Vegane Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Kartoffeln, Sonnenblumenkernen und Zitronen, im Olivenöl gebratener Knoblauch, Datteltomaten und etwas Rucola (A)

Girasoli con verdura grigliata **vegan** 18.50

Teigtaschen gefüllt mit Grillgemüse (Zucchini/Auberginen/Zwiebeln/Tomaten/Kräutern), an feiner, leicht pikanter Tomatensauce, mit schwarzen Oliven (A)

Mezzelune ricotta e spinaci **vegetarisch** 18.50

Teigtaschen mit Frischkäse und Spinat gefüllt, an feiner Salbei-Butter, verfeinert mit Knoblauch und Datteltomaten (A,C,G)

Fiocchetti alla pera **vegetarisch** 18.50

Teigtaschen mit Frischkäse und Birnen gefüllt, an feiner Rahmsauce mit Baumnüssen und frischer Petersilie (A,G,C)

Lasagne alla nonna Angela*** (ca. 25 Min.) **V** 18.50

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne nach Grossmutter's Art (A,G,O)

Lasagne wie folgt möglich:	Fleisch, sowie vegan
Glutenfrei und lactosefrei	Fleisch, sowie vegan

Tagliatelle VOLARE 18.50

Butternudeln mit gebratene Kalbfleischstreifen und Champignons, an feiner Tomatenrahmsauce mit etwas Rahm und Mascarpone verfeinert (A,C,G)

Tagliatelle alla Molisana 18.50

Butternudeln mit gebratenen Pouletbruststreifen, Steinpilzen, roten Zwiebeln, Oliven, Datteltomaten und frischer Petersilie (A,C,O)

Panzerotti ai funghi porcini **vegetarisch** 18.50

Teigtaschen mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt, verfeinert mit in Trüffelbutter gebratenen Steinpilzen, Datteltomaten und etwas Knoblauch (A,C,G)

Hausgemachte Pasta-Gerichte zum Mitnehmen

- Tortelloni zucca **vegetarisch** 18.50
Teigtaschen mit stückig-cremiger Kürbis-Frischkäsefüllung mit gerösteten Kürbiskernen, an feiner Rahmsauce mit Kürbistückchen und Datteltomaten (A,C,G,S)
- Triangoli di cervo e pera 18.50
Herbstliche Teigtaschen mit Hirschfleisch, Birne, Radicchio und Kräutern gefüllt, an feiner Calvados-Mascarpone-Rahmsauce mit Apfel-Marroni-Stückchen verfeinert(A,C,G,O,S)
- Tagliatelle nonno Achille 18.50
Hausgemachte Butternudeln mit Kalbshaxen-Fleisch und Tomaten-Sugo. Die Kalbshaxen wurden 4 Stunden in feinem Tomaten-Sugo geschmort, bis sich das Fleisch selber gelöst hat (A,S)
- Triangolo al Salmone 18.50
Teigtaschen mit einer cremig-feiner Lachsфарce und Gemüsebrunoise gefüllt, an feiner Mascarpone-Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen, Datteltomaten und Rucola (A,G,L)
- Triangoli al pesce spada 19.50
Teigtaschen mit Schwertfisch gefüllt, an feiner Sauce mit gebratenen Crevetten, Datteltomaten, etwas Mascarpone (A,C,D,G)

gluten- & lactosefrei

- Fiori Ricotta e Spinaci **vegetarisch** 18.50
Teigtaschen aus Mais- & Reismehl, gefüllt mit Spinat und Ricotta, an feiner Sauce aus Salbei, Olivenöl, Knoblauch und Datteltomaten (C, Milch-Lactosefrei)
- Luna Margherita **vegetarisch** 18.50
Teigtaschen aus Mais- & Reismehl, gefüllt Tomaten und Mozzarella, an feiner Basilikum-Pesto Sauce (Eier, Milch-Lactosefrei)
- Fioretto di manzo 19.50
Teigtaschen aus Mais- & Reismehl, gefüllt mit feinstem Rindfleisch, Tomaten, Gemüse und lactosefreier Ricotta, an feiner Pilzrahmsauce (Soja), verfeinert mit etwas Marronistückchen und Calvados (Eier, Milch-Lactosefrei)

Fleischspezialitäten

Polpettone alla Romana * 22.50

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

Brasato di manzo al Barolo * 28.50

Rindsschmorbraten 3 Tage in Rotwein eingelegt und danach langsam während
5 Stunden geschmort, an kräftiger Rotweinsauce (A,G,C)

Ossobuco alla Milanese * 28.50

Zarte Kalbshaxe im Fleischfond langsam 2 bis 3 Stunden geschmort, an feiner
Weissweinsauce mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronenzeste verfeinert (O)

* Contorni – Beilagen

Tagliatelle

Hausgemachte Butternudeln (A,C,L)

Patate al forno

Rosmarin–Ofenkartoffeln (L)

Verdura

Gemüse (L)

ETWAS SÜSSES DARF AUCH NICHT FEHLEN

Tiramisù 8.50

Klassisches Tiramisù

nach Adriano`s Rezept – Glutenfrei (C,G)

Zum zu Hause selber backen und geniessen

Torta al cioccolato calda Volare (A, C, G) 5.50

Das lauwarme Schokoladenküchlein zum zu Hause fertig backen.

Ofen vorheizen Ober-/Unterhitze 180°C danach Küchlein ca. 7 Minuten backen.

Pizza

Der Kauf von Dinkelmehl ist ebenso wie dessen Verarbeitung aufwändiger als beim traditionellen Teig aus Weissmehl. Für den Mehraufwand verrechnen wir CHF 2.00 pro Dinkelpizza, welche dafür geschmacklich aromatischer, im Biss knuspriger und zudem besser verdaulich ist!

Auch servieren wir Ihnen gerne alle unsere Pizzas selbstverständlich glutenfrei. Dabei werden die Pizzas mit grösster Sorgfalt auf einem separaten Blech gebacken, um mögliche Kreuzkontamination zu vermeiden!

Margherita vegetarisch Tomaten, Mozzarella (A,G)	13.50
Funghi vegetarisch Tomaten, Mozzarella, frische Champignons (A,G)	13.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken (A,G)	14.50
al Caporale Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami (A,G)	14.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen-Filets (A,G,D)	14.50
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons (A,G)	15.50
Don Giovanni Tomaten, Mozzarella, Speck, frische Champignons, Mascarpone, Knoblauch, Peperoncini (A,G)	15.50
Pizza alla Milanese Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola (A,G)	15.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (A,G)	15.50
Cacciatore Tomaten, Mozzarella, italienischer Rollspeck, Zwiebeln, frische Champignons (A,G)	15.50
Vegetariana vegetarisch Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse, Artischocken, Zwiebeln (A,G)	15.50
Diavola Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini (A,G)	15.50
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Schinken, Oliven, Artischocken (A,G)	16.50

Pizza

Piemontese vegetarisch	16.50
Tomaten, Mozzarella, frische Steinpilze, Rucola, Datteltomaten, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	
Zia Domenica	17.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Gorgonzola, Champignons (A,G,C)	
Calzone – leider in Dinkel nicht möglich	17.50
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Schinken, Ei (A,G,C)	
VOLARE	18.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Rucola (A,G)	
Carpaccio	18.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan (A,G)	
al Brondolo (PAPÀ CARANCI)	18.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, pikanter Salami, Speck, Oliven, Peperoncini, Knoblauch (A,G)	
Bufala	18.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Rucola, Büffelmilch-Mozzarella, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	
Dello Chef	19.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, pikanter Salami, Speck, Oliven, Gorgonzola, Grana Padano Späne, verfeinert mit hausgemachtem Basilikumöl (A,G)	
Frutti di mare	19.50
Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte (A,G,D,R)	
Antonia (MAMMA CARANCI) – WIR EMPFEHLEN DIE PIZZA OHNE TOMATENSAUCE ZU BESTELLEN	19.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Datteltomaten, Rucola, Oliven (A,G)	
Stelle gemella	19.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Datteltomaten, Oliven, Rucola, Basilikumöl (A,G)	
la bella Molisana	20.50
Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Datteltomaten, Mischpilze, Marroni, Grana Padano, feinstes Olivenöl (A,G)	
al Conte di Monte Cassino	20.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Datteltomaten, Rucola, verfeinert mit Trüffelöl (A,G)	

Deklarationen

Kalb/Schwein	Schweiz	Crevetten MSC	Vietnam
Rind	Schweiz	Meeresfrüchte	Italien
Geflügel / Eier	Schweiz	Venusmuscheln	Italien/Holland
Schinken	Schweiz	Miesmuscheln (Saisonal)	Italien/Holland
Rohschinken/Salami/Speck	Italien		

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, Eiweiß, 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, Antioxidationsmittel, Vitamin C
- P** **Lupinen - und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Lupinenmehl, Lupinensalat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)
- R** **Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamari
- S** **Knoblauch/Zwiebeln - und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Wir arbeiten täglich mit grosser Vorsicht, aber unsere Würzmischung können folgende Spuren enthalten: (A,L,M)