# DISCO

## Volante

*Ristorante Italiano*

27 RUE DE L'AIGUILLERIE · MONTPELLIER



# Benvenuti

*Le décor d'un ancien hôtel particulier, sublimé par de magnifiques voûtes médiévales et des couleurs inspirées de l'Italie.*

*Ici, cocktails et cuisine italienne sont entièrement faits maison, pour une expérience conviviale et authentique.*

*Buon appetito !*

@discovolante_montpellier

# Cocktails

COCKTAILS CLASSIQUES ET CRÉATIONS MAISON



## Créations

### CUBANO DISCO — 14
*Tequila Patrón Reposado, Aperol, jus d'ananas, purée de coco, mousse de lait de coco*

### ROSA ST-GERMAIN — 13
*St-Germain, Sarti Rosa, jus de citron, menthe fraîche*

### DONNA — 12
*Cinzano Bianco, Soho, crème de cassis, sirop de vanille, jus de cranberry*

### PATRÓN PASSION — 14
*Tequila Patrón Reposado, maracuja, jus de citron, limonade*

## Classiques

### MOJITO — 10
*Rhum Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne*

### PORN STAR — 11
*Vodka Zubrowka, Passoa, sirop de vanille, maracuja, blanc d'œuf, Prosecco Martini*

### GIN TONIC — 12
*Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic*

### BASILIC SMASH — 12
*Gin Bombay Sapphire, basilic frais, jus de citron, sucre de canne*

### MOSCOW MULE — 11
*Vodka Zubrowka, jus de citron vert, ginger beer*

### AMARETTO SOUR — 12
*Amaretto Disaronno, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura*

### NEGRONI — 11
*Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge, tranche d'orange*

### ESPRESSO MARTINI — 11
*Vodka Zubrowka, liqueur de café, expresso, sirop de vanille*

### PATRÓN PALOMA — 14
*Tequila Patrón Reposado, sirop d'agave, tonic pamplemousse*

### BLOODY MARIA — 14
*Tequila Patrón Reposado, jus de tomate, jus de citron, épices*

# Aperitivo

DÈS 18H, L'APÉRITIF À L'ITALIENNE



## Spritz

**APEROL** 10
*Aperol, Prosecco Martini, Perrier, tranche d'orange*

**CAMPARI** 11
*Campari, Prosecco Martini, Perrier, tranche d'orange*

**ST-GERMAIN** 14
*St-Germain, Prosecco Martini, Perrier, menthe fraîche, tranche de citron*

**BELLINI** 11
*Crème de pêche, purée de pêche, Prosecco Martini, tranche de citron*

**MARTINI BIANCO** 12
*Martini blanc, crème de mûre, Prosecco Martini, Perrier*

**LEMON BASILICO** 13
*Limoncello et basilic frais, Prosecco Martini, Perrier*

## Apéritifs & Birra

**RICARD** 3

**VERMOUTHS & CAMPARI** 5,50
*Martini blanc, Martini rouge, Campari*

**SPIRITUEUX** 7
*Rhum Carta Oro, gin Bombay Sapphire, vodka Zubrowka*

**LIQUEURS & GRAPPA** 6
*Limoncello, Get 27, grappa, amaretto*

**BIÈRE MORETTI** 4 / 7,50
*Pression, blonde légère italienne · 25 cl / 50 cl*

## Bollicine

**PROSECCO MARTINI** 6 / 25

**CHAMPAGNE PAUL ROMAIN** 50

**LAMBRUSCO ROSSO AOP** 27

**LAMBRUSCO ROSATO AOP** 27

**CHAMPAGNE COLLERY BLANC DE BLANCS** 85

*A`la bouteille · Prosecco Martini également au verre*

# Senza Alcol

COCKTAILS SANS ALCOOL, SOFTS ET EAUX



## Cocktails sans alcool

**VIRGIN COLADA** 8
*Purée de coco, jus d'ananas, citron jaune, sirop de vanille*

**VIRGIN SPRITZ** 8
*Martini Vibrante, limonade, jus d'orange, tranche d'orange*

**VIRGIN ESPRESSO** 8
*Expresso, sirop de café, mousse vanille-cacao*

**VIRGIN MOJITO** 8
*Menthe fraîche, citron jaune, sucre brun, sirop de rhum, limonade*

## Softs

**SIROP** 2,50
*Grenadine, fraise, menthe, orgeat, cassis, pêche, cerise, citron*

**DIABOLO** 3,50
*Grenadine, fraise, menthe, orgeat, cassis, pêche, cerise, citron*

**CITRONNADE** 5
*Citron · Poire · Basilic*

**LIMONADE ARTISANALE** 5
*Pêche jasmin · Ginger beer · Tonic de pamplemousse*

**SODAS** 4
*Coca, Coca Zéro, Fuze Tea pêche, Perrier, Schweppes*
*Tonic, Granini tomate*

## Acqua

**EVIAN 50 CL** 3

**EVIAN 1 L** 5,50

**SAN PELLEGRINO 50 CL** 3,50

**SAN PELLEGRINO 1 L** 6

# Antipasti

POUR TOUTE LA TABLE, À PARTAGER



## Entrées

**POLPETTINI** 8,50
*Mini-boulettes de viande en sauce tomate, gratinées à la mozza*

**FRITTATINA DI PASTA** 11
*Croquettes de pâtes, cœur mozza, crème de truffe et carpaccio de truffe*

**LA BRUSCHETTONA** 11
*Focaccia dorée, stracciatella, pancetta grillée, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan*

**MELANZANA A SCARPONE** 8,50
*Aubergine rôtie, farcie de mozza et de sa chair fondante, parmesan gratiné*

**CARPACCIO DI MANZO** 12,50
*Bœuf Black Angus, pesto de basilic, parmesan, roquette*

**VELLUTATA DI ZUCCA** 10
*Velouté onctueux de courge butternut servi chaud, une burrata crémeuse entière en son centre*

**FOCACCIA** 4,50
*Pâte à pizza, huile d'olive, origan*

## Burrata

**HUILE D'OLIVE** 8,50
*Traditionnelle*

**TRUFFE** 12
*Crème de ricotta truffée*

## Stracciatella

**HUILE D'OLIVE** 8
*Traditionnelle*

**TRUFFE** 11
*Huile et carpaccio de truffe*

## À partager

**CAMEMBERT AL FORNO** 14
*Camembert di bufala, servi coulant dans notre pâte à pizza croustillante*

**GRANDE PROSCIUTTO** 18
*Assortiment de nos meilleures charcuteries italiennes*

# Secondi

PLATS, SALADES ET MENU ENFANT



## Plats

**COTOLETTA MILANESE** 23
*Grande escalope de veau panée, linguine sauce tomate*

**L'OSSOBUCO** 22
*Jarret de veau mijoté, accompagné de pâtes ondulées gorgées de jus*

**AUBERGINE PARMIGIANA** 17
*Gratin d'aubergines confites, mozzarella di bufala et parmesan AOP*

**TAGLIATA DI MANZO AUBRAC** 25
*Faux-filet d'exception (250 g) tranché finement, linguine à la crème de champignons*

**RISOTTO GAMBERONI** 22
*Risotto crémeux, gambas persillées, jus de crustacés*

**SALMONE E PARMIGIANO** 22
*Pavé de saumon, linguine fraîches, crème de pesto épinard*

## Salades

**CAMPAGNOLA** 18
*Burrata, pommes de terre grenaille, chips de spianata, salade, tomates cerises, oignon rouge*

**GENOVESE** 16
*Mortadelle pistache, concombre et burrata, pesto aux éclats de pistache, roquette, tomates cerises, olives vertes*

## Menu Bambino

LE MENU — 12 €

*Sirop au choix*

*Pasta San Marzano ou pizzetta Margherita (avec ou sans jambon blanc)*

*2 boules de glace au choix*

# La Pasta

PÂTES FRAÎCHES



## Pasta fresca

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 19
*Guanciale, émulsion crémeuse aux jaunes d'œufs et pecorino, poivre*

**RAVIOLI PORCINI E STRACCIATELLA** 21
*Raviolis frais farcis aux cèpes, pancetta grillée, stracciatella*

**POLPETTE E MOZZARELLA** 20
*Boulettes de bœuf farcies à la mozza, sauce tomate, linguine fraîches*

**LINGUINE PESTO E BURRATA** 18
*Linguine fraîches, pesto basilic, burrata, tomates cerises, roquette*

**MAFALDINE TUTTO TARTUFO** 23
*Mafaldine fraîches à la crème de truffe, carpaccio de truffe, jambon truffé*

**GNOCCHI AL GORGONZOLA** 19
*Gnocchi de pommes de terre frais, crème gorgonzola, guanciale et éclats de noix*

*Suppléments : charcuterie +3 · stracciatella +3,50 · burrata +4,50*

# Le Pizze

AU FOUR, SUR PÂTE LONGUEMENT MATURÉE



## Le nostre pizze

**MARGHERITA** 14
*Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, parmesan AOP*

**MONTAGNOLA** 19
*Crème de ricotta, mozza, burrata, pommes de terre, scamorza, pancetta grillée, oignon rouge*

**AL TARTUFO** 20
*Crème de truffe, mozza, champignons, jambon à la truffe, carpaccio de truffe, roquette*

**PISTACCHIO** 19
*Crème de ricotta, mozza, mortadelle pistache, stracciatella pistache, pesto aux éclats de pistache*

**DI PARMA** 18
*Base crème pesto, mozza, jambon de Parme, stracciatella, tomates cerises, roquette, parmesan*

**CAPRICCIOSA** 19
*Sauce tomate, mozza, jambon blanc, spianata, fleur d'artichaut, champignons, olives vertes*

**MELANZANA** 16
*Sauce tomate, mozza, aubergine grillée, tomates cerises, stracciatella, roquette, basilic*

**ZUCCA** 16
*Base crème de butternut, scamorza, courgette grillée, stracciatella, oignons rouges, champignons, persil*

**4 FORMAGGI** 17
*Crème de ricotta à l'ail, mozza, chèvre, gorgonzola, parmesan, ail confit*

**FRANCESCANO** 18
*Crème de noix, mozza fior di latte, jambon de Parme, éclats de noix*

*Suppléments : charcuterie +3 · stracciatella +3,50 · burrata +4,50*

# I Dolci

POUR FINIR EN DOUCEUR



## Desserts

**IL TIRAMISÙ AL CAFFÈ** 9
*Le grand classique de la maison*

**ANGIOLETTI DOLCI** 8
*Bouchées de pâte à pizza dorées en friture, servies tièdes, nappées de Nocciolata et noisettes caramélisées*

**TORTA DI MELE** 8
*Gâteau aux pommes rôties servi tiède, boule de glace vanille, caramel au beurre salé*

**CROMBOLONI AL PISTACCHIO** 11
*Disque feuilleté façon croissant, crème de pistache, glace à la pistache*

**PANNA COTTA CIOCCOLATO** 8,50
*Panna cotta au chocolat, purée de framboise*

**CAFÉ GOURMAND** 10
*Mini tiramisù café, mini panna cotta cioccolato, mini torta di mele*

**AFFOGATO VANIGLIA** 8
*2 boules de glace vanille noyées d'un café expresso*

**BRIOCHE PERDUTA AL CARAMELLO** 9
*Brioche perdue, caramel au beurre salé, noisettes, glace vanille*

## Caffè

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| EXPRESSO | 2,30 | CAFÉ ALLONGÉ | 2,50 | DOUBLE EXPRESSO | 3,70 |
| NOISETTE | 2,70 | GRAND CRÈME | 2,90 | CAPPUCCINO | 4 |
| CHOCOLAT CHAUD | 4 | THÉ / INFUSION | 3,50 | CAFÉ FRAPPÉ | 5 |

## Digestivi

**CARDHU AMBER ROCK** 11
*Whisky · Écosse · 5 cl*

**RESERVE GORDON & MACPHAIL** 15
*Whisky · Island · 5 cl*

**REDBREAST 15 ANS** 12
*Whisky · Irlande · 5 cl*

**XO GOUVERNEUR** 11
*Rhum · Guadeloupe · 5 cl*

**XO BUMBU** 11
*Rhum · Panama · 5 cl*

**PATRÓN REPOSADO** 11
*Tequila · Mexique · 5 cl*

# Vino

VERRE 14 CL / BOUTEILLE 75 CL



## Bianco

**CADUTO** 6 / 25
IGT VENEZIA
*Un bouquet frais et sec, parfait en apéritif ou avec un poisson*

**DOMODO FALANGHINA** 6,50 / 27
IGT PUGLIA
*Un blanc fruité, frais et harmonieux du sud de l'Italie*

**PRÉ AUX ANGES** 7 / 27
IGP PAYS D'OC, BIO
*Moelleux délicat qui a su garder toute sa fraîcheur*

**BERGERIE DE L'HORTUS** 35
IGP VAL DE MONTFERRAND
*Une maison incontournable : fleurs blanches et fruits frais*

## Rosato

**SARTORI** 6 / 25
IGT VENEZIA
*Vin clair, élégant et fruité, arômes de petits fruits rouges*

**ROSÉ DE RÊVE, LA GRANDE SIESTE** 34
IGP PAYS D'OC
*Palette de fruits rouges, bel équilibre et belle longueur*

## Rosso

**MONTEPIETROSO NERO D'AVOLA** 6,50 / 25
IGT VENEZIA
*Bouquet élégant et complexe, saveur ronde, finale intense*

**VILLA CARDINI CHIANTI** 7 / 29
IGT SICILIA
*Fruité et équilibré, fruits rouges et épices légèrement boisées*

**PINATORO** 7,50 / 33
IGT PUGLIA
*Intense et persistant, notes de fruits rouges et d'épices*

**LE LOUP DANS LA BERGERIE** 38
IGP PAYS DE L'HÉRAULT
*Robe rubis intense, puissant en bouche*

*Prix unique : bouteille 75 cl*



# A presto

27 RUE DE L'AIGUILLERIE
34000 MONTPELLIER

07 67 36 71 27

DISCO-VOLANTE.FR
@DISCOVOLANTE_MONTPELLIER

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS · ALLERGÈNES SUR DEMANDE