

SÄFTE, WASSER

Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser	-2,70
0,25 L	-4,00
0,5 L	
Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt	-2,80
0,25 L	-4,10
0,5 L	
Apfel-Holler mit Wasser	-2,70
0,25 L	-4,00
0,5 L	
Apfel-Holler gespritzt	-2,80
0,25 L	-4,10
0,5 L	
Traube mit Wasser	-3,00
0,25 L	-4,40
0,5 L	
Traube gespritzt	-3,10
0,25 L	-4,50
0,5 L	
Holunderblüten-Wasser*	-2,40
0,25 L	-3,80
0,5 L	
Holunderblüten-Soda*	-2,50
0,25 L	-3,90
0,5 L	
Soda Zitrone*	-2,50
0,25 L	-3,90
0,5 L	
Mineralwasser prickelnd / ohne	-3,10
0,33 L	
Mineralwasser prickelnd	-6,50
0,75 L	

LIMONADEN

Aranciata Lurisia (Italien)	-4,10
0,275 L	
Chinotto Lurisia (Italien)	-4,10
0,275 L	
Tassoni Tonic (Italien)	-2,70
0,180 L	
Estathe (Italien)	-3,90
0,33 L	
Pona Tarocco Orange	-4,50
Prickelnd, Bio, ohne Zuckerzusatz	
0,33 L	
Almdudler	-3,90
0,33 L	
Coca-Cola	-3,90
0,33 L	
Coca-Cola light/zero	-3,90
0,33 L	
Disco Limo	-4,80
(Hausgemachte Tamarindenlimo)	-8,50
0,5 L	
1,0 L	

APERITIVI

Crodino (alkoholfrei, Italien)	-6,40
0,175 L	
Prosecco vom Fass	-4,30
Glas 0,1 L	
Prosecco Cuvée Brut	-27,00
Flasche 0,75 L	
Spritzer	-3,70
0,25 L	
Sprizz*	-6,00
0,25 L	
- Aperol	
- Campari	
- Cynar	
- Limoncello, hausgemacht	
*Wahlweise mit Weißwein oder Prosecco (+0,60)	
Disco-Spritz	-6,50
0,20 L	
Negroni	-9,50
Cinzano Vermouth Rosso	
1757, Campari, Tanqueray Gin,	
Orangenscheibe	

BIER

Schremser Premium	-2,90
0,2 L	-3,70
0,3 L	-4,90
0,5 L	
Schremser Zwickl	-3,10
0,2 L	-3,90
0,3 L	-5,10
0,5 L	
Almradler / Saurer Radler	-3,40
0,3 L	-4,50
0,5 L	

FLASCHENBIER

Aus Italien	-4,10
Peroni	-4,10
0,33 L	
Moretti	-4,10
0,33 L	
Ichnusa Non Filtrata	-4,20
0,33 L	
Theresianer Premium Pils	-4,10
0,33 L	
Moretti 0% alkoholfrei	-3,90
0,33 L	

DIGESTIVI

auf Anfrage, siehe Tischset	
Limoncello, hausgemacht	-4,80
(aus Zitronen der Amalfiküste)	
4 CL	

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner (weiß)	-3,80
Weber, Roseldorf	-6,40
Zweigelt (rot)	-10,60
Schmelzer, Gols	-17,50
0,125 L	
0,25 L	
0,5 L	
1 L	

FLASCHENWEIN WEISS

Falanghina 0,75 L	-21,00
Porconero, Kampanien	
Aus 100 % Falanghina Trauben, gereift in den Weingärten von Salerno. Blumig, leichte Note von grünem Apfel und Birne. Passt ideal zur Pizza Margherita.	

Chardonnay 0,75 L

Riepl, Gols, Burgenland	
Ein halbtrockener Wein mit lang anhaltendem Abgang. Leichter Duft von Ananas, Apfel und Physalis. Sehr zu empfehlen zu einer Pizza Provola e Pepe.	
-23,00	

Gelber Muskateller 0,75 L

Heike Skoff, Gamlitz, Steiermark	
Trockener, fruchtig-frischer, extraktreicher Wein. Sortentypische Feinsäurigkeit, prägnantes Muskatbukett.	
-23,00	

Waiting for Tom 0,75 L

Renner & Rennersistas, Bio Demeter, Gols, Burgenland.	
Weissburgunder bringt Feinheit und Eleganz, Chardonnay ergänzt den Wein mit Struktur. Unfiltriert. Spontangärung.	
-25,00	

Gemischter Satz „Satellit“ 0,75 L

Jutta Ambrositsch, Wien, Bisamberg.	
RR, GV und SB aus der Lage Unterer Jungenberg am Bisamberg. Ein Teil der Trauben kurz auf der Maische angegoren, nicht stark, sehr trocken, kantig, trinkfreudig.	
-25,00	

ITALIEN

Falanghina (weiß)	-4,30
Porconero, Kampanien	-7,10
Aglianico (rot)	-11,70
Porconero, Kampanien	
0,125 L	
0,25 L	
0,5 L	

FLASCHENWEIN ROT

Superglitzer 0,75 L	-23,00
Renner & Rennersistas, Bio Demeter, Gols, Burgenland	
Glitzer ist super! Leichtfüßig, elegant, frisch. Ein Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Rösler & Pinot-Noir. Unfiltriert, ungeschönt.	

Sankt Sankt Sankt 0,75 L

Schödl Family, organischer Bio Wein, Loidesthal, Niederösterreich	
Sankt Laurent: ungeschönt, ungefiltert. Noten von schwarzem Tee, Kräutern und dunklen Früchten. Trocken.	
-26,00	

Aglianico 0,75 L

Porconero, Kampanien	
Fruchtig, würzig, vollmundig und saftig im Abgang. Dunkle Fruchtaromen mit süßen Gewürznoten.	
-21,00	

Blaufränkisch 0,75 L

Draxler, Haschendorf, Burgenland	
Ein opulenter Wein mit würzigem Charakter und intensiven Anklängen von Weichsel und Kirsche, lässt sich besonders gut zu einer Pizza Prosciutto Crudo genießen.	
-21,50	

Zu jeder Flasche Wein & Prosecco gibt es eine Portion Oliven.

Alle Weinflaschen auch zum Mitnehmen.

minus 5,00

* Jugendgetränk

Für am Tisch konsumierte Dosengetränke verrechnen wir einen Aufschlag von 0,90.

VORSPEISEN

- Grüne Oliven, Süditalien
Klein -4,20
Groß -5,90
- Salvia frita
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -6,10
- Arancini Volante
2 Stück frittierte Reiskügelchen mit Füllung -6,50

SALAT

- gemischt
Fenchel, Rucola, Blattsalate, Karotten, Radicchio -4,90
Klein -7,50
Groß

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

- Patate Volante **
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen: Büffelmozzarella -11,90
- Bianca **
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan -11,60
- Disco e Coppa
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan, nach dem Backen: Coppa-Rohschinken -13,10
- Egidio
Mozzarella, Rindskamm (Fleischerei Ringl), Rucola, Zitronenöl -13,30
- Pesto **
Hausgemachtes Basilikum-Pesto (statt Tomatensauce), Mozzarella, Pomodorini, Parmesan -13,00

- Salsiccia e Friarielli
Mozzarella, Provola (geräucherter Mozzarella), Fenchelsamen-Hauswurst (Fleischerei Dormayer), Friarielli (Steckrübenkohl) -14,50

EXTRAS*/**

- Knoblauchöl -0,60
Rucola -1,50
Rucola & Grana -3,00
Grana (gehobelter Parmesan) -1,50
Pomodorini (Cocktailtomaten) -2,00
Funghi (frische Champignons) -1,50
Olive taggiasche (schwarze Oliven ohne Kern) -2,00
Carciofi (Artischocken) -2,50
Patate (Erdäpfel) -1,80
Verdure grigliate (Grillgemüse) -3,90
Bufala -2,90
Provola (geräucherter Mozzarella) -2,70

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

- Marinara *
Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl -8,00
- Alici
Marinara mit Sardellen aus Sizilien (Fischerei Testa) und schwarzen Oliven -14,50
- Margherita **
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum -10,30
- Ripieno
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto -11,50
- Prosciutto Crudo
Margherita mit italienischem Rohschinken -12,80
- Prosciutto Cotto
Margherita mit gekochtem Schinken (Fleischerei Dormayer) -12,50
- Salame
Margherita mit scharfer Salame -12,20
- Salsiccia
Margherita mit Fenchelsamen-Hauswurst (Fleischerei Dormayer) -13,00
- Provola e Pepe **
Margherita mit geräuchertem Mozzarella, Pfeffer -12,50
- Bufala **
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum -13,00
- Bufala Fresca **
Tomatensauce, nach dem Backen: Büffelmozzarella, Pomodorini, Basilikum -13,50
- Verdure Grigliate **
Margherita mit gegrilltem Gemüse: Zucchini, Melanzani, Paprika -13,30
- Pizza Tombola
Überraschungspizza: 4 Pizzaviertel unterschiedlich belegt (keine Auswahl möglich). Auch vegetarisch zu bestellen ** -15,50

EXTRAS FLEISCH

- Prosciutto Crudo -2,50
Coppa-Rohschinken -2,50
Prosciutto Cotto (Fleischerei Dormayer) -2,20
Salame (scharf) -1,90
Salsiccia (Fleischerei Dormayer) -2,70
Rindskamm (Fleischerei Ringl) -3,50

* vegan
** vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich.
minus 2,00

CAFFÈ

- Espresso -2,50
Klein -3,70
Groß
- Espresso macchiato -2,70
Klein -3,90
Groß

- Cappuccino -3,90

- Mittagsespresso -1,50
nach der Pizza
Mo - Fr

- Al banco -1,50

TEE

- verschiedene Tees -4,50
Sonnentor, Bio
Schwarz, Hagebutte,
Grün, Kräuter

DOLCI, SÜSSES

auf Anfrage/
siehe Tischset

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal. Alle Käsesorten sind **pasteurisiert**.

Preise in Euro inkl. MwSt.
Trinkgeld nicht enthalten

Keine Zustellung
Gumpendorfer Straße 98, 1060 Wien
reservierung@disco-volante.at
+43 664 195 25 45

www.disco-volante.at
facebook.com/pizzeriadiscovolante

follow us on Instagram
@pizzeria_disco_volante
#pizzeriadiscovolante

Mo-Fr 12.00 - 24.00
Pizza 12.00 - 15.00 / 18.00 - 23.00

Sa 12.00 - 24.00
Pizza 12.00 - 23.00

So 12.00 - 23.00
Pizza 12.00 - 22.00

La Famiglia

Senola
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante