

## SÄFTE, WASSER

**Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser** -2,50  
0,25 L -3,80  
0,5 L

**Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt** -2,60  
0,25 L -3,90  
0,5 L

**Apfel-Holler mit Wasser** -2,50  
0,25 L -3,80  
0,5 L

**Apfel-Holler gespritzt** -2,60  
0,25 L -3,90  
0,5 L

**Traube mit Wasser** -2,80  
0,25 L -4,20  
0,5 L

**Traube gespritzt** -2,90  
0,25 L -4,30  
0,5 L

**Holunderblüten-Wasser\*** -2,00  
0,25 L -3,30  
0,5 L

**Holunderblüten-Soda\*** -2,10  
0,25 L -3,40  
0,5 L

**Soda Zitrone\*** -2,10  
0,25 L -3,40  
0,5 L

**Mineralwasser prickelnd / ohne** -2,90  
0,33 L

**Mineralwasser prickelnd** -6,00  
0,75 L

## LIMONADEN

**Aranciata Lurisia (Italien)** -3,90  
0,275 L

**Chinotto Lurisia (Italien)** -3,90  
0,275 L

**Gazzosa Lurisia (Italien)** -3,90  
0,275 L

**Estathe (Italien)** -3,50  
0,33 L

**Almdudler** -3,80  
0,33 L

**Coca-Cola** -3,80  
0,33 L

**Coca-Cola light/zero** -3,80  
0,33 L

**Disco Limo (Hausgemachte Tamarindenlimo)** -3,90  
0,5 L -6,90  
1,0 L

## APERITIVI

**Crodino (alkoholfrei, Italien)** -3,50  
0,1 L

**Prosecco Cuvée Brut** -4,30  
Glas 0,1 L -25,00  
Flasche 0,75 L

**Spritzer** -3,70  
0,25 L

**Sprizzz\*** -5,90  
0,25 L

- Aperol  
- Campari  
- Cynar  
- Limoncello, hausgemacht  
\*Wahlweise mit Weißwein, oder Prosecco (+0,60)

**Disco-Spritz** -5,90  
0,20 L

**Negroni** -7,20  
Cinzano Vermouth Rosso  
1757, Campari, Tanqueray Gin,  
Orangenscheibe

## BIER

**Schremser Premium** -2,50  
0,2 L -3,10  
0,3 L -4,30  
0,5 L

**Schremser Zwickl** -2,50  
0,2 L -3,30  
0,3 L -4,50  
0,5 L

**Almradler** -2,90  
0,3 L -3,80  
0,5 L

## FLASCHENBIER

Aus Italien

**Peroni** -3,60  
0,33 L

**Moretti** -3,60  
0,33 L

**Ichnusa Non Filtrata** -3,60  
0,33 L

**Theresianer Premium Pils** -3,60  
0,33 L

**Becks, alkoholfrei (Deutschland)** -3,10  
0,33 L

## DIGESTIVI

auf Anfrage, siehe Tischset  
**Limoncello, hausgemacht** -4,50  
(aus Zitronen der Amalfiküste)  
4 CL

## OFFENE WEINE

### ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner (weiß)**  
Weber, Roseldorf

**Zweigelt (rot)**  
Schmelzer, Gols  
0,125 L -3,20  
0,25 L -5,30  
0,5 L -8,70  
1 L -14,50

### FLASCHENWEIN WEISS

**Falanghina 0,75 L** -19,00  
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** -20,00  
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.

**Gelber Muskateller 0,75 L** -23,00  
Heike Skoff, Gamlitz, Steiermark  
Trockener, fruchtig-frischer, extraktreicher Wein. Sortentypische Feinsäurigkeit, prägnantes Muskatbukett.

**Roter Veltliner 0,75 L** -19,50  
Hofbauer-Schmid, Hohenwarth, Niederösterreich  
Zartfruchtig, kühles Aroma, komplex, vielschichtig, gelber Apfel, Ringlote, Honigmelone, Mandelnote.

**Gemischter Satz „Satellit“ 0,75 L** -23,00  
Jutta Ambrositsch, Wien  
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.

### ITALIEN

**Falanghina (weiß)**  
Porconero, Kampanien

**Aglianico (rot)**  
Porconero, Kampanien

**Merlot (rot)**  
Domus Vini, Venezien  
0,125 L -3,90  
0,25 L -6,40  
0,5 L -10,60  
0,75 L -19,00

### FLASCHENWEIN ROT

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

**Halbflasche Zweigelt Reserve 0,50 L** -14,00  
Schmelzer, 2006, Gols, Burgenland  
Feine Struktur, elegant, reif, ausgeglichen und harmonisch. 18 Monate im Barrique gereift.

**Aglianico 0,75 L** -19,00  
Porconero, Kampanien  
Fruchtig, würzig, vollmundig und saftig im Abgang. Dunkle Fruchtaromen mit süßen Gewürznoten.

**Blaufränkisch 0,75 L** -19,50  
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.

**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.

## VORSPEISE

- Grüne Oliven, Süditalien  
Klein -3,20  
Groß -4,50
- Salvia frita  
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -5,00
- Arancini Volante  
2 Stück frittierte, gefüllte Reiskügelchen,  
Mozzarellakern, abwechselnd: -5,00
- Paprikacreme \*\*
- Weißes Ragù

## SALAT

- gemischt  
Fenchel, Rucola, Blattsalate, Karotten,  
Radicchio -4,50  
Klein -6,90  
Groß

## PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

- Patate Volante \*\* -10,20  
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano,  
nach dem Backen:  
Büffelmozzarella
- Bianca \*\* -9,90  
Mozzarella, Pomodorini,  
Rucola, Parmesan
- Disco e Coppa -11,40  
Mozzarella, Pomodorini,  
Rucola, Parmesan, nach dem  
Backen: Coppa-Rohschinken
- Egidio -11,40  
Mozzarella, Rindskamm  
(Fleischerei Ringl), Rucola,  
Zitronenöl
- Pesto \*\* -10,90  
Hausgemachtes Basilikum-Pesto  
(statt Tomatensauce), Mozzarella,  
Pomodorini, Parmesan

## EXTRA

- Knoblauchöl -0,50  
Rucola & Grana -1,80  
Grana (gehobelter Parmesan) -1,00  
Pomodorini (Cocktailtomaten) -1,00  
Funghi (frische Champignons) -0,80  
Olive taggiasche (schwarze Oliven ohne Kern) -1,50  
Carciofi (Artischocken) -2,00  
Alici (Sardellen) -2,20  
Prosciutto Crudo -2,50  
Coppa-Rohschinken -2,50  
Prosciutto Cotto -1,70  
Salame (scharf) -1,70

## PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

- Marinara \* -7,20  
Tomatensauce, Oregano,  
Knoblauchöl
- Alici -10,90  
Marinara mit Sardellen aus Sizilien  
(Fischerei Testa) und schwarzen Oliven
- Margherita \*\* -8,50  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Basilikum
- Ripieno -10,20  
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta,  
Mozzarella, Prosciutto Cotto
- Prosciutto Crudo -11,00  
Margherita mit  
italienischem Rohschinken
- Prosciutto Cotto -10,20  
Margherita mit  
gekochtem Schinken
- Salame -10,20  
Margherita mit scharfer Salame
- Salsiccia -11,00  
Margherita mit Fenchelsamen-  
Hauswurst (Fleischerei Dormayer)
- Provola e Pepe \*\* -10,50  
Margherita mit geräuchertem  
Käse vom Büffel, Pfeffer
- Bufala \*\* -10,50  
Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Basilikum
- Bufala Fresca \*\* -11,70  
Tomatensauce, nach dem Backen:  
Büffelmozzarella, Pomodorini,  
Basilikum
- Verdure Grigliate \*\* -11,90  
Margherita mit gegrilltem Gemüse:  
Zucchini, Melanzani, Paprika
- Pizza Tombola -12,50  
Überraschungspizza: 4 Pizzaviertel  
unterschiedlich belegt,  
auch vegetarisch zu bestellen \*\*

\* vegan  
\*\* vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich,  
minus 1,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine  
Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte  
an unser Servicepersonal.

## CAFFÈ

- Espresso -2,00  
Klein -3,50  
Groß
- Espresso macchiato -2,20  
Klein -3,70  
Groß
- Cappuccino -3,50
- Mittagsespresso -1,00  
nach der Pizza  
Mo - Fr
- Al banco -1,00

## TEE, SCHOKO

- verschiedene Tees -3,90  
Sonnentor, Bio
- Schwarz, Kräuter,  
Pefferminze, Hagebutte,  
Fenchel, Grün, Weiß

## DOLCI, SÜSSES

auf Anfrage/  
siehe Tischset

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.  
Kartenzahlung möglich  
Trinkgeld nicht enthalten  
Wir bitten Sie, nicht zu rauchen  
und keinen eigenen (glutenfreien)  
Teig mitzubringen

Keine Zustellung  
Gumpendorfer Straße 98, 1060 Wien  
prenotazioni@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

Disco  
Volante