

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	
Gazzosa Lurisia (Italien)	-4,10
0,275 L	
Estathé (Italien)	-3,90
0,33 L	
Almdudler	-3,90
0,33 L	
Coca-Cola	-3,90
0,33 L	
Coca-Cola zero	-3,90
0,33 L	

Disco Limo (Hausgemachte Tamarindenlimo)	-4,50
0,5 L	-7,90
1,0 L	

APERITIVI

Crodino (alkoholfrei, Italien)	-3,70
0,1 L	
Prosecco Cuvée Brut	-4,30
Glas 0,1 L	-27,00
Flasche 0,75 L	
Spritzer	-3,70
0,25 L	
Sprizzz*	-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	-2,50
0,2 L	-3,30
0,3 L	-4,50
0,5 L	
Schremser Zwickl	-2,70
0,2 L	-3,50
0,3 L	-4,70
0,5 L	
Almradler / Saurer Radler	-3,10
0,3 L	-4,20
0,5 L	

FLASCHENBIER

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

DIGESTIVI

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

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner (weiß)	
Weber, Roseldorf	
Zweigelt (rot)	
Schmelzer, Gols	
0,125 L	-3,50
0,25 L	-5,80
0,5 L	-9,60
1 L	-15,80

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-Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich	
Zartfruchtig, kühles Aroma, komplex, vielschichtig, gelber Apfel, Ringlote, Honigmelone, Mandelnote.	

Gemischter Satz „Satellit“ 0,75 L	-23,00
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.	

ITALIEN

Falanghina (weiß)	
Porconero, Kampanien	
Aglianico (rot)	
Porconero, Kampanien	
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 & Rennerstas, Bio Demeter, Gols, Burgenland.	
Glitzer ist super! Leichtfüßig, elegant, frisch. Ein Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Rösler & Pinot Noir. Unfiltriert, ungeschönt.	

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

VORSPEISEN

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

SALAT

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

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

Patate Volante **	- 11,90
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen: Büffelmozzarella	- 11,60
Bianca **	- 13,10
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan	
Disco e Coppa	- 13,30
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan, nach dem Backen: Coppa-Rohschinken	
Egidio	- 13,00
Mozzarella, Rindskamm (Fleischerei Ringl), Rucola, Zitronenöl	
Pesto **	- 14,50
Hausgemachtes Basilikum-Pesto (statt Tomatensauce), Mozzarella, Pomodorini, Parmesan	

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

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
Funghi (frische Champignons)	- 2,00
Olive taggiasche (schwarze Oliven ohne Kern)	- 2,50
Carciofi (Artischocken)	- 1,80
Patate (Erdäpfel)	- 3,90
Verdure grigliate (Grillgemüse)	- 2,90
Bufala	- 2,70
Provola (geräucherter Mozzarella)	

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

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

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	- 1,50
Mo - Fr	

Al banco	
----------	--

TEE

verschiedene Tees	- 4,50
Sonnenor, Bio	
Schwarz, Hagebutte, Grün, Kräuter, Fenchel, Weiß	

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 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

Disco
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante