

SÄFTE

Gangl, Steiermark

Apfel naturtrüb mit Soda oder Wasser gespritzt
0,25 L -3,50
0,5 L -4,90

Birne naturtrüb mit Soda oder Wasser gespritzt
0,25 L -3,50
0,5 L -4,90

Apfel-Holler mit Soda oder Wasser gespritzt
0,25 L -3,50
0,5 L -4,90

Traubensaft mit Soda oder Wasser gespritzt
0,25 L -3,70
0,5 L -5,10

Holunderblüten-Soda oder Wasser*
0,25 L -3,40
0,5 L -4,80

WASSER

Soda Zitrone*
frisch gepresst, Amalfi-Zitronen
0,25 L -3,20
0,5 L -4,60

Mineralwasser prickelnd / still
0,33 L -3,50

Mineralwasser prickelnd / still
0,75 L -6,80

LIMONADEN

Disco Limo, hausgemacht, Tamarinde
0,5 L -4,80
1,0 L -8,50

Disco Limone, hausgemacht, Amalfi-Zitronen
0,5 L -4,80
1,0 L -8,50

Aranciata Lurisia (Italien)
0,275 L -4,10

Chinotto Lurisia (Italien)
0,275 L -4,10

Tassoni Tonic (Italien)
0,180 L -3,90

Eistee Limone (Italien)
0,355 L -4,10

Almdudler
0,33 L -4,10

Coca-Cola/Zero
0,33 L -4,10

APERITIVI

Crodino (alkoholfrei, Italien)
0,175 L -6,40

Prosecco vom Fass
Glas 0,1 L -4,30

Prosecco Cuvée Brut
Flasche 0,75 L -27,00

Spritzer
0,25 L -4,30

Sprizz
0,25 L -7,20

- Sarti
- Aperol
- Campari
- Cynar
- Limoncello, hausgemacht
- Crodino (alkoholfrei)

Disco-Sprizz
0,25 L -7,20

BIER

Schremser Premium/Zwickl
0,2 L -3,40
0,3 L -4,50
0,5 L -5,50

Almradler / Saurer Radler
0,3 L -4,00
0,5 L -5,30

FLASCHENBIER

Aus Italien

Peroni
0,33 L -4,50

Moretti
0,33 L -4,50

Ichnusa Non Filtrata
0,33 L -4,50

Moretti 0% alkoholfrei
0,33 L -4,50

CAFFÈ

Espresso
Klein -2,50
Groß -3,70

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

Cappuccino
-4,20

Mittagsespresso/Ai Banco
nach der Pizza Mo - Fr oder
an der Bar -1,50

TEE

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

OFFENE WEINE ROT

Cuvée
Weber, Roseldorf -4,60
0,125 L -8,70
0,25 L -16,30
0,5 L -30,60
1 L

Primitivo
Santa Stefano, Puglia -5,00
0,125 L -9,30
0,25 L -26,00
0,75 L

FLASCHENWEIN WEISS

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. -26,00

Gelber Muskateller 0,75 L
Heike Skoff, Gamitz, Steiermark

Trockener, fruchtig-frischer, extraktreicher Wein. Sortentypische Feinsäurigkeit, prägnantes Muskatbukett. -30,00

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. -32,00

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. -30,00

OFFENE WEINE WEISS

Grüner Veltliner
Weber, Roseldorf -4,60
0,125 L -8,70
0,25 L -16,30
0,5 L -30,60
1 L

Weißer Mulatschak
Meinklang, Neusiedlersee, unfiltriert -5,00
0,125 L -9,30
0,25 L -26,00
0,75 L

Falanghina
Porconero, Kampanien -4,80
0,125 L -9,10
0,25 L -24,00
0,75 L

FLASCHENWEIN ROT

Superglitzer 0,75 L
Renner & Rennersistas, Bio Demeter, Gols, Burgenland

Glitzer ist super! Leichtfüßig, elegant, frisch. Ein Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Rösler & Pinot-Noir. Unfiltriert, ungeschönt. -32,00

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. -33,00

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. -26,00

* Jugendgetränk

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

KALTE & WARME VORSPEISEN

Mo-Fr auch in der Pizzapause
von 15.00 bis 17.00 Uhr

Grüne Oliven, Süditalien   -4,20
-5,90

Klein
Groß -6,30

Salvia fritta*
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -7,30

Arancini Volante 
2 Stück frittierte Reiskügelchen
Ragù oder Veggie* -7,30

Crocchè di patate*
2 Stück Erdäpfelkroketten,
gefüllt mit Mozzarella, Petersilie -5,50

Focaccia pomodoro  -5,50

Focaccia classica  -5,00
-3,50

+ Stracciatella

Salat gemischt*   
Fenchel, Rucola, Blattsalate, Karotte,
Radicchio -5,20
-7,90

Klein
Groß -3,50
-3,90

+ Arancino
+ Büffelmozzarella
+ Focaccia natur -5,00

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSauce

Patate Volante* -13,50
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano,
nach dem Backen: Büffelmozzarella

-12,00

Bianca*
Mozzarella, nach dem Backen: Pomodorini,
Rucola, Parmesan -13,50

Disco e Coppa -13,50
Mozzarella, nach dem Backen: Pomodorini,
Rucola, Parmesan, Coppa-Rohschinken

Egidio -13,90
Mozzarella, nach dem Backen: Rindskamm
(Fleischerei Ringl), Rucola, Zitronenöl

Pesto* -13,50
Hausgemachtes Basilikum-Pesto
(statt Tomatensauce), Mozzarella, nach
dem Backen: Pomodorini, Parmesan

Salsiccia e Friarielli -14,50
saisonal von Oktober bis April
Mozzarella, geräucherter Mozzarella,
Salsiccia (Fleischerei Dormayer),
Friarielli (Steckrübenkohl)

Quattro Formaggi* -14,50
Weiße Pizza mit Mozzarella, Provola,
Gorgonzola, Parmesan

Buffalotta -14,90
Weiße Pizza mit Ricotta (statt
Tomatensauce), Büffelmozzarella, Salsiccia
(Fleischerei Dormayer)

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSauce

Marinara  -8,90
Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl

Disco Marigialla  -12,50
gelbe Tomatensauce, Oregano, schwarze
Oliven ohne Kern, Kapern, nach dem
Backen: getrocknete Tomaten, Knoblauchöl

Tonnazza -15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch,
Kapern, rote Zwiebeln, schwarze Oliven,
Basilikum

Alici -14,90
Marinara (kein Mozzarella) mit
Sardellen aus Sizilien, schwarze Oliven ohne
Kern

Margherita* -11,50
Wahlweise rote oder gelbe Tomatensauce,
Mozzarella -13,90

Gialla Piccante -14,50
Gelbe Tomatensauce, Nduja,
scharfe Salame, Mozzarella

Fuoco Volante -12,00
Gelbe Tomatensauce, Salame, Basilikum
nach dem Backen: Stracciatella, Chiliöl

Ripieno -13,00
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta,
Mozzarella, gekochtem Schinken

Prosciutto Crudo -13,30
Margherita mit italienischem Rohschinken

Prosciutto Cotto -13,00
Margherita mit gekochtem
Schinken

Salame -13,50
Margherita mit scharfer Salame

Salsiccia -12,50
Margherita mit Fenchelsamen-
Hauswurst (Fleischerei Dormayer)

Provola e Pepe* -13,50
Margherita mit geräuchertem
Mozzarella, Pfeffer

Bufala* -14,50
Tomatensauce, Büffelmozzarella

Bufala Fresca* -13,90
Tomatensauce, nach dem Backen:
Büffelmozzarella, Pomodorini,
Basilikum

Verdure Grigliate* -15,50
Margherita mit gegrilltem Gemüse:
Zucchini, Melanzani, Paprika

Pizza Tombola
Überraschungspizza: 4 Pizzaviertel
unterschiedlich belegt (keine Auswahl
möglich). Auch vegetarisch
zu bestellen *

EXTRA

-0,60
-1,50
-1,50
-3,00
-1,50
-2,50
-1,50
-1,50
-2,20
-2,50
-1,00
-1,80
-3,90
-3,00
-2,00
-2,70
-3,00
-3,50
Knoblauchöl
Gelbe oder rote Tomatensauce
Rucola
Rucola & Grana
Grana (gehobelter Parmesan)
Pomodorini (Cocktailtomaten)
Funghi (frische Champignons)
Rote Zwiebel
Schwarze Oliven ohne Kern
Carciofi (Artischocken)
Capperi (Kapern)
Patate (Erdäpfel)
Verdure grigliate (Grillgemüse)
Bufala
Mozzarella
Provola (geräucherter Mozzarella)
Gorgonzola
Stracciatella

EXTRA FLEISCH/FISCH

-3,00
-2,50
-2,80
-2,70
-2,20
-2,70
-3,50
-4,50
-3,50
Nduja (Streichsalami: scharf, würzig)
Prosciutto Crudo
Coppa-Rohschinken
Prosciutto Cotto
Salame (scharf)
Salsiccia (Fleischerei Dormayer)
Rindskamm (Fleischerei Ringl)
Sardellen
Thunfisch

 **vegan**

 **glutenfrei**

* **vegetarisch**

Alle Pizze auch in klein erhältlich
minus 2,00

HAUSGEMACHTE DOLCI

Auf Anfrage / siehe Tischset

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
follow us on TikTok
@disco_volante_pizzeria

Disco
Volante Pronto
Volante Scuola
Volante