

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 light/zero	-3,90
0,33 L	

Disco Limo
(Hausgemachte Tamarindenlimo)
0,5 L -4,80
1,0 L -8,50

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

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

FLASCHENWEIN WEISS

Falanghina 0,75 L
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.

-21,00

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

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.

-23,00

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 Reissbällchen mit Füllung -6,50

SALAT

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

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

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

- Tonno -15,50
Mozzarella, Thunfisch, schwarze Oliven, nach dem Backen: Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum

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) -2,50
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 Mo - Fr -1,50

- Al banco

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 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