

SÄFTE, WASSER

Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser
0,25 L -3,10
0,5 L -4,40

Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt
0,25 L -3,20
0,5 L -4,50

Apfel-Holler mit Wasser
0,25 L -3,10
0,5 L -4,40

Apfel-Holler gespritzt
0,25 L -3,30
0,5 L -4,50

Traube mit Wasser
0,25 L -3,20
0,5 L -4,60

Traube gespritzt
0,25 L -3,30
0,5 L -4,70

Holunderblüten-Wasser*
0,25 L -2,80
0,5 L -4,10

Holunderblüten-Soda*
0,25 L -2,90
0,5 L -4,20

Soda Zitrone*
0,25 L -2,90
0,5 L -4,20

Mineralwasser prickelnd / ohne
0,33 L -3,20

Mineralwasser prickelnd
0,75 L -6,80

LIMONADEN

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

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

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

Estathe (Italien)
0,33 L -3,90

Pona Tarocco Orange
Prickelnd, Bio, ohne Zuckerzusatz
0,33 L -4,50

Almdudler
0,33 L -4,10

Coca-Cola
0,33 L -4,10

Coca-Cola light/zero
0,33 L -4,10

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

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 -4,10

Sprizz
0,20 L -6,90

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

Disco-Sprizz
0,20 L -6,90

BIER

Schremser Premium/Zwickl
0,2 L -3,10
0,3 L -3,90
0,5 L -5,10

Almradler / Saurer Radler
0,3 L -3,60
0,5 L -4,80

FLASCHENBIER

Aus Italien

Peroni
0,33 L -4,20

Moretti
0,33 L -4,20

Ichnusa Non Filtrata
0,33 L -4,20

Moretti 0% alkoholfrei
0,33 L -4,20

DIGESTIVI

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

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner
Weber, Roseldorf

Zweigelt
Schmelzer, Gols
0,125 L -4,20
0,25 L -7,90
0,5 L -14,80
1 L -27,60

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. -24,00

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. -26,00

Gelber Muskateller 0,75 L
Heike Skoff, Gamlitz, 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

ITALIEN

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

Doppio Passo Primitivo
Casa Vinicola, Apulien
0,125 L -5,00
0,25 L -9,30

Doppio Passo Rosato
Casa Vinicola, Apulien
0,125 L -5,00
0,25 L -9,30

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

Doppio Passo Primitivo 0,75 L
Casa Vinicola, Apulien
Kirschen, Brombeeren, Zwetschen. Ausgeprägte Struktur und Tiefe, einzigartiges Aroma. -26,00

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

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 -6,30

Arancini Volante
2 Stück frittierte Reiskügelchen
Ragù, oder Veggie** -6,80

SALAT

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

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSauce

Patate Volante** -12,10
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano,
nach dem Backen: Büffelmozzarella

Bianca** -11,80
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan

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

Egidio -13,80
Mozzarella, Rindskamm (Fleischerei Ringl),
Rucola, Zitronenöl

Pesto** -13,50
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 -2,20
(schwarze Oliven ohne Kern)
Carciofi (Artischocken) -2,50
Patate (Erdäpfel) -1,80
Verdure grigliate (Grillgemüse) -3,90
Bufala -3,00
Provola (geräucherter Mozzarella) -2,70

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSauce

Marinara* -8,50
Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl

Alici -14,90
Marinara mit Sardellen aus Sizilien
(Fischerei Testa) und schwarzen Oliven

Margherita** -10,90
Tomatensauce, Mozzarella

Ripieno -11,80
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta,
Mozzarella, gekochtem Schinken
(Fleischerei Dormayer)

Prosciutto Crudo -12,80
Margherita mit italienischem Rohschinken

Prosciutto Cotto -13,00
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 geräucherter
Mozzarella, Pfeffer

Bufala** -13,00
Tomatensauce, Büffelmozzarella

Bufala Fresca** -13,50
Tomatensauce, nach dem Backen:
Büffelmozzarella, Pomodorini,
Basilikum

Verdure Grigliate** -13,70
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 -2,70
(Fleischerei Dormayer)
Salame (scharf) -2,20
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 -4,20

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

Senola
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante