

SÄFTE, WASSER

Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser	-2,70 -4,00
0,25 L	
0,5 L	
Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt	-2,80 -4,10
0,25 L	
0,5 L	
Apfel-Holler mit Wasser	-2,70 -4,00
0,25 L	
0,5 L	
Apfel-Holler gespritzt	-2,80 -4,10
0,25 L	
0,5 L	
Traube mit Wasser	-3,00 -4,40
0,25 L	
0,5 L	
Traube gespritzt	-3,10 -4,50
0,25 L	
0,5 L	
Holunderblüten-Wasser*	-2,40 -3,80
0,25 L	
0,5 L	
Holunderblüten-Soda*	-2,50 -3,90
0,25 L	
0,5 L	
Soda Zitrone*	-2,50 -3,90
0,25 L	
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	
Tassoni Tonic (Italien)	-2,70
0,180 L	
Estathé (Italien)	-3,90
0,33 L	
Pona Tarocco Orange	-4,50
Prickelnd, Bio, ohne Zuckerzusatz	
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*	-6,80
0,20 L	

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

Disco-Sprizz
0,20 L -6,80

BIER

Schremser Premium	-2,90 -3,70 -4,90
0,2 L	
0,3 L	
0,5 L	
Schremser Zwickl	-3,10 -3,90 -5,10
0,2 L	
0,3 L	
0,5 L	
Almradler / Saurer Radler	-3,40 -4,50
0,3 L	
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	
Moretti 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)	-4,20 -7,90 -14,80 -27,60
Weber, Roseldorf	
Zweigelt (rot)	
Schmelzer, Gols	
0,125 L	
0,25 L	
0,5 L	
1 L	

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 (weiß)	-4,80 -9,10 -17,20
Porconero, Kampanien	
Aglianico (rot)	
Porconero, Kampanien	
0,125 L	
0,25 L	
0,5 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

Aglianico 0,75 L
Porconero, Kampanien

Fruchtig, würzig, vollmundig und saftig im Abgang. Dunkle Fruchtaromen mit süßen Gewürznoten.

-24,00

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	-4,20
Klein	-5,90
Groß	-6,30
Salvia frita	-6,80
Frittierte Salbeiblätter im Backteig	
Arancini Volante	-6,80
2 Stück frittierte Reiskügelchen Ragù, oder Veggie**	

SALAT

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

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 (schwarze Oliven ohne Kern)	-2,50
Carciofi (Artischocken)	-1,80
Patate (Erdäpfel)	-3,90
Verdure grigliate (Grillgemüse)	-3,00
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	
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**	-13,50
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)	-2,70
Salame (scharf)	-3,50
Salsiccia (Fleischerei Dormayer)	
Rindskamm (Fleischerei Ringl)	

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	
Al banco	-1,50

TEE

verschiedene Tees	-4,50
Sonnenor, 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

Disco
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante

* vegan
** vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich.
minus 2,00