

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*
frisch gepresst, Amalfi-Zitronen
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

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

Estathé (Italien)
0,33 L -3,90

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 -4,10

Sprizz
0,25 L -6,90

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

Disco-Sprizz
0,25 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 -4,30

Moretti
0,33 L -4,30

Ichnusa Non Filtrata
0,33 L -4,50

Moretti 0% alkoholfrei
0,33 L -4,30

CAFFÈ

Espresso
Klein -2,50
Groß -3,70

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

Cappuccino
-4,20

Mittagsespresso
nach der Pizza Mo - Fr -1,50

Al Banco
an der Bar -1,50

TEE

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

OFFENE WEINE ROT

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

Doppio Passo Primitivo
Casa Vinicola, Apulien
0,125 L -5,00
0,25 L -9,30
0,75 L -26,00

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

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

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

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

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
-5,90

Klein -6,30
Groß

Salvia frita*
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -6,80

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

Crocchè di patate* 
2 Stück Erdäpfelkroketten,
gefüllt mit Mozzarella, Petersilie -6,80

SALAT

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

Klein -3,50
Groß -3,90

+ 1 Arancino
+ 1 Kugel Büffelmozzarella

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

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

 vegan

 glutenfrei

* vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich
minus 2,00

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

Marinara  -8,50
Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl

Disco Marigialla  -11,80
gelbe Tomatensauce, Oregano, schwarze
Oliven ohne Kern, Kapern, 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 (Fischerei Testa),
schwarze Oliven ohne Kern

Margherita* -10,90
Tomatensauce, Mozzarella

Ripieno -12,00
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta,
Mozzarella, gekochtem Schinken
(Fleischerei Dormayer)

Prosciutto Crudo -12,80
Margherita mit italienischem Rohschinken

Prosciutto Cotto -13,30
Margherita mit gekochtem
Schinken (Fleischerei Dormayer)

Salame -12,20
Margherita mit scharfer Salame

Salsiccia -13,50
Margherita mit Fenchelsamen-
Hauswurst (Fleischerei Dormayer)

Provola e Pepe* -12,50
Margherita mit geräuchertem
Mozzarella, Pfeffer

Bufala* -13,30
Tomatensauce, Büffelmozzarella

Bufala Fresca* -13,80
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 *

EXTRA

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

EXTRAS FLEISCH/FISCH

-2,50
Prosciutto Crudo -2,80
Coppa-Rohschinken -2,70
Prosciutto Cotto -2,20
(Fleischerei Dormayer) -2,70
Salame (scharf) -3,50
Salsiccia (Fleischerei Dormayer) -4,50
Rindskamm (Fleischerei Ringl) -3,50
Sardellen (Fischerei Testa, Sizilien)
Thunfisch

HAUSGEMACHTE DOLCI

Auf Anfrage / siehe Tischset

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 12.00-23.00
Pizza 12.00-15.00 / 17.00-22.00

Sa, So & Feiertags 12.00-23.00
Pizza 12.00-22.00

Disco
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante