

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*	-2,20
0,25 L	-3,50
0,5 L	
Holunderblüten-Soda*	-2,30
0,25 L	-3,60
0,5 L	
Soda Zitrone*	-2,30
0,25 L	-3,60
0,5 L	
Mineralwasser prickelnd / ohne	-3,10
0,33 L	
Mineralwasser prickelnd	-6,50
0,75 L	

LIMONADEN

Aranciata Lurisia (Italien)	-3,90
0,275 L	
Chinotto Lurisia (Italien)	-3,90
0,275 L	
Gazzosa Lurisia (Italien)	-3,90
0,275 L	
Estathé (Italien)	-3,50
0,33 L	
Almdudler	-3,80
0,33 L	
Coca-Cola	-3,80
0,33 L	
Coca-Cola light/zero	-3,80
0,33 L	

Disco Limo
(Hausgemachte Tamarindenlimo)
0,5 L -4,20
1,0 L -7,40

APERITIVI

Crodino (alkoholfrei, Italien)	-3,70
0,1 L	
Prosecco Cuvée Brut	-4,30
Glas 0,1 L	-27,00
Flasche 0,75 L	
Spritzer	-3,70
0,25 L	
Sprizz*	-5,90
0,25 L	

- Aperol
- Campari
- Cynar
- Limoncello, hausgemacht
*Wahlweise mit Weißwein oder Prosecco (+0,60)

Disco-Spritz -6,50
0,20 L

Negroni -8,50
Cinzano Vermouth Rosso
1757, Campari, Tanqueray Gin,
Orangenscheibe

BIER

Schremser Premium	-2,50
0,2 L	-3,30
0,3 L	-4,50
0,5 L	
Schremser Zwickl	-2,70
0,2 L	-3,50
0,3 L	-4,70
0,5 L	
Almradler / Saurer Radler	-3,10
0,3 L	-4,20
0,5 L	

FLASCHENBIER Aus Italien

Peroni	-3,60
0,33 L	
Moretti	-3,60
0,33 L	
Ichnusa Non Filtrata	-3,60
0,33 L	
Theresianer Premium Pils	-3,60
0,33 L	
Beck's, alkoholfrei (Deutschland)	-3,30
0,33 L	

DIGESTIVI

auf Anfrage, siehe Tischset
Limoncello, hausgemacht -4,50
(aus Zitronen der Amalfiküste)
4 CL

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner (weiß)	-3,50
Weber, Roseldorf	-5,80
Zweigelt (rot)	-9,60
Schmelzer, Gols	-15,80
0,125 L	
0,25 L	
0,5 L	
1 L	

FLASCHENWEIN WEISS

Falanghina 0,75 L -19,00
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.

Chardonnay 0,75 L -20,00
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.

Gelber Muskateller 0,75 L -23,00
Heike Skoff, Gamlitz, Steiermark
Trockener, fruchtig-frischer, extraktreicher Wein. Sortentypische Feinsäurigkeit, prägnantes Muskatbukett.

Roter Veltliner 0,75 L -19,50
Hofbauer-Schmid, Hohenwarth, Niederösterreich
Zartfruchtig, kühles Aroma, komplex, vielschichtig, gelber Apfel, Ringlotte, Honigmelone, Mandelnote.

Gemischter Satz „Satellit“ 0,75 L -23,00
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.

ITALIEN

Falanghina (weiß)
Porconero, Kampanien
Aglianico (rot)
Porconero, Kampanien
0,125 L -3,90
0,25 L -6,40
0,5 L -10,60

FLASCHENWEIN ROT

Superglitzer 0,75 L -23,00
Renner & Rennerstas, Bio Demeter, Gols, Burgenland.
Glitzer ist super! Leichtfüßig, elegant, frisch. Eine Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Rösler & Pinot Noir. Unfiltriert, ungeschönt.

Halbflasche Zweigelt Reserve 0,50 L -14,00
Schmelzer, 2006, Gols, Burgenland
Feine Struktur, elegant, reif, ausgeglichen und harmonisch. 18 Monate im Barrique gereift.

Aglianico 0,75 L -19,00
Porconero, Kampanien
Fruchtig, würzig, vollmundig und saftig im Abgang. Dunkle Fruchtaromen mit süßen Gewürznoten.

Blaufränkisch 0,75 L -19,50
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.

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 -3,50
Groß -4,90

Salvia frita
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -5,90

Arancini Volante
2 Stück frittierte Reiskügelchen
mit Füllung -5,90

Olive all'ascolana
frittierte mit Fleisch gefüllte
grüne Oliven -6,50

SALAT

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

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

Patate Volante **
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano,
nach dem Backen:
Büffelmozzarella -11,40
-11,10

Bianca **
Mozzarella, Pomodorini,
Rucola, Parmesan -12,60

Disco e Coppa
Mozzarella, Pomodorini,
Rucola, Parmesan, nach dem
Backen: Coppa-Rohschinken -12,80

Egidio
Mozzarella, Rindskamm
(Fleischerei Ringl), Rucola,
Zitronenöl -12,20

Pesto **
Hausgemachtes Basilikum-Pesto
(statt Tomatensauce), Mozzarella,
Pomodorini, Parmesan -12,20

EXTRAS*/**

Knoblauchöl -0,50
Rucola -1,00
Rucola & Grana -2,00
Grana (gehobelter Parmesan) -1,00
Pomodorini (Cocktailtomaten) -1,50
Funghi (frische Champignons) -1,00
Olive taggiasche
(schwarze Oliven ohne Kern) -1,60
Carciofi (Artischocken) -3,70
Patate (Erdäpfel) -2,90
Verdure grigliate -2,70
Bufala
Provola (geräucherter Büffelkäse)

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

Marinara *
Tomatensauce, Oregano,
Knoblauchöl -7,50

Alici
Marinara mit Sardellen aus Sizilien
(Fischerei Testa) und schwarzen Oliven -13,50

Margherita **
Tomatensauce, Mozzarella,
Basilikum -9,80

Ripieno
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta,
Mozzarella, Prosciutto Cotto -11,00

Prosciutto Crudo
Margherita mit
italienischem Rohschinken -12,30

Prosciutto Cotto
Margherita mit gekochtem
Schinken (Fleischerei Dormayer) -11,90

Salame
Margherita mit scharfer Salame -12,50

Salsiccia
Margherita mit Fenchelsamen-
Hauswurst (Fleischerei Dormayer) -12,00

Provola e Pepe **
Margherita mit geräucherter
Käse vom Büffel, Pfeffer -12,50

Bufala **
Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Basilikum -13,00

Bufala Fresca **
Tomatensauce, nach dem Backen:
Büffelmozzarella, Pomodorini,
Basilikum -12,80

Verdure Grigliate **
Margherita mit gegrilltem Gemüse:
Zucchini, Melanzani, Paprika -15,00

Pizza Tombola
Überraschungspizza: 4 Pizzaviertel
unterschiedlich belegt (keine Auswahl
möglich). Auch vegetarisch
zu bestellen ** -15,00

EXTRAS FLEISCH

Prosciutto Crudo -2,50
Coppa-Rohschinken -2,50
Prosciutto Cotto
(Fleischerei Dormayer) -2,10
Salame (scharf) -1,90
Salsiccia (Fleischerei Dormayer) -2,70

* 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 -3,80

Mittagsespresso -1,50

nach der Pizza
Mo - Fr -1,50

Al banco

TEE -4,50

verschiedene Tees
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