

SÄFTE, WASSER

Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser 0,25 L 0,5 L	-2,70 -4,00
Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt 0,25 L 0,5 L	-2,80 -4,10
Apfel-Holler mit Wasser 0,25 L 0,5 L	-2,70 -4,00
Apfel-Holler gespritzt 0,25 L 0,5 L	-2,80 -4,10
Traube mit Wasser 0,25 L 0,5 L	-3,00 -4,40
Traube gespritzt 0,25 L 0,5 L	-3,10 -4,50
Holunderblüten-Wasser* 0,25 L 0,5 L	-2,40 -3,80
Holunderblüten-Soda* 0,25 L 0,5 L	-2,50 -3,90
Soda Zitrone* 0,25 L 0,5 L	-2,50 -3,90
Mineralwasser prickelnd / ohne 0,33 L	-3,10
Mineralwasser prickelnd 0,75 L	-6,50
LIMONADEN	
Aranciata Lurisia (Italien) 0,275 L	-4,10
Chinotto Lurisia (Italien) 0,275 L	-4,10
Tassoni Tonic (Italien) 0,180 L	-2,70
Estathe (Italien) 0,33 L	-3,90
Pona Tarocco Orange Prickelnd, Bio, ohne Zuckerzusatz 0,33 L	-4,50
Almdudler 0,33 L	-3,90
Coca-Cola 0,33 L	-3,90
Coca-Cola light/zero 0,33 L	-3,90
Disco Limo (Hausgemachte Tamarindenlimo) 0,5 L 1,0 L	-4,80 -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	-3,70
Sprizz 0,20 L	-6,80

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

Disco-Sprizz
0,20 L -6,80

BIER

Schremser Premium 0,2 L 0,3 L 0,5 L	-2,90 -3,70 -4,90
Schremser Zwickl 0,2 L 0,3 L 0,5 L	-3,10 -3,90 -5,10
Almradler / Saurer Radler 0,3 L 0,5 L	-3,40 -4,50

FLASCHENBIER

Aus Italien

Peroni 0,33 L	-4,10
Moretti 0,33 L	-4,10
Ichnusa Non Filtrata 0,33 L	-4,20
Moretti 0% alkoholfrei 0,33 L	-3,90

DIGESTIVI

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

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Weber, Roseldorf	-4,20 -7,90
Zweigelt Schmelzer, Gols	-14,80 -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 Ananas. Leichter Duft von Apfelsäure und Pfirsich. 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 0,25 L	-4,80 -9,10
Doppio Passo Primitivo Casa Vinicola, Apulien	0,125 L 0,25 L	-5,00 -9,30
Doppio Passo Rosato Casa Vinicola, Apulien	0,125 L 0,25 L	-5,00 -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, Zwetschken. Ausgeprägtes 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 -4,90
Klein -7,50
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) -2,20
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* -8,00
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) -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 -1,50
- Mittagsespresso -3,90
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

La Famiglia

Senola
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante