

SÄFTE, WASSER

Apfel oder Birne naturtrüb mit Wasser -2,50
0,25 L -3,80
0,5 L

Apfel oder Birne naturtrüb gespritzt -2,60
0,25 L -3,90
0,5 L

Apfel-Holler mit Wasser -2,50
0,25 L -3,80
0,5 L

Apfel-Holler gespritzt -2,60
0,25 L -3,90
0,5 L

Traube mit Wasser -2,80
0,25 L -4,20
0,5 L

Traube gespritzt -2,90
0,25 L -4,30
0,5 L

Holunderblüten-Wasser* -2,00
0,25 L -3,30
0,5 L

Holunderblüten-Soda* -2,10
0,25 L -3,40
0,5 L

Soda Zitrone* -2,10
0,25 L -3,40
0,5 L

Mineralwasser prickelnd / ohne -2,90
0,33 L

Mineralwasser prickelnd -6,00
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

Estathe (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) -3,90
0,5 L -6,90
1,0 L

APERITIVI

Crodino (alkoholfrei, Italien) -3,50
0,1 L

Prosecco Cuvée Brut -4,30
Glas 0,1 L -25,00
Flasche 0,75 L

Spritzer -3,70
0,25 L

Sprizzz* -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 -7,50
Cinzano Vermouth Rosso 1757, Campari, Tanqueray Gin, Orangenscheibe

BIER

Schremser Premium -2,30
0,2 L -3,10
0,3 L -4,30
0,5 L

Schremser Zwickl -2,50
0,2 L -3,30
0,3 L -4,50
0,5 L

Almradler -2,90
0,3 L -3,80
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) -3,10
0,33 L

DIGESTIVI

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

OFFENE WEINE

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner (weiß)
Weber, Roseldorf

Zweigelt (rot)
Schmelzer, Gols
0,125 L -3,20
0,25 L -5,30
0,5 L -8,70
1 L -14,50

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
0,75 L -19,00

FLASCHENWEIN ROT

Superglitzer 0,75 L -23,00
Renner & Rennerstifts, 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 -3,20
Groß -4,50

Salvia frita
Frittierte Salbeiblätter im Backteig -5,50

Arancini Volante
2 Stück frittierte Reisbällchen mit Füllung -6,00

SALAT

gemischt
Fenchel, Rucola, Blattsalate, Karotten, Radicchio -4,50
Klein -6,90
Groß

PIZZE BIANCHE OHNE TOMATENSAUCE

Patate Volante**
Erdäpfel, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen: Büffelmozzarella -10,50

Bianca**
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan -10,20

Disco e Coppa
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Parmesan, nach dem Backen: Coppa-Rohschinken -11,70

Egidio
Mozzarella, Rindschinken (Fleischerei Ringl), Rucola, Zitronenöl -11,70

Pesto**
Hausgemachtes Basilikum-Pesto (statt Tomatensauce), Mozzarella, Pomodorini, Parmesan -10,90

EXTRA

Knoblauchöl -0,50
Rucola & Grana -2,00
Grana (gehobelter Parmesan) -1,00
Pomodorini (Cocktailtomaten) -1,50
Funghi (frische Champignons) -1,00
Olive taggiasche (schwarze Oliven ohne Kern) -1,70

Carciofi (Artischocken) -2,20
Alici (Sardellen) -2,50
Prosciutto Crudo -2,50
Coppa-Rohschinken -2,50

Prosciutto Cotto (Fleischerei Dormayer) -2,10
Salame (scharf) -1,90

PIZZE ROSSE MIT TOMATENSAUCE

Marinara*
Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl -7,20

Alici
Marinara mit Sardellen aus Sizilien (Fischerei Testa) und schwarzen Oliven -11,50

Margherita**
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum -8,90

Ripieno
Zugeklappt, gefüllt mit Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto -10,20

Prosciutto Crudo
Margherita mit italienischem Rohschinken -11,40

Prosciutto Cotto
Margherita mit gekochtem Schinken (Fleischerei Dormayer) -11,00

Salame
Margherita mit scharfer Salame -10,80

Salsiccia
Margherita mit Fenchelsamen-Hauswurst (Fleischerei Dormayer) -11,40

Provola e Pepe**
Margherita mit geräuchertem Käse vom Büffel, Pfeffer -10,90

Bufala**
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum -11,50

Bufala Fresca**
Tomatensauce, nach dem Backen: Büffelmozzarella, Pomodorini, Basilikum -11,90

Verdure Grigliate**
Margherita mit gegrilltem Gemüse: Zucchini, Melanzani, Paprika -11,90

Pizza Tombola
Überraschungspizza: 4 Pizzaviertel unterschiedlich belegt (keine Auswahl möglich). Auch vegetarisch zu bestellen** -12,50

* vegan
** vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich, minus 1,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

CAFFÈ

Espresso
Klein -2,00
Groß -3,50

Espresso macchiato
Klein -2,20
Groß -3,70

Cappuccino -3,50

Mittagsespresso
nach der Pizza Mo - Fr -1,00

Al banco -1,00

TEE

verschiedene Tees
Sonnentor, Bio -3,90
Schwarz, Hagebutte, Fenchel, Grün, Weiß

DOLCI, SÜSSES

auf Anfrage/
siehe Tischset

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Kartenzahlung möglich
Trinkgeld nicht enthalten
Wir bitten Sie, nicht zu rauchen
und keinen eigenen (glutenfreien)
Teig mitzubringen

Keine Zustellung
Gumpendorfer Straße 98, 1060 Wien
prenotazioni@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

Disco
Volante