

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*	-2,40
0,25 L	-3,80
0,5 L	
Holunderblüten-Soda*	-2,50
0,25 L	-3,90
0,5 L	
Soda Zitrone*	-2,50
0,25 L	-3,90
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	
Estathe (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
0,2 L	-3,70
0,3 L	-4,90
0,5 L	
Schremser Zwickl	-3,10
0,2 L	-3,90
0,3 L	-5,10
0,5 L	
Almradler / Saurer Radler	-3,40
0,3 L	-4,50
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
Weber, Roseldorf	-7,90
Zweigelt (rot)	-14,80
Schmelzer, Gols	-27,60
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
Porconero, Kampanien	-9,10
Aglianico (rot)	-17,20
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
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
- Salsiccia e Friarielli -14,50
Mozzarella, Provola (geräucherter
Mozzarella), Fenchelsamen-Hauswurst
(Fleischerei Dormayer), Friarielli
(Steckrübenkohl)

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 geräuchertem
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

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
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

Senola
Volante

Disco
Volante

Disco
Volante

* vegan
** vegetarisch

Alle Pizze auch in klein erhältlich.
minus 2,00