

PIZZERIA OSTERIA DA GIOVANNI

Italienische Spezialitäten

01 5237778 0676 407 82 88
1070 Wien, Sigmundgasse 14

dagiovanni@gmx.at
www.giovanniwien.com

Herzlich Willkommen
Benvenuti
Welcome

inkl. Alkoholsteuer, Getränkesteuer sowie Mehrwertsteuer

Allergeninfo gemäß Codex Empfehlung

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam; O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Gli Antipasti

Bruschetta al pomodoro ^A (Geröstete Brötchen mit Babytomaten - 4 Stk.)	4,90
Bruschetta alla napoletana ^{A, D} (Brötchen mit Mozzarella, Sardellen und Oregano - 4 Stk.)	5,60
Crostini misti ^{A, D} (Gemischter Brötchenteller - 6 Stk.)	7,40
Mozzarella di bufala alla caprese ^G (Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum)	9,60
Bresaola con rucola e grana ^G (Fein mariniertes Bresaolacarpaccio mit Rucola, Grana u. Büffelmozzarella)	10,30
Carpaccio di pesce ^D (Fein mariniertes Fischcarpaccio mit Rucola und getrocknet.Tom.)	10,30
Antipasto misto ^{D, G} (Gemischter Vorspeisenteller)	klein 11,90 groß 17,90

Le Zuppe

Crema di pomodoro ^G (Frische Tomatensuppe)	4,90
Tortellini in brodo ^{A, G} (Rindsuppe mit kleinen Fleischtortellini)	5,60

Le Insalate (Balsamicodressing)

Insalata verde (Grüner Salat)	3,90
Insalata mista (Gemischter Salat)	4,60
Insalata di rucola con grana ^G (Rucola Salat mit Grana, Tomaten, Pinienkerne und Büffelmozzarella)	8,80
Insalata di tonno ^D (Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mais und Zwiebeln)	9,20

Il Pane

Pizzastangerl (2 Stk.) ^A	4,20
Pizzastangerl mit Knoblauch (2 Stk.)	4,60
1 Portion Hausbrot ^A	1,50
1 Pkg. Grissini ^A	0,90

La Pasta^A

Hausgemachte Teigwaren werden mit diversen Saucen zubereitet

Tagliatelle ^{A, C}	13,90
Ravioli ^{A, C, G} *gefüllt mit Spinat und Ricotta	13,90

con le salsa	*ragu ^L (Bolognese)	*salmone e pepe rosa ^D (Lachs & roter Pfeffer in Obers)
	*gorgonzola (Käse mascarpone)	*puttanesca (Oliven & Kapern in würz. Tom. s.)
	*tartufo (weiße Trüffel)	*pesto genovese ^E (Basilikumpesto)

Penne (Barilla)	11,40
Spghettini ^A	11,40

Il Pesce ^D

Unsere gegrillten Fischgerichte werden auf einem Rucolabeet und mit Rosmarinkartoffeln serviert

Branzino ^D	alla griglia (Wolfsbarschfilet)	18,90
Gamberoni ^B	alla griglia (Riesengarnelen)	20,90
	alla busara (würzige Tom.sauce mit Kapern)	23,90

Dolci

Panna cotta ^G (hausgemacht mit frischen Früchten)	5,90
Souffle di cioccolato con gelato vaniglia ^{A, C, E} (hausgemacht und warm serviert mit Vanilleeis)	6,90

Le Pizze ^A

Alle unsere Pizzen – AUCH GLUTENFREI - werden auf original italienische Art mit Mozzarella zubereitet. Wir verwenden frische Zutaten und italienische Bio-Mehlsorten.

Spianata al rosmarino ^A (Frischer Rosmarin, Olivenöl)	5,90
Marinara ^A (Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie)	7,20
Margherita ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella und Basilikum)	8,10
Cardinale ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken)	9,20
Funghi ^{A, G} (Tomatens. frische Champignons, Grana und Oregano)	9,20
Napoletana ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano)	9,60
Prosciutto e Funghi ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, frische Champignons)	9,90
Veneta ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Artischocken und Grana)	9,90
Tricolore ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Rucola)	10,30
Bologna ^{A, G, L} (Tomatens. Mozzarella, Bolognese-Sauce, Grana - scharf!)	10,90
Vegetariana ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, frisches Gemüse)	11,40
Giovanni ^{A, G} (ohne Tomatens. Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Grana)	11,40
Quattro Formaggi ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Grana)	11,70
Quattro Stagioni ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken u. Oliven)	11,70

Milanese ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Mailänder Salami)	11,90
Il Nido ^{A, G, C} (Tomatens. Mozzarella, Spinat, Ricotta, Ei, Grana und Knoblauch)	11,90
Diavola ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni - scharf!)	12,40
Siciliana ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano)	12,60
Calzone ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Spinat, Ricotta u. Oregano - gerollt!)	12,90
Bufala ^{A, G} (Tomatens. Büffelmozzarella, Kirschtom., getrockn.Tom. und Basilikum)	12,90
Del Ghiottone ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella und San Daniele Rohschinken)	12,90
Maialona ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Salami, Salsiccia, Würstel - scharf!)	13,30
Salsiccia, cime di rapa e taleggio ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl und Taleggio - scharf!)	13,30
Cuore di Panna ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola und Grana)	13,60
Fontana ^{A, G, B} (Tomatens. Mozzarella, Brokkoli, Schrimps, Grana und Knoblauch)	13,60
Alla Boscaiola ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, verschiedene Pilzen, Grana und Oregano)	13,90
Alessandra ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Lachs, Rucola und getrocknete Tomaten)	14,20
Sapore di Mare ^{A, B, G, D, R} (Tomatens. Mozz. Muscheln, Schrimps, Lachs, Calamari und Basilikum)	14,90
zusätzliche Pizzaaufgabe	+ 1,00 / + 1,50 / + 2,00
zusätzlicher Büffelmozzarella ^G	+ 2,50
zusätzlich für GLUTENFREI OPTION	+ 3,50

Aperitivo

Prosecco	0,125 lt	4,50
Prosecco	0,75 lt	25,90
Martini Bianco	4 cl	4,80
Campari orange, Soda	0,25 lt	5,40
Sherry Sandeman	4 cl	5,20
Aperol Spritz	0,25 lt	5,20

Analcolico

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 lt	2,90
	0,75 lt	4,60
Soda	0,25 lt	2,00
Almdudler	0,25 lt	2,80
Almdudler gespritzt	0,25 lt	2,50
Soda zitrone	0,25 lt	2,40
Apfelsaft/Orangensaft naturtrüb	0,25 lt	3,00
Apfel/Orangen gespritzt	0,25 lt	2,60
Traubensaft/Birnensaft	0,25 lt	3,10
Traube/Birne gespritzt	0,25 lt	2,60
Coca Cola	0,33 lt	3,50
Seven up Orange/Zitrone	0,33 lt	3,50
Rauch Säfte	0,2 lt	3,50
(Pfirsich/Johannisbeere)		
Tonic Wasser/Bitter Lemon	0,2 lt	3,30
Soda Himbeere *)	0,5 lt	4,20
Traubensaft mit Leitungswasser *)	0,5 lt	3,60
*) Jugendgetränke		

Digestivi

Limoncello	2 cl	3,30
Tequila	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,60
Ramazotti	2 cl	3,60
Averna	2 cl	3,60
Jägermeister	2 cl	3,60
Amaro Montenegro	2 cl	3,60
Sambuca	2 cl	3,50
Grappa Bianca	2 cl	3,30
Grappa Invecchiata	2 cl	3,90
Jack Daniels	2 cl	4,90
Baron Otard	2 cl	5,20

Birra

1 Flasche Murauer Pils	0,33 lt	3,30
1 Flasche Murauer Märzen	0,5 lt	4,40
1 Flasche Becks alkoholfrei	0,33 lt	3,50

Il Vino in Caraffa °

Vino Rosso

Hauswein	1/8 lt	2,80
Hauswein	1 lt	20,90
G` Spritzter	1/4 lt	3,90
Merlot (Venezia), fruchtig	1/8 lt	3,80
Chianti (Toscana), trocken	1/8 lt	4,20

Vino Bianco

Hauswein	1/8 lt	2,80
Hauswein	1 lt	20,90
G` Spritzter	1/4 lt	3,90
Soave (italy) fruity	1/8 lt	3,30
Chardonnay (italy), dry	1/8 lt	3,70

Vino dolce (Dessertwein)

Don Santo (süß, sattes Goldgelb, nobler & eleganter Duft, harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis)	1/16 lt	3,80
---	---------	------

Caffé & Tè

Espresso klein	2,30
Espresso groß	3,90
Espresso americano	2,90
Cappuccino	3,60
Café latte	3,80
Café coretto (mit Grappa oder Sambuca)	4,20
Tee (Schwarz, Kamille, Grün, Ingwer-Zitrone)	3,90

LAVAZZA

Weinkarte °

Cabernet Franc, Friuli Venezia Giulia 28,60

Rubinrote Farbe, trocken, mittelkräftig, gute Struktur mit leichtem Vanillegeschmack. Barrique verfeinert. 12,5 vol.
Empfehlung: zu würzigen Nudelgerichten und Pizzen

Morellino di Scansano, Grosseto Toscana 31,80

Dunkelrote Farbe, mächtig, samtig, geschmackvoll, ein komplexer und vornehmer Wein. 14,5% vol.
Empfehlung: zu leichten Nudelgerichten

Pinot Grigio Collio, Friuli Venezia 26,90

Wird im Etschtal am Fuße der Dolomiten angebaut. Modern, frisch und fruchtig. 12,5% vol.
Empfehlung: zu Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Pizzen

Rjgialla la Tunella, Friuli 28,80

Goldgelb, leicht, angenehm weich duftend, Apfel, Pfirsich und Grapefruitgeschmack. 13% vol.
Empfehlung: zu kalten Vorspeisentellern und gegrilltem Fisch