

## Birra

1 Flasche Murauer Pils	0,33 lt	3,50
1 Flasche Murauer Märzen	0,5 lt	4,60
1 Flasche Becks alkoholfrei	0,33 lt	3,70
1 Flasche Stiegl glutenfrei	0,33 lt	4,20

## Il Vino in Caraffa °

### Vino Rosso

Hauswein	1/8 lt	3,10
Hauswein	1 lt	23,90
G`Spritzter	1/4 lt	4,20
Merlot (Venezia), fruchtig	1/8 lt	4,10
Chianti (Toscana), trocken	1/8 lt	4,40

### Vino Bianco

Hauswein	1/8 lt	3,10
Hauswein	1 lt	23,90
G`Spritzter	1/4 lt	4,20
Soave (italy) fruity	1/8 lt	3,60
Chardonnay (italy), dry	1/8 lt	3,90

### Vino dolce (Dessertwein)

Don Santo (süß, sattes Goldgelb, nobler & eleganter Duft, harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis)	1/16 lt	4,40
--	---------	------

## Caffé & Tè

### LAVAZZA

Espresso klein	2,50
Espresso groß	4,40
Espresso americano	3,30
Cappuccino	3,90
Cafe latte	4,60
Cafe coretto (mit Grappa od. Sambuca)	4,90
Tee (Schwarz, Kamille, Grün, Ingwer-Zitrone)	4,20

## Weinkarte °

**Cabernet Franc,** 29,60  
**Friuli Venezia Giulia**

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

**Nero d'Avola,** 30,90  
**Sizilien**

intensiver und vollmundiger Rotwein aus der Nero d'Avola-Traube, man schmeckt die starke Sonne Siziliens, mit deutlicher natürlicher Säure, die aber eine ungeahnte Frische verleiht. Das Aromenspektrum reicht von Brombeere, Kirsche und Cassis bis hin zu Pfeffer, Zeder und Leder.

Empfehlung: zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit kräftigen Tomatensoßen oder würzigem Käse

**Morellino di Scansano,** 32,90  
**Grosseto Toscana**

Dunkelrote Farbe, mächtig, samtig, geschmackvoll, ein komplexer und vornehmer Wein. 14,5% vol.

Empfehlung: zu leichten Nudelgerichten

**Pinot Grigio Collio,** 27,90  
**Friuli Venezia**

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** 29,70

Goldgelb, leicht, angenehm weich duftend, Apfel, Pfirsich und Grapefruitgeschmack, 13 % vol.

Empfehlung: zu kalten Vorspeisentellern und gegrilltem Fisch

### 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

**PIZZERIA OSTERIA**  
**DA GIOVANNI**

Italienische Spezialitäten

01 5237778 0676 407 82 88  
1070 Wien, Sigmundsgasse 14

[dagiovanni@gmx.at](mailto:dagiovanni@gmx.at)  
[www.dagiovanni.at](http://www.dagiovanni.at)

**Herzlich Willkommen**  
**Benvenuti**  
**Welcome**

## Aperitivo

Prosecco	0,125 lt	4,90
Prosecco	0,75 lt	27,90
Martini Bianco	4 cl	5,20
Campari orange, Soda	0,25 lt	5,90
Sherry Sandeman	4 cl	5,60
Aperol Spritz	0,25 lt	5,90

## Analcolico

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

## Digestivi

Limoncello	2 cl	3,60
Tequila	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Amaro Montenegro	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,90
Grappa Bianca	2 cl	3,60
Grappa Invecchiata	2 cl	4,60
Jack Daniels	2 cl	5,60
Baron Otard	2 cl	5,60
Gin	2 cl	4,40

## Gli Antipasti

<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>A</sup>	5,60
(Geröstete Brötchen mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum - 4 Stk.)	
<b>Bruschetta alla napoletana</b> <sup>A, D, G</sup>	6,60
(Brötchen mit Mozzarella, Sardellen und Oregano - 4 Stk.)	
<b>Crostini misti</b> <sup>A, D, G</sup>	8,90
(Gemischter Brötchenteller - 6 Stk.)	
<b>Mozzarella di bufala alla caprese</b> <sup>G</sup>	10,90
(Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum)	
<b>Bresaola con rucola e grana</b> <sup>G</sup>	11,40
(Fein mariniertes Bresaolacarpaccio mit Rucola, Grana u. Büffelmozzarella)	
<b>Carpaccio di pesce</b> <sup>D</sup>	11,40
(Fein mariniertes Fischcarpaccio mit Rucola und getrocknet. Tom.)	
<b>Antipasto misto</b> <sup>D, G</sup> klein	13,90
(Gemischter Vorspeisenteller) groß	19,40

## Le Zuppe

<b>Crema di pomodoro</b> <sup>G</sup>	5,60
(Frische Tomatensuppe)	
<b>Tortellini in brodo</b> <sup>A, G</sup>	6,60
(Rindsuppe mit kleinen Fleischortellini)	

## Le Insalate

(Balsamicodressing)

<b>Insalata verde</b>	4,40
(Grüner Salat)	
<b>Insalata mista</b>	5,20
(Gemischter Salat)	
<b>Insalata di rucola con grana</b> <sup>G</sup>	9,80
(Rucola Salat mit Grana, Tomaten, Pinienkerne und Büffelmozzarella)	
<b>Insalata di tonno</b> <sup>D</sup>	10,90
(Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mais und Zwiebeln)	

## Il Pane

<b>Pizzastangerl</b> (2 Stk.) <sup>A</sup>	4,60
<b>Pizzastangerl mit Knoblauch</b> (2 Stk.) <sup>A</sup>	4,90
<b>1 Portion Hausbrot</b> <sup>A</sup>	1,50
<b>1 Pkg. Grissini</b> <sup>A</sup>	1,50

## Le Pizze <sup>A</sup>

Alle unsere Pizzen – AUCH GLUTENFREI, VEGAN und LACTOSEFREI - werden auf original italienische Art, mit frische Zutaten und italienische Bio-Mehlsorten zubereitet.

<b>Spianata al rosmarino</b> <sup>A</sup> (Frischer Rosmarin, Olivenöl)	6,60
<b>Marinara</b> <sup>A</sup> (Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie)	8,20
<b>Margherita</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella und Basilikum)	8,90
<b>Cardinale</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken)	10,40
<b>Funghi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. frische Champignons, Grana und Oregano)	10,40
<b>Napoletana</b> <sup>A, G, D</sup> (Tomatens. Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano)	10,90
<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, frische Champignons)	11,20
<b>Veneta</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Artischocken und Grana)	11,20
<b>Tricolore</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Rucola)	11,60
<b>Bologna</b> <sup>A, G, L</sup> (Tomatens. Mozzarella, Bolognese- Sauce, Grana - scharf!)	12,20
<b>Vegetariana</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, frisches Gemüse)	12,60
<b>Giovanni</b> <sup>A, G</sup> (ohne Tomatens. Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana und Bufala)	12,60
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Grana)	12,90
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken u. Oliven)	12,90

<b>Milanese</b> <sup>A, G</sup>	13,30
(Tomatens. Mozzarella, Mailänder Salami)	
<b>Il Nido</b> <sup>A, G, C</sup>	13,30
(Tomatens. Mozzarella, Spinat, Ricotta, Ei, Grana und Knoblauch)	
<b>Diavola</b> <sup>A, G</sup>	13,90
(Tomatens. Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni)	
<b>Siciliana</b> <sup>A, G, D</sup>	14,40
(Tomatens. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano)	
<b>Del Ghiottone</b> <sup>A, G</sup>	14,40
(Tomatens. Mozzarella und San Daniele Rohschinken)	
<b>Bufala</b> <sup>A, G</sup>	14,60
(Tomatens. Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten und Basilikum)	
<b>Maialona</b> <sup>A, G</sup>	14,90
(Tomatens. Mozzarella, Schinken, Salami, Salsiccia, Würstel - scharf!)	
<b>Salsiccia, cime di rapa e taleggio</b> <sup>A, G</sup>	14,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl und Taleggio - scharf!)	
<b>Cuore di Panna</b> <sup>A, G</sup>	15,60
(Tomatens. Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Grana und Bufala)	
<b>Fontana</b> <sup>A, G, B</sup>	15,60
(Tomatens. Mozzarella, Brokkoli, Schrimps, Grana und Knoblauch)	
<b>Alla Boscaiola</b> <sup>A, G</sup>	15,90
(Tomatens. Mozzarella, verschiedene Pilzen, Grana und Oregano)	
<b>Alessandra</b> <sup>A, G, D</sup>	16,20
(Tomatens. Mozzarella, Lachs, Rucola, getrocknete Tomaten und Pinienkerne)	
zusätzliche Pizzaauflage	+ 1,00 / + 1,50 / + 2,50
zusätzlicher Büffelmozzarella <sup>G</sup>	+ 3,00
zusätzlich für Vegan, lactosefreie Mozzarella	+ 2,00
zusätzlich für GLUTENFREI	+ 3,50

## La Pasta <sup>A</sup>

Hausgemachte Teigwaren werden mit diversen Saucen zubereitet

**Tagliatelle** <sup>A, C</sup> 14,90

**Ravioli** <sup>A, C, G</sup> 14,90

\*gefüllt mit Spinat und Ricotta

con le salsa

\***ragu** <sup>L</sup>

(Bolognese)

\* **salmone e pepe rosa** <sup>D, G</sup>

(Lachs & roter Pfeffer in Obers)

\***gorgonzola** <sup>G</sup>

(Käse mascarpone)  
Sauce)

\***puttanesca (vegan)**

(Oliven & Kapern in würz.

Tom.

\***tartufo** <sup>G</sup>

(weiße Trüffel)

\***pesto genovese** <sup>E, G</sup>

(Basilikumpesto)

**Penne** (Barilla)

12,40

**Spaghettini** <sup>A</sup>

12,40

## Il Pesce <sup>D</sup>

Unsere gegrillten Fischgerichte werden auf einem Rucolabeet und mit Rosmarin-kartoffeln serviert

**Branzino alla griglia** <sup>D</sup>

(Wolfsbarschfilet)

19,80

**Gamberoni alla griglia** <sup>B</sup>

(Riesengarnelen)

22,90

**Gamberoni alla busara** <sup>B</sup>

(würzige Tomatensauce mit Kapern )

25,90

## Dolci

**Panna cotta** <sup>G</sup>

(hausgemacht mit frischen Früchten)

6,60

**Souffle di cioccolato con gelato vaniglia** <sup>A, C, E</sup>

(hausgemacht und warm serviert mit Vanilleeis)

7,70

Gedeck (Coperto)

1,00