

Birra

1 Flasche Murauer Pils	0,33 lt	4,00
1 Flasche Murauer Märzen	0,5 lt	5,40
1 Flasche Gösser alkoholfrei	0,33 lt	4,20
1 Flasche Stiegl glutenfrei	033 lt	4,60

Il Vino in Caraffa

Vino Rosso

Hauswein, Cuvée, Krams	1/8 lt	3,60
G`Spritzter	1/4 lt	4,90
Merlot (Venezia), trocken	1/8 lt	4,60

Vino Bianco

Hauswein, Grüner Veltliner, Krams	1/8 lt	3,60
G`Spritzter	1/4 lt	4,90
Soave (Verona) trocken	1/8 lt	4,40

Caffé & Té

LAVAZZA

Espresso klein	2,90
Espresso groß	4,90
Espresso americano	3,90
Cappuccino	4,50
Cafe latte	5,40
Cafe coretto (mit Grappa od. Sambuca)	5,40
Cafe affogato (mit Vanilleeis)	5,90
Tee (Schwarz, Kamille, Grün, Ingwer-Zitrone)	4,60

Wine List (bottled Wine) °

Zu unseren Gerichten empfehlen wir eine erlesene Auswahl an Weinen aus verschiedenen Regionen Italiens.

Cabernet Franc, 31,60 **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, 33,90 **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, 35,60 **Grosseto Toscana**

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

Pinot Grigio Collio, 29,80 **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, 32,70 **Friuli**

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

PIZZERIA OSTERIA
DA GIOVANNI

Italienische Spezialitäten
Glutenfrei

01 5237778 0676 407 82 88
1070 Wien, Sigmundsgasse 14

dagiovanni@gmx.at
www.dagiovanni.at

Herzlich Willkommen
Benvenuti
Welcome

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

GF=glutenfrei

Aperitivo

Prosecco	0,125 lt	5,60
Martini Bianco	4 cl	5,90
Campari orange/Soda	0,25 lt	6,90
Hugo Spritz	0,25 lt	6,40
Aperol Spritz	0,25 lt	6,90

Analcolico

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 lt	3,60
	0,75 lt	5,90
Soda	0,25 lt	2,80
Almdudler	0,25 lt	3,60
Almdudler gespritzt	0,25 lt	3,30
Soda Zitrone	0,25 lt	3,20
Bio Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	0,25 lt	3,90
Prickelnder Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	0,25 lt	3,50
Coca Cola, Cola Zero	0,33 lt	4,50
Fanta, Sprite	0,33 lt	4,50
Tonic Wasser, Bitter Lemon	0,2 lt	4,20
Soda Himbeere *)	0,5 lt	5,30

*) Jugendgetränk

Digestivi

Limoncello	2 cl	4,20
Fernet Branca	2 cl	4,60
Ramazotti	2 cl	4,60
Averna	2 cl	4,60
Jägermeister	2 cl	4,60
Amaro Montenegro	2 cl	4,60
Sambuca	2 cl	4,60
Grappa Bianca	2 cl	4,20
Grappa Invecchiata	2 cl	5,20
Jack Daniels	2 cl	6,20
Baileys	2 cl	6,20
Gin	2 cl	4,90
Vodka	2 cl	4,90

Gli Antipasti

Bruschetta al pomodoro ^A	6,60
(Geröstete Brötchen mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum - 4 Stk.)	
Bruschetta alla napoletana ^{A, D, G}	7,90
(Brötchen mit Mozzarella, Sardellen, Oregano - 4 Stk.)	
Crostini misti ^{A, D, G}	9,90
(Gemischter Brötchenteller - 6 Stk.)	
Mozzarella di bufala alla caprese ^G	11,90
(Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum)	
Bresaola con rucola e grana ^G	12,90
(Fein mariniertes Bresaolacarpaccio mit Rucola, Grana u. Büffelmozzarella)	
Antipasto Toscana per due ^{D, G}	19,90
(großer gemischter Vorspeisenteller)	

Le Zuppe

Crema di pomodoro ^G	6,60
(Frische Tomatensuppe)	
Tortellini in brodo ^{A, G}	7,60
(Rindsuppe mit kleinen Fleischtortellini)	

Le Insalate (Balsamicodressing)

Insalata verde	4,90
(Grüner Salat)	
Insalata mista	5,90
(Gemischter Salat)	
Insalata di rucola con grana ^G GF	11,40
(Rucola Salat mit Grana, Tomaten, Pinienkerne und Büffelmozzarella)	

Il Pane

Pizzastangerl (2 Stk.) ^A	4,90
Pizzastangerl mit Knoblauch (2 Stk.) ^A	5,60
1 Portion Hausbrot ^A	1,50
1 Pkg. Grissini ^A	1,50

Le Pizze ^A

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

Marinara ^A	9,60
(Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie)	
Margherita ^{A, G}	10,60
(Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	
Cardinale ^{A, G}	12,40
(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken)	
Funghi ^{A, G}	12,40
(Tomatensauce, frische Champignons, Grana und Oregano)	
Napoletana ^{A, G, D}	12,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano)	
Prosciutto e Funghi ^{A, G}	13,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons)	
Tricolore ^{A, G}	13,60
(Tomatensauce, Mozzarella, Rucola)	
Bologna ^{A, G, L}	14,40
(Tomatensauce, Mozzarella, Bolognese, Grana - scharf!)	
Vegetariana ^{A, G}	14,90
(Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse)	
Giovanni ^{A, G}	14,90
(ohne Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana und Bufala)	
Quattro Formaggi ^{A, G}	15,40
(Tomatensauce, Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Grana)	
Quattro Stagioni ^{A, G}	15,40
(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven)	
Milanese ^{A, G}	15,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami)	

Il Nido ^{A, G, C}	15,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Ei, Grana und Knoblauch)	
Diavola ^{A, G}	16,20
(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni)	
Siciliana ^{A, G, D}	16,50
(Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano)	
Del Ghiottone ^{A, G}	16,50
(Tomatensauce, Mozzarella und San Daniele Rohschinken)	
Bufala ^{A, G}	16,90
(Tomatensauce, Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten und Basilikum)	
Maialona ^{A, G}	17,70
(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Salsiccia, Würstel - scharf!)	
Salsiccia, cime di rapa e taleggio ^{A, G}	17,70
(Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl und Taleggio - scharf!)	
Fontana ^{A, G, B}	18,30
(Tomatensauce, Mozzarella, Brokkoli, Garnelen und Grana)	
Cuore di Panna ^{A, G}	18,30
(Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Grana und Bufala)	
Alla Boscaiola ^{A, G}	18,60
(Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Pilzen, Grana und Oregano)	
Alessandra ^{A, G, D}	18,90
(Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Rucola, getrocknete Tomaten und Pinienkerne)	
zusätzliche Pizzaauflage	+ 1,00 /+ 1,50 /+ 2,50 /+3,50
zusätzlicher Büffelmozzarella ^G	+ 4,00
zusätzlich für GLUTENFREI	+ 3,50
zusätzlich für Vegan, lactosefreie Mozzarella	+ 2,50

La Pasta ^A

Hausgemachte Teigwaren werden mit diversen Saucen zubereitet

Tagliatelle ^{A, C} 16,90

Ravioli ^{A, C, G} 16,90

*gefüllt mit Spinat und Ricotta

Spaghettini ^A (Barilla) 15,90

con le salsa

***ragu** ^L (Bolognese) * **salmone e pepe rosa** ^{D, G} (Lachs & roter Pfeffer in Obers)

***gorgonzola** ^G (cremiger Käse) ***puttanesca (vegan)** (Oliven & Kapern in würziger Tomatensauce)

***tartufo** ^G (weißer Trüffel) ***pesto genovese** ^{E, G} (Basilikumpesto)

Gnocchi GF 15,90

Il Pesce ^D

Unsere gegrillten Fischgerichte werden auf einem Rucolabeet und mit Rosmarinkartoffeln serviert

Branzino alla griglia ^D **GF** 23,50
(Wolfsbarschfilet)

Gamberoni alla griglia ^B **GF** 26,90
(Riesengarnelen)

Dolci

Panna cotta ^G **GF** 7,40
(hausgemacht mit frischen Früchten)

Souffle di cioccolato con gelato vaniglia ^{C, H} **GF** 7,90
(hausgemacht und warm serviert mit Vanilleeis)