

# **PIZZERIA OSTERIA DA GIOVANNI**

Italienische Spezialitäten

01 5237778 0676 407 82 88  
1070 Wien, Sigmundsgasse 14

dagiovanni@gmx.at  
www.giovan্নiwien.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

<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>A</sup> (Geröstete Brötchen mit Babytomaten - 4 Stk.)	4,90
<b>Bruschetta alla napoletana</b> <sup>A,D</sup> (Brötchen mit Mozzarella, Sardellen und Oregano - 4 Stk.)	5,50
<b>Crostini misti</b> <sup>A,D</sup> (Gemischter Brötchenteller - 6 Stk.)	7,20
<b>Mozzarella di bufala alla caprese</b> <sup>G</sup> (Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum)	9,20
<b>Bresaola con rucola e grana</b> <sup>G</sup> (Fein mariniertes Bresaolacarpaccio mit Rucola, Grana u. Büffelmozzarella)	9,90
<b>Carpaccio di pesce</b> <sup>D</sup> (Fein mariniertes Fischcarpaccio mit Rucola und getrocknet.Tom.)	10,30
<b>Antipasto misto</b> <sup>D,G</sup> (Gemischter Vorspeisenteller)	klein 11,30 groß 17,90

## Le Zuppe

<b>Crema di pomodoro</b> <sup>G</sup> (Frische Tomatensuppe)	4,90
<b>Tortellini in brodo</b> <sup>A,G</sup> (Rindsuppe mit kleinen Fleischtortellini)	5,30

## Le Insalate (Balsamicodressing)

<b>Insalata verde</b> (Grüner Salat)	3,90
<b>Insalata mista</b> (Gemischter Salat)	4,30
<b>Insalata di rucola con grana</b> <sup>G</sup> (Rucola Salat mit Grana, Tomaten und Büffelmozzarella)	8,50
<b>Insalata di tonno</b> <sup>D</sup> (Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln)	8,90

## Il Pane

<b>Pizzastangerl</b> (2 Stk.) <sup>A</sup>	3,90
<b>Pizzastangerl mit Knoblauch</b> (2 Stk.)	4,40
<b>1 Portion Hausbrot</b> <sup>A</sup>	1,50
<b>1 Pkg. Grissini</b> <sup>A</sup>	0,90

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

Hausgemachte Teigwaren werden mit diversen Saucen zubereitet

<b>Tagliatelle</b> <sup>A, C</sup>	13,30
<b>Ravioli</b> <sup>A, C, G</sup> *gefüllt mit Spinat und Ricotta	13,30

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

<b>Penne</b> (Barilla)	10,90
<b>Spghettini</b> <sup>A</sup>	10,90

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

Unsere gegrillten Fischgerichte werden auf einem Rucolabeet und mit Rosmarinkartoffeln serviert

<b>Branzino</b> <sup>D</sup>	<b>alla griglia</b> (Wolfsbarschfilet)	18,90
<b>Gamberoni</b> <sup>B</sup>	<b>alla griglia</b> (Riesengarnelen)	20,90
	<b>alla busara</b> (würzige Tom.sauce mit Kapern )	23,90

## Dolci

<b>Panna cotta</b> <sup>G</sup> (hausgemacht mit frischen Früchten)	5,60
<b>Souffle di cioccolato con gelato vaniglia</b> <sup>A, C, E</sup> (hausgemacht)	6,80

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

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

<b>Spianata al rosmarino</b> <sup>A</sup> (Frischer Rosmarin, Olivenöl)	4,90
<b>Marinara</b> <sup>A</sup> (Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie)	6,90
<b>Margherita</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella und Basilikum)	7,90
<b>Cardinale</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken)	9,20
<b>Funghi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. frische Champignons, Grana und Oregano)	9,20
<b>Napoletana</b> <sup>A, G, D</sup> (Tomatens. Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano)	9,60
<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, frische Champignons )	9,90
<b>Veneta</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Artischocken und Grana)	9,90
<b>Tricolore</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Rucola)	10,30
<b>Bologna</b> <sup>A, G, L</sup> (Tomatens. Mozzarella, Bolognese-Sauce, Grana - scharf!)	10,50
<b>Vegetariana</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, frisches Gemüse)	10,90
<b>Giovanni</b> <sup>A, G</sup> (ohne Tomatens. Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Grana)	10,90
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Grana)	11,40
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken u. Oliven)	11,40

<b>Milanese</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Mailänder Salami)	11,60
<b>Il Nido</b> <sup>A, G, C</sup> (Tomatens. Mozzarella, Spinat, Ricotta, Ei, Grana und Knoblauch)	11,60
<b>Diavola</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni - scharf!)	11,80
<b>Siciliana</b> <sup>A, G, D</sup> (Tomatens. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano)	12,20
<b>Calzone</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Spinat, Ricotta u. Oregano - gerollt!)	12,40
<b>Bufala</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Büffelmozzarella, Kirschtom., getrockn.Tom. und Basilikum)	12,40
<b>Del Ghiottone</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella und San Daniele Rohschinken)	12,40
<b>Maialona</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Salami, Salsiccia, Würstel - scharf!)	12,90
<b>Salsiccia, cime di rapa e taleggio</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl und Taleggio - scharf!)	12,90
<b>Cuore di Panna</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola und Grana)	13,30
<b>Fontana</b> <sup>A, G, B</sup> (Tomatens. Mozzarella, Brokkoli, Schrimps, Grana und Knoblauch)	13,30
<b>Alla Boscaiola</b> <sup>A, G</sup> (Tomatens. Mozzarella, verschiedene Pilzen, Grana und Oregano)	13,60
<b>Alessandra</b> <sup>A, G, D</sup> (Tomatens. Mozzarella, Lachs, Rucola und getrocknete Tomaten)	13,90
<b>Sapore di Mare</b> <sup>A, B, G, D, R</sup> (Tomatens. Mozz. Muscheln, Schrimps, Lachs, Oktopus, Garnelen, Grana)	14,70
zusätzliche Pizzaauflage	+ 1,00 ... + 3,00
zusätzlicher Büffelmozzarella <sup>G</sup>	+ 3,00
zusätzlich für GLUTENFREI OPTION	+ 3,50

## Aperitivo

Prosecco	0,125 lt	4,40
Prosecco	0,75 lt	24,90
Martini Bianco	4 cl	4,60
Campari orange, Soda	0,25 lt	5,20
Sherry Sandeman	4 cl	5,20
Aperol Spritz	0,25 lt	5,20

## Analcolico

Mineralwasser	0,25 lt	2,90
	0,75 lt	4,60
Soda	0,25 lt	2,00
Almdudler	0,25 lt	2,60
Almdudler gespritzt	0,25 lt	2,30
Soda zitrone	0,25 lt	2,40
Apfelsaft/Orangensaft	0,25 lt	2,80
Apfel/Orangen gespritzt	0,25 lt	2,40
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 (Pfirsich/Johannisbeere)	0,2 lt	3,50
Tonic Wasser/Bitter Lemon	0,2 lt	3,30

## Digestivi

Limoncello	2 cl	3,30
Tequila	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,30
Ramazotti	2 cl	3,30
Averna	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,30
Amaro Montenegro	2 cl	3,30
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	2,60
Hauswein	1 lt	19,80
G`Spritzter	1/4 lt	3,60
Merlot (Venezia), fruchtig	1/8 lt	3,50
Chianti (Toscana), trocken	1/8 lt	4,20

### Vino Bianco

Hauswein	1/8 lt	2,60
Hauswein	1 lt	19,80
G`Spritzter	1/4 lt	3,60
Soave (italy) fruity	1/8 lt	3,10
Chardonnay (italy), dry	1/8 lt	3,50

### Vino dolce (Dessertwein)

Don Santo (süß, sattes Goldgelb, nobler & eleganter Duft, harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis)	1/16 lt	3,60
---	---------	------

## 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)		3,50

## 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

**Morellino di Scansano, Grosseto Toscana** 31,80

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

**Primitivo di Manduria, Manduria Puglia** 34,90

Dunkelrote Farbe, trocken, kräftig, leichter Kirschgeschmack, harmonisch, weich und rund. 12 Monate in Barrique. 14% vol.  
Empfehlung: zu würzigen Nudelgerichten und Pizzen

**Pinot Grigio Collio, Friuli Venezia** 26,90

Wird im Eschtal 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 Suppen wie Gemüsecremesuppen, gegrilltem Fisch

**Rohesia Rosato, Salento Negroamaro** 29,90

Kräftig und wohlschmeckend, strukturierter Roséwein, sehr frisch und elegant. Erdbeeren, Granatapfel und Kirschnoten. 13% vol.  
Empfehlung: zu Antipasti, Caprese und Pizza Marinara