

PIZZERIA OSTERIA DA GIOVANNI

Italienische Spezialitäten

01 5237778 0676 407 82 88
1070 Wien, Sigmundsgasse 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.)	5,30
Crostini misti ^{A, D} (Gemischter Brötchenteller - 6 Stk.)	6,90
Mozzarella di bufala alla caprese ^G (Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum)	8,90
Bresaola con rucola e grana ^G (Fein mariniertes Bresaolacarpaccio mit Rucola, Grana u. Büffelmozzarella)	9,60
Carpaccio di pesce ^D (Fein mariniertes Fischcarpaccio mit Rucola und getrocknet.Tom.)	9,90
Antipasto misto ^{D, G} (Gemischter Vorspeisenteller)	klein 10,30 groß 16,80

Le Zuppe

Crema di pomodoro ^G (Frische Tomatensuppe)	4,30
Tortellini in brodo ^{A, G} (Rindsuppe mit kleinen Fleischtortellini)	4,90

Le Insalate (Balsamicodressing)

Insalata verde (Grüner Salat)	3,40
Insalata mista (Gemischter Salat)	3,80
Insalata di rucola con grana ^G (Rucola Salat mit Grana, Tomaten und Büffelmozzarella)	7,90
Insalata di tonno ^D (Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln)	8,30

Il Pane

Pizzastangerl (2 Stk.) ^A	3,50
Pizzastangerl mit Knoblauch (2 Stk.)	3,90
1 Portion Hausbrot ^A	1,30
1 Pkg. Grissini ^A	0,90

La Pasta^A

Hausgemachte Teigwaren werden mit diversen Saucen zubereitet

Tagliatelle ^{A, C}	12,80
Ravioli ^{A, C, G} *gefüllt mit Spinat und Ricotta	12,80

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 (auch glutenfrei)	9,60
Spghettini ^A	9,60

Il Pesce^D

Unsere gegrillten Fischgerichte werden auf einem Rucolabeet und mit Rosmarinkartoffeln serviert

Branzino ^D	alla griglia (Wolfsbarschfilet)	18,20
Gamberoni ^B	alla griglia (Riesengarnelen)	19,70
	alla busara (würzige Tom.sauce mit Kapern)	21,90

Dolci

Panna cotta ^G (hausgemacht mit frischen Früchten)	4,90
Souffle cioccolato con gelato vaniglia ^{A, C, E} (hausgemacht)	5,30

Le Pizze ^A

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

Spianata al rosmarino ^A (Frischer Rosmarin, Olivenöl)	4,90
Marinara ^A (Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie)	6,90
Margherita ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella und Basilikum)	7,40
Cardinale ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken)	8,60
Funghi ^{A, G} (Tomatens. frische Champignons, Grana und Oregano)	8,60
Napoletana ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano)	8,90
Prosciutto e Funghi ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, frische Champignons)	9,30
Veneta ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Artischocken und Grana)	9,30
Tricolore ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Rucola)	9,60
Bologna ^{A, G, L} (Tomatens. Mozzarella, Bolognese-Sauce, Grana - scharf!)	9,90
Vegetariana ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, frisches Gemüse)	10,10
Giovanni ^{A, G} (ohne Tomatens. Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Grana)	10,10
Quattro Formaggi ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Grana)	10,30
Quattro Stagioni ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken u. Oliven)	10,30

Milanese ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Mailänder Salami)	10,50
Il Nido ^{A, G, C} (Tomatens. Mozzarella, Spinat, Ricotta, Ei, Grana und Knoblauch)	10,50
Siciliana ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano)	10,70
Diavola ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni - scharf!)	10,70
Calzone ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Spinat, Ricotta u. Oregano - gerollt!)	10,90
Bufala ^{A, G} (Tomatens. Büffelmozzarella, Kirschtom., getrockn.Tom. und Basilikum)	10,90
Del Ghiottone ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella und San Daniele Rohschinken)	10,90
Maialona ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Schinken, Salami, Salsiccia, Würstel - scharf!)	11,70
Salsiccia, cime di rapa e taleggio ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl und Taleggio - scharf!)	11,70
Cuore di Panna ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola und Grana)	12,40
Fontana ^{A, G, B} (Tomatens. Mozzarella, Brokkoli, Schrimps, Grana und Knoblauch)	12,40
Alla Boscaiola ^{A, G} (Tomatens. Mozzarella, verschiedene Pilzen, Grana und Oregano)	12,90
Alessandra ^{A, G, D} (Tomatens. Mozzarella, Lachs, Rucola und getrocknete Tomaten)	13,10
Sapore di Mare ^{A, B, G, D, R} (Tomatens. Mozz. Muscheln, Schrimps, Lachs, Oktopus, Garnelen, Grana)	13,90
zusätzliche Pizzaauflage	1,00 – 1,50 – 2,00
zusätzlicher Büffelmozzarella ^G	2,00

Aperitivo

Prosecco	0,125 lt	3,50
Prosecco	0,75 lt	19,40
Martini Bianco	4 cl	4,10
Campari orange, Soda	0,25 lt	4,60
Sherry Sandeman	4 cl	4,60
Aperol Spritz	0,25 lt	4,60

Analcolico

Mineralwasser	0,25 lt	2,70
	0,75 lt	4,10
Soda	0,25 lt	1,80
Almdudler	0,25 lt	2,20
Almdudler gespritzt	0,25 lt	2,00
Soda zitrone	0,25 lt	2,00
Apfelsaft/Orangensaft	0,25 lt	2,40
Apfel/Orangen gespritzt	0,25 lt	2,20
Traubensaft/Birnensaft	0,25 lt	2,60
Traube/Birne gespritzt	0,25 lt	2,30
Coca Cola	0,33 lt	3,10
Seven up Orange/Zitrone	0,33 lt	3,10
Rauch Säfte (Pfirsich/Johannisbeere)	0,2 lt	3,10
Tonic Wasser/Bitter Lemon	0,2 lt	2,90

Digestivi

Limoncello	2 cl	3,10
Tequila	2 cl	3,30
Fernet Branca	2 cl	3,10
Ramazotti	2 cl	3,10
Averna	2 cl	3,10
Jägermeister	2 cl	3,10
Amaro Montenegro	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,30
Grappa Bianca	2 cl	3,10
Grappa Invecchiata	2 cl	3,60
Jack Daniels	2 cl	4,60
Baron Otard	2 cl	4,90

Birra

1 Flasche Murauer Pils	0,33 lt	2,90
1 Flasche Murauer Märzen	0,5 lt	4,10
1 Flasche Becks alkoholfrei	0,33 lt	3,10

Il Vino in Caraffa °

Vino Rosso

Hauswein	1/8 lt	2,30
Hauswein	1 lt	17,00
G`Spritzter	1/4 lt	3,10
Merlot (Venezia), fruchtig	1/8 lt	3,10
Chianti (Toscana), trocken	1/8 lt	3,60

Vino Bianco

Hauswein	1/8 lt	2,30
Hauswein	1 lt	17,00
G`Spritzter	1/4 lt	3,10
Soave (italy) fruity	1/8 lt	2,70
Chardonnay (italy), dry	1/8 lt	2,90

Vino dolce (Dessertwein)

Don Santo (süß, sattes Goldgelb, nobler & eleganter Duft, harmonisches Säure-Zucker-Verhältnis)	1/16 lt	3,10
---	---------	------

Caffé & Tè

Espresso klein		2,10
Espresso groß		3,50
Espresso americano		2,50
Cappuccino		3,10
Café latte		3,00
Café coretto (mit Grappa oder Sambuca)		3,60
Tee (Schwarz, Kamille, Grün, Ingwer-Zitrone)		3,10

LAVAZZA

Weinkarte °

Cabernet Franc, Friuli Venezia Giulia 26,80

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

Morellino di Scansano, Grosseto Toscana 29,80

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

Primitivo di Manduria, Manduria Puglia 32,90

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 24,90

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 27,80

Goldgelb, leicht, angenehm weich duftend, Apfel, Pfirsich und Grapefruitgeschmack. 13% vol.
Empfehlung: zu Suppen wie Gemüsecremesuppen, gegrilltem Fisch

Rohesia Rosato, Salento Negroamaro 28,90

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