

PIZZA SENZA DANZA

ALEXANDER KUMPTNER

#pizzasenzadanza
www.pizza-senza-danza.at

ANTIPASTI

<i>Burrata – geschmolzene Tomaten – Basilikum (G)</i>	10,00
<i>Mediterranes Ofengemüse – Ricotta-Zitronencreme – Kräutersalat (G, P, M, O)</i>	9,00
<i>Salatherzen – Parmesandressing – Radieschen – Sardellen – Pane abbrustolito (A, G, C, D, M, O, P)</i>	8,00
<i>Sizilianische Oliven</i>	4,00
<i>Öfferl Brot (A)</i>	3,00

PIZZE

<i>La Nostra (A, G, H)</i>	13,00
<i>Tomatensauce – Stracciatella di Burrata – geschmorte Zwiebeln – geröstete Pinienkerne – Basilikum</i>	
<i>Margherita (A, G)</i>	10,00
<i>Tomatensauce – Fior di latte – Basilikum</i>	
<i>Napoletana (A, D)</i>	9,00
<i>Tomatensauce – Sardellen – Taggiasca Oliven – Kapern</i>	
<i>Tartufo Rosso (A, G)</i>	19,00
<i>Tomatensauce – Fior di latte – Pilze – Trüffel „Cibus“</i>	
<i>Bianco Piccante (A, G)</i>	14,00
<i>Ricotta – Fior di latte – Salami Spianata – Zitronenzeste – Ruccola</i>	

DOLCI

<i>Schokotarte – Crème fraîche – geröstete Haselnüsse (C, E, G, H)</i>	7,00
<i>Marinierte Waldbeeren – Maraschino – Mascarpone – Cantuccini (G, A, E, H, enthält Alkohol)</i>	6,00

WEIN GLASWEISE 1/8 l

Weißwein

<i>Grüner Veltliner Federspiel Gritsch Kirchpoint</i>	4,80 / 28,00
<i>Riesling Salomon Undhof Von den Terrassen</i>	4,80 / 28,00
<i>Gelber Muskateller Sabathi Südsteiermark</i>	4,80 / 28,00
<i>Pinot Grigio Gorgo San Michelin Custoza</i>	4,80 / 28,00
<i>Weißer Spritzer 1/4 l</i>	3,80

Rotwein

<i>Girolamo Primitivo di Manduria</i>	5,80 / 34,00
<i>Chianti Classico Castell d'albola</i>	5,80 / 34,00

Prosecco

<i>Prosecco Breganze Spumante</i>	4,80 / 28,00
-----------------------------------	--------------

WEIN FLASCHENWEISE 0,75 l

Weißwein

<i>Grüner Veltliner Smaragd Ried Gritsch Steinporz</i>	48,00
<i>Riesling Salomon Undhof Ried Kögl</i>	48,00
<i>Gavi Batasiolo</i>	48,00
<i>Franz Hirtzberger GV Axpoint Smaragd (18/19)</i>	95,00
<i>Franz Hirtzberger Riesling Smaragd Setzberg (19)</i>	95,00
<i>E. Knoll Riesling Loibenberg Smaragd</i>	65,00
<i>FX Pichler GV M Smaragd</i>	125,00
<i>FX Pichler Riesling Kellerberg (18)</i>	125,00

Rosé

<i>Château d'Esclans Whispering Angel</i>	38,00
-------------------------------------------	-------

Rotwein

<i>Trinchero Barbera d'Asti Superiore</i>	48,00
<i>Il Poggione Rosso di Montalcino</i>	48,00
<i>Oreno, Tenuta Sette Ponti (17)</i>	155,00
<i>Luce della Vite Luce (16)</i>	195,00
<i>Tignanello, Marchese Antinori (16/17)</i>	195,00

COCKTAILS

NEGRONI <i>Villa Ascenti Gin, Campari, Belsazar Wermut Rot</i>	12,00
NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Belsazar Wermut Rot, Prosecco</i>	10,00
HUGO <i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limettenscheibe, Soda</i>	7,00
VENEZIANO <i>Aperol, Prosecco, Orangenscheibe</i>	7,00
BELSAZAR ROSÉ & TONIC <i>Belsazar Wermut Rosé, Schweppes Dry Tonic</i>	9,00
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, Organics Bitter Lemon, Prosecco, Soda</i>	9,00
CAMPARI SODA/ORANGE	7,00 / 9,00

ALKOHOLFREI

CRODINO SPRITZ <i>Crodino Rosso, Soda</i>	5,60
HAUSGEMACHTER EISTEE <i>Schwarztee English Breakfast, Ingwer/Kurkuma, Agave</i>	5,00
GRANITA <i>aus der Slushy Maschine (Früchte des Tages)</i>	3,50
FRANZ JOSEF RAUCH <i>Bio Apfel naturtrüb gespritzt, Bio Rhabarber naturtrüb gespritzt, Bio schwarze Johannisbeere gespritzt</i>	4,00
VÖSLAUER <i>prickelnd/still 0,33/0,75</i>	3,40 / 5,80

BIER

Heineken 0,3	3,80
Heineken 0,5	4,80
Gösser Naturradler 0,3	3,80
Gösser Naturradler 0,5	4,80

DIGESTIF

Limoncello 4cl	4,80
Averna 4cl	4,80
Grappa Poli Passano Classica 2cl	3,80
Espresso Martini Shot	4,80

CAFFÈ *Lavazza*

Espresso/doppio	2,80 / 4,40
Cappuccino	3,90

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service personal. Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

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