



## Wir legen Wert auf Qualität

Unsere Speisen bis hin zum Limoncello sind alle frisch, authentisch und natürlich selbst gemacht. Bei uns werden nur ausgewählte, hochwertige Lebensmittel verarbeitet.

Einzigartig in Wien, originale neapolitanische Hausmannskost wie von Nonna Maria gibt es nur bei uns.



## La prima qualità Ausgezeichnete Qualität PQ Garantie

Unsere verwendeten Lebensmittel sind ausgezeichnet mit: **Gütesiegel d.o.p.**, welches eine geschützte Ursprungsbezeichnung ist, und **Gütesiegel IGP**, das für eine geschützte geografische Angabe steht.

## Mama Bufala zu Besuch in Wien

Die besten Büffelmilchprodukte, wie unseren Mozzarella, den Ricotta und die Büffelbutter bringt Francesco, unser Lieferant, 2 Mal die Woche frisch, von der Wasserbüffelbarn aus Kampanien, der europäischen Qualitätsprüfstelle für Büffelbarn, direkt zu uns in die Küche.

## Lievito Madre - unser Sauerteig

Die Seele unserer Pizza und unseres Hausbrottes ist der echte neapolitanische Sauerteig, frei von Industriehefe, den unser international berühmter Chef-Pizzaiolo Luigi Felice aus Italien mitgebracht hat.

Denn der Lievito Madre begleitet Master-Istruttore Luigi überall hin, auch zu seinen Vorträgen die er für die Pizza News School in Italien für Pizzabäcker aus der ganzen Welt hält.



## Ti amo, ti amo, ti amo, ti amo, ti amo... Liebe geht durch den Magen

Alle die am liebsten zu Hause essen, können unsere Gerichte liefern lassen oder auf Bestellung bei uns im Lokal abholen.

Eine besondere Freude bereiten Sie Ihren Liebsten mit **Pizzaquartier-Gutscheinen**.

## La dolce Vita Das süße Leben

Süße italienische Köstlichkeiten, unsere Nachspeisenvariationen sind frisch und hausgemacht.

# Antipasti

## Vorspeisen



Unser Hausbrot wird jeden Tag frisch aus Lievito Madre unserem traditionellen italienischen Sauerteig direkt hier gebacken.

**je Portion 2,00**



### FRITTIERTES NACH NEAPOLITANISCHER ART

KARTOFFEL KROKETTEN  
A, G, C

MIT RINDFLEISCH  
GEFÜLLTE, FRITTIERTE  
REISBÄLLCHEN  
A, C, G

MIT RUCOLA  
GEFÜLLTE, FRITTIERTE  
TEIGBÄLLCHEN  
A

PANIERTE MELANZANI  
A

UND EINE  
ÜBERRASCHUNG  
DES HAUSES  
A

Fritturina napoletana  
con crocchette di patate,  
arancini, zepoline, bruschette,  
melanzane in pastella e una sorpresa

**11,80**

**SOMMER-BRUSCHETTA**  
GERÖSTETES BROT,  
KIRSCHTOMATEN,  
BASILIKUM, KNOBLAUCH,  
EXTRA VERGINE  
OLIVENÖL  
4 STÜCK

A  
Bruschettona Estiva  
Pane abbrustolito, pomodorini, basilico,  
aglio, olio d'oliva EVO  
4 pezzi  
**6,00**

### BURRATA ODER BÜFFEL-MOZZARELLA MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

G  
Burrata o mozzarella di Bufala  
campana con pomodorini e rucola  
**10,80**

### KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHSAUCE & KAPERN

D, C  
Vitello tonnato  
**11,90**

### MELANZANIAUFLAUF MIT MOZZARELLA UND TOMATENSauce

A, G  
Parmigiana di melanzane  
**8,00**

### ANTIPASTI PQ VORSPEISENPLATTE FÜR 2 BIS 3 PERSONEN

A, G  
Antipasto misto PQ  
Per due o tre persone

Variation unserer Spezialitäten  
aus der Küche mit Fleisch,  
Gemüse und Käse, dazu Hausbrot  
**29,00**

### ANTIPASTI PQ DI MARE VORSPEISENPLATTE FÜR 2 BIS 3 PERSONEN

A, B, D, G, H  
Antipasto misto di pesce PQ  
Per due o tre persone

Da wir ausschließlich frische  
Produkte verwenden variiert  
unsere Meeresplatte.  
**39,00**

### CAPONATA SALAT

BROT,  
SCHWARZE-OLIVEN,  
KIRSCHTOMATEN,  
ZWIEBEL, PAPRIKA,  
EISBERGSALAT  
A  
Insalata Caponata  
Pane, olive nere, pomodorini, cipolle,  
peperoni e insalata Iceberg  
**9,00**

### ZUCCHINIAUFLAUF MIT BECHAMELSAUCE, KOCHSCHINKEN, MOZZARELLA

C, G  
Parmigiana di zucchini con besciamella,  
prosciutto cotto, mozzarella  
**9,00**

## Zuppe & Creme

### Suppen & Cremes

### FISCHSUPPE AUS MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, OKTOPUS, TINTENFISCHEN, GARNELEN, KIRSCHTOMATEN UND PETERSILIE

B, D, R  
Zuppa di pesce - con cozze, vongole,  
polipo, calamari, gamberi, pomodorini  
e prezzemolo  
**15,00**

### TAGESSUPPE

G  
Zuppa del giorno  
**6,00**



Zu unseren Antipasti und Suppen  
servieren wir eine Portion  
Sauerteig-Hausbrot.

# Pasta & Risotto

## Nudeln & Risotto

### SPAGHETTI ODER PENNE MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

A

Pasta al filetto di  
pomodoro e basilico

**9,00**

Kleine Portion minus 2,00

### HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT BOLOGNESE RAGOUT

A, C, L

Tagliatelle fatte in casa  
con ragù alla bolognese

**11,90**

Kleine Portion minus 2,00

### HAUSGEMACHTE NEAPOLITANISCHE LASAGNE MIT BOLOGNESE RAGOUT, BÉSCHAMELSAUCE UND GERÄUCHERTER PROVOLA

A, C, G, L

Lasagna fatta in casa con ragù alla  
bolognese, besciamella e provola

**11,90**

### SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

A, R

Spaghetti alle vongole

**14,80**

### REIS- oder NUDELSALAT Kalter Teller

THUNFISCH, MAIS,  
OLIVEN, KIRSCHTOMA-  
TEN, GERÄUCHERTER  
PROVOLA, ROTE ZWIEBEL

A, G

Insalata di Riso o Penne - Piatto freddo  
Tonno, mais, olive, pomodorini, provola,  
cipolle rosse

**13,80**

Kleine Portion minus 2,00

### PENNE IN ROTWEIN, RINDSSTREIFEN, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN

A, G, O

Penne al vino rosso barrique,  
con straccetti di manzo, rucola  
e scaglie di grana

**13,80**

Traditionelles  
neapolitanisches  
Gericht



### SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN, KIRSCHTOMATEN UND NEAPOLITANISCHEN TARALLI

A, H, R

Spaghetti con cozze, pomodorini,  
taralli e prezzemolo

**12,80**

### HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE, RIESENGARNELEN, TINTENFISCHEN UND PETERSILIE

A, B, D

Tagliatelle al pomodoro con  
gamberoni, calamari, prezzemolo  
aglio olio e peperoncino

**15,00**

### MEERES RISOTTO "ORIGINALE NAPOLETANO"

TINTENFISCHE,  
GARNELEN, OKTOPUS,  
VENUSMUSCHELN,  
MIESMUSCHELN

B, D, O, R

Risotto alla Pescatora  
Calamari, gamberi, polipo, vongole,  
cozze

**19,80**

## Specialità

### estive napoletane Sommerkarte

#### OKTOPUS-SALAT

B, D, L, R

Oktopus, Tintenfische, Garnelen,  
Miesmuscheln, Karotten und  
Stangensellerie

#### INSALATA DI POLIPO

Polipo, calamari alla julienne, gambe-  
retti, cozze, carote und sedano

**17,80**

#### LACHSSTEAK

##### Kalter Teller

D

Gegrillter Lachs, Kirschtomaten,  
schwarze Oliven, rote Zwiebeln und  
Petersilie

#### SALMONE ALLA PUTEOLANA

Piatto freddo

Trancio di salmone alla griglia,  
pomodorini, olive nere, cipolle rosse  
und prezzemolo

**18,00**

#### GARNELEN COCKTAIL

B, O

Garnelen mit Ketchup Mayonnaise  
und Brandy Sauce

#### COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi in salsa rosa di ketchup,  
maionese e brandy

**14,80**

#### SOMMERSUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN

A, O, R

Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Weißwein Sauce und aromatisierte  
Croutons

#### ZUPPETTA ESTIVA DI FRUTTI DI MARE

Cozze, vongole, salsa al vino bianco  
und crostini aromatizzati

**13,20**

# Secondi Piatti

## Hauptspeisen

### GEGRILLTE TINTENFISCHE AUF GEMISCHTEM SALAT

D

Calamari grigliati con insalata mista

**15,50**

### BRANZINOFILET IM OFEN GEBACKEN MIT KARTOFFELN UND ZITRONE

A, D

Filetto di branzino al forno  
con patate al limone

**17,90**

### FRITTIERTE TINTENFISCHE MIT GRÜNEM SALAT UND ZITRONE

A, D

Frittura di calamari con insalata verde  
e limone

**15,50**

### FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE AUF NEAPOLITANISCHE ART MIT TINTENFISCHEN, GARNELEN, OKTOPUS UND SARDELLEN

A, B, D

Fritturina del Golfo

Fritto misto con calamari, gamberi,  
polipo e alici

**17,00**

Beachten Sie  
unsere Wandtafel  
mit unseren frischen  
Tages-Spezialitäten!

### GEGRILLTE RIESENGARNELEN ( 4 STK. ) AUF GEGRILLTEM GEMÜSE, ZUCCHINI, KARTOFFELN UND PAPRIKA

B

Gamberoni grigliati (4 pezzi) con  
verdure grigliate, zucchine, patate e  
peperoni

**18,50**

Gemeinsam mit unserem  
Koch sind wir ständig auf  
der Suche nach den besten  
und hochwertigsten  
Produkten,  
die wir bei kleinen,  
ausgewählten  
Bio-Betrieben  
gewissenhaft einkaufen.

### „TAGLIATA“ VOM RIND AUF RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

G

Tagliata di manzo con  
rucola, pomodorini e scaglie di grana

**15,50**

### FISCH NACH TAGES- ANGEBOT MIT BEILAGEN FÜR 2 PERSONEN

D

Pescato del giorno con contorni  
Per due persone

**€ 45,00**

# Insalate & Contorni

## Salate & Beilagen

### GEMISCHTER SALAT

Insalata mista

**5,50**

### RUCOLASALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

G

Insalata di rucola,  
pomodorini e scaglie di grana

**7,00**

### THUNFISCHSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN, SCHWARZEN OLIVEN, KIRSCHTOMATEN UND KAPERN

D

Insalata di tonno con pomodorini,  
capperi, cipolla rossa e olive nere

**9,90**

### BOHNEN SALAT CANNELLINI BOHNEN, KAROTTEN UND STAN- GENSELLERIE

L

Insalata di fagioli  
Fagioli cannellini, carote e sedano

**8,50**

### ROSMARINKARTOFFEL

Patate al rosmarino

**7,00**

### GEGRILLTES GEMÜSE ZUCCHINI, MELANZANI UND KARTOFFEL

Verdure grigliate  
zucchine, melanzane e patate

**8,00**

# Dolci

## Desserts

### WARMES SCHOKOLADEN- TÖRTCHEN MIT SCHLAGOBERS

A, G, C  
Tortino al cioccolato  
con panna montata

6,00

### TIRAMISÙ

A, C, G

5,50

### PANNA COTTA

G

5,50

### CAPRESE TORTE

C, G, H  
"Caprese" – Schoko – Mandel Torte

5,50

### PROFITEROLE MIT SCHLAGOBERSFÜLLUNG UND NUTELLA- DRESSING

A, G  
Profiterole alla panna  
con cioccolato fuso

6,00

### DESSERT DES TAGES

C, G  
Dolce del giorno

6,00

### SÜSSES DREIERLEI VARIATION UNSERES MEHLSPEISEN- ANGEBOTES FÜR

2 PERSONEN  
A, C, G

Tris di dolci  
Variazione di dolci della casa

9,90

### PIZZA MIT NUTELLA UND AMARETTI

A, G, H  
Pizza con nutella, amaretti

8,00

### PIZZA MIT NUTELLA UND KOKOS

A, G, H  
Pizza con nutella, cocco

8,00

## Caffetteria

### Kaffee und Heißgetränke

„A riempire  
una stanza  
basta una  
caffettiera sul  
fuoco.“

„Um ein Zimmer zu füllen, braucht  
man nur eine Kaffeekanne  
auf dem Herd.“

Sagt Luca de Marchi von  
Caffè del Santo,  
und wer seit über 100 Jahren  
den besten Caffè in Venedig  
röstet, dem kann man  
das schon glauben.  
Du kannst Dir gerne  
seinen Kaffee  
aus unserem Shop mitnehmen,  
für die perfekte crema  
zu Hause.

### ESPRESSO KLEIN

1,90

### ESPRESSO MACCHIATO

1,90

### ESPRESSO GROSS

3,50

### CAFFÉ CORRETTO

3,10

### GROSSER BRAUNER

3,50

### CAPPUCCINO

2,80

### MELANGE

2,80

### VERLÄNGERTER

2,80

### CAFFÉ LATTE

3,50

### ITALIENISCHE HEISSE SCHOKOLADE

0,25L

3,50

### GLAS MILCH

0,25L

2,00

### HEISSE INGWER LIMONADE

0,25L

Ingwer, Minze, Zitrone, Honig

3,50

### TEE AUSGEWÄHLTE SORTEN AUS UNSERER TEEBOX

3,20

### EXTRAS

Portion Zitrone  
Portion Schlagobers

0,50



Alle unsere Kaffees bekommst  
Du auch koffeinfrei.

## Bibite analogiche

### Alkoholfreie Getränke

#### APFELSAFT

0,25L  
von heimischem Bauern  
direkt gepresst, NÖ

**2,80**

#### APFELSAFT GESPRITZT

0,25L | 0,50L

**2,30 / 3,90**

#### APFELSAFT MIT WASSER

0,25L | 0,50L

**2,00 / 2,90**

#### COCA COLA | LIGHT

FL. 0,33L

**3,20**

#### FRUCADE ALMDUDLER

FL. 0,33L

**3,20**

#### RAUCH EISTEE PFIRSICH

FL. 0,33L

**2,90**

#### TONIC BITTER LEMON

FL. 0,20L

**2,70**

#### RAUCH

FL. 0,20L

Marille | Johannisbeere | Orange

**2,80**

#### MINERAL VÖSLAUER PRICKELND / OHNE

FL. 0,33L | 0,75L

**2,60 / 4,90**



#### HAUSGEMACHTE ZITRONEN-INGWER LIMONADE

0,5L

Zitronen, Ingwer, Minze, Orangensaft

**5,00**

#### HAUSGEMACHTER ZITRONEN-EISTEE OHNE ZUCKER!

0,5L

Earl Grey Tea, Minze, Ingwer,  
Zitronenscheiben

**5,00**

#### SIZILIANISCHE ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE

POLARA BIBITE DI SICILIA 1953

0,25L - Diverse Sorten

**3,50**

#### CRODINO, SAN BITTER

FL. 0,10L

Italienischer alkoholfreier Aperitif

**3,80**

#### SODA

0,25L | 0,50L

**2,00 / 3,30**

#### SODA\*

0,25L | 0,50L

Zitrone | Himbeere | Holunder

**2,20 / 3,60**

#### SODA INGWER 0,50L

Zitrone | Ingwer

**4,20**

## Aperitivi

### Aperitifs

#### CRODINO E VINO BIANCO

Italienischer Aperitif mit Weißwein, Soda  
und Orangenscheibe

**5,80**

#### AMERICANO | 4CL

Campari, Martini Rosso,  
Orangenscheibe, Soda

**7,00**

#### CAMPARI SODA ODER ORANGE

Campari & Soda oder Orangensaft

**5,00**

## Spritz & Prosecco

### G'spritzter & Prosecco

#### WEISSWEIN G'SPRITZT

0,25L

**3,10**

#### KAISERSPRITZER

0,25L

mit Holundersirup

**3,50**

#### HUGO

0,25L

Prosecco, Holundersirup,  
Minze, Limette

**4,60**

#### APEROL SPRITZ CAMPARI SPRITZ

0,25L

mit Prosecco oder Weißwein

**4,60**

#### PROSECCO

0,10L | FL. 0,75

Villasanti

**4,20 / 25,00**

#### MOËT & CHANDON

FL. 0,2

**30,00**

#### MOËT & CHANDON ROSÉ

FL. 0,2

**32,00**

**„Gli anni e  
i bicchieri  
di vino non  
si contano  
mai.“**

*„Jahre und Weingläser  
muss man nie zählen.“*

## Birra

### Bier

ÜBER UNSER AKTUELLES  
**CRAFT-BIER  
ANGEBOT**  
INFORMIERT SIE GERNE  
UNSER PERSONAL !

**BIO OTTAKRINGER  
PUR VOM FASS**  
0,30L | 0,50L  
**3,50 / 4,50**

**OTTAKRINGER  
ZWICKEL VOM FASS**  
0,30L | 0,50L  
**3,50 / 4,50**

**OTTAKRINGER  
ZWICKEL ROT VOM FASS**  
0,30L | 0,50L  
**3,70 / 4,90**

**RADLER**  
0,50L  
**4,20**

**OTTAKRINGER  
NULL KOMMA JOSEF**  
FL. 0,33L  
**3,20**

**DIE WEISSE  
HEFEWEIZEN BIER**  
FL. 0,50L  
**4,90**

## Vino Bianco

### Weisswein

**HAUSWEIN**  
⅓ | ¼ | ½ | 1L  
Grüner Veltliner, Weingut Dürnsteiner,  
NÖ, Riede Altenberg, Wein Viertel  
**3,20 / 4,80 / 9,10 / 17,00**

**GELBER MUSKATELLER**  
⅓ | 0,75L  
Weingut Dürnsteiner, NÖ, Riede  
Altenberg, Wein Viertel  
**4,80 / 31,00**

**FALANGHINA DEL  
SANNIO D.O.P.**  
⅓ | 0,75L  
Vigne Sannite, Campania  
**4,80 / 31,00**

**PINOT GRIGIO "I GADI"**  
⅓ | 0,75L  
Bennati, Veneto  
**4,50 / 27,00**

**SAUVIGNON "I GADI"**  
⅓ | 0,75L  
Bennati, Veneto  
**4,20 / 24,00**

**ZIBIBBO**  
⅓ | 0,75L  
Teatro Latino, Sicilia  
**4,50 / 27,00**

## Vino Rosso

### Rotwein



**HAUSWEIN**  
⅓ | ¼ | ½ | 1L  
Primitivo, Puglia  
**3,20 / 4,80 / 9,10 / 17,00**

**NEGROAMARO**  
⅓ | 0,75L  
Teatro Latino, Puglia  
**4,80 / 31,00**

**NERO D'AVOLA  
I.G.P. TEATRO LATINO**  
⅓ | 0,75L  
Sicilia, I.P.P.  
**4,80 / 31,00**

**PEPEROSSO**  
⅓ | 0,75L  
Spadafora, Calabria  
**4,80 / 31,00**

## Digestivi & Longdrinks

### Digestifs & Longdrinks

**GIN TONIC  
ODER LEMON**  
4cl Gin  
**7,50**

**VODKA TONIC  
& VODKA LEMON**  
4cl Vodka  
**7,50**

**CUBA LIBRE**  
4cl Rum, Zitronensaft, Cola  
**7,50**

**NEGRONI**  
3cl Campari, 3cl Vermouth, 3cl Gin  
**7,50**

**LIMONCELLO** 4cl  
**4,60**

**MONTENEGRO**  
Fernet-Branca, Averna 4cl  
**4,50**

**RAMAZOTTI  
& SAMBUCA** 4cl  
**4,40**

**JÄGERMEISTER** 4cl  
**4,50**

**AVERNA** 4cl  
**4,50**

**AVERNA SOUR** 4cl  
**5,30**

## La Grapperia del PQ

ÜBER UNSER AKTUELLES  
**GRAPPA  
ANGEBOT**  
INFORMIERT SIE GERNE  
UNSER PERSONAL !



# Nur das Beste aus bella AustrItalia wird für unsere Pizzen verwendet

## La Pizza Margherita Verace Die wahre neapolitanische Pizza

Aus Lievito Madre, dem italienischen Sauerteig, belegt mit italienischen San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte aus Kampanien, Basilikum mit Extra Vergine Olivenöl verfeinert und natürlich mit ganz viel Amore zubereitet. Kurz und heiß im echten italienischen Tonrondofen gebacken kommen unsere Pizzen frisch auf den Tisch.

### Pomodori San Marzano Tomaten aus San Marzano

Unsere Tomaten werden auf fruchtbaren Vulkanboden am Rande des Vesuvs angebaut. Die intensive Sonne und die frische kampanische Meeresluft bilden das ideale Klima für das Heranwachsen der San-Marzano-Tomaten, die handgeerntet werden. Eine vulkanische Geschmacksexplosion für jeden Gaumen.

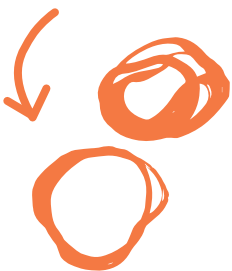


### Basilico – Basilikum

Auf die ausgezeichnete Qualität unserer österreichischen regionalen Lebensmittel legen wir besonderen Wert. Hier beachten wir natürlich die ökologisch kurzen Wege, so kommt zum Beispiel unser Basilikum aus einer kleinen Gärtnerei in der Donaustadt.

### Fior di Latte

Unser Kuhmilch-Mozzarella für die echte Pizza Margherita Verace kommt aus einer regionalen Käserei aus Kampanien. Dort grasen die Milchkühe friedlich mit Bäuerin Lucias Hund Toto gemeinsam auf einer saftigen großen Wiese.



**Buon  
Appetito!**



### Lievito Madre Sauerteig

Chef-Pizzaiolo Luigis Felices Sauerteig rastet 48 Stunden bevor er weiterverarbeitet wird, das macht unsere Pizzen besonders bekömmlich.





## Pizze Rosse

### Pizzen mit Tomatensauce

#### MARGHERITA VERACE

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**8,50**

#### MARINARA

A

San Marzano Tomaten d.o.p.,  
Knoblauch, Oregano, frisches  
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl

**6,80**

#### MARGHERITA PROVOLA E PEPE

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
geräucherter Provola, schwarzer  
Pfeffer, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**9,00**

#### NAPOLETANA

A, D

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Oregano, Knoblauch, Sardellen,  
Oliven, Kapern, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**9,00**

#### QUATTRO STAGIONI

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Kochschinken, Salami,  
Artischocken, Champignons,  
Fior di Latte, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**12,50**

#### CALABRIA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, pikante kalabrische Salami,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**10,50**

#### VEGETARIANA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, Melanzani, Champignons,  
Oliven, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**12,00**

#### TONNARELLA

A, D, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, Thunfisch, Tropea-  
Zwiebel, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**12,00**

#### VEGANA

A

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Champignons, Paprika, Rucola,  
frisch geriebene Zitronenschale,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**12,50**

#### BUFALA COPERTA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Büffelmozzarella, Rucola,  
Parma Schinken, Cherry-Tomaten,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**14,90**

#### SICILIANA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Melanzani, geräucherter Provola,  
frisches Basilikum, Extra Vergine  
Olivenöl

**11,50**

Luigis neueste Kreation.  
Mit viel Amore gebacken  
und wir sind auch schon  
ganz verliebt



#### PARMIGIANA

A, G

San Marzano Tomaten d.o.p.,  
Melanzani-Auflauf-Streifen,  
geräucherter Provola, frisches  
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl

**12,00**

## Pizze Bianche

### Pizzen ohne Tomatensauce

## Unsere neuen Pizzen

#### TRONCHETTO

A, G

Roulade mit Fior di Latte, Kirsch-  
tomaten, Parma Schinken, Rucola und  
gehobeltem Parmesan

**16,00**

#### TOTÒ

A, G

Geräucherter Provola, Gammeln,  
Pfeffer, frisches Basilikum, Oliven Öl

**12,00**

#### MIMOSA

A, G

Fior di Latte, Kochschinken, Mais,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**12,00**

#### TREVIIGIANA

A, G, E

Fior di Latte, Gorgonzola,  
Radicchio, Walnüsse, frisches  
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl

**14,50**

#### CARRETTIERA

A, G

Geräucherter Provola, Salsiccia  
(italienische grobe Wurst),  
Stängelkohl, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**13,90**

#### 4 FORMAGGI

A, G

Fior di Latte, Gorgonzola, geräucherter  
Provola, gehobelter Parmesan, frisches  
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl

**11,50**

# Pizze Fritte

## Frittierte Pizzen

### LA CLASSICA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p., frischer  
Büffelricotta, geräucherter Provola,  
Ciccio di Maiale-Grammeln,  
schwarzer Pfeffer

**11,00**

### RICOTTA E SALAME

A, G

Frischer Büffelricotta, schwarzer  
Pfeffer, geräucherter Provola,  
milde Salami

**11,00**

## Calzoni

### Gefüllte Pizzen

#### SEMPLICE

A, D

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, Ricotta, Kochschinken,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**10,50**

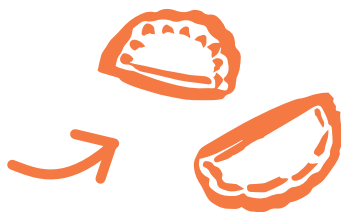
#### CALZONE

A, G

Ricotta, Fior di Latte,  
Tomatensauce, Salami,  
Champignons

**11,50**

**ALLE PIZZEN  
SIND AUCH ALS  
KLEINE PORTION  
ERHÄLTlich  
UND KOSTEN UM  
2,00 € WENIGER.**



Ein echtes neapolitanisches  
Streetfood, das man gut zu  
Aperitivi teilen kann bevor  
die notte losgeht.

## Focacce

### Fladen

#### BRUSCHETTA

A

Kirschtomaten,  
Oregano, Knoblauch, frisches  
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl

**6,80**

#### GOLOSA

A, G

Parma Schinken, gehobelter Parmesan,  
frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl

**7,00**

**„La cucina è  
scienza.  
Il cuoco la  
fa diventare  
arte.“**

*„Die Küche ist eine Wissenschaft,  
durch den Koch wird sie  
zur Kunst.“*

Und darum lieben wir unsere  
Köche so sehr!

**ZU JEDER PIZZA  
KÖNNEN SIE  
2 EXTRAS WÄHLEN:**

Mozzarella di Bufala  
Parma Schinken  
Salsiccia (ital. grobe Wurst)  
Artischocken  
Kochschinken  
Salami  
Sardellen  
Rucola  
Champignons  
Scharfe Salami  
Melanzani  
Oliven  
Mais  
**je 2,00**

## Per i bambini

Für die kleinen  
Gäste

#### PIZZA PINOCCHIO

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,  
Fior di Latte, frisches Basilikum,  
Extra Vergine Olivenöl,

**6,50**

#### PASTA BAMBINI

Penne mit Tomatensauce

A

oder mit Butter und Parmesan

A, G

**6,50**

RISTORANTE AM  
*pizza*  
*Quartier*  
KARMELITERMARKT

facebook.com/pizzaquartierwien  
instagram.com/pizzaquartier  
www.pizzaquartier.at  
info@pizzaquartier.at  
reservierung@pizzaquartier.at



## Unsere Öffnungs- zeiten

Montag - Freitag

10:30-23:00

Samstag

09:30-23:00

Warme Küche

11:30-22:30

Sonntag & Feiertag

Geschlossen

## Reservierungen

Tel. +43 1 212 49 94

www.pizzaquartier.at

reservierung@pizzaquartier.at

Karmelitermarkt 96, 1020 Wien

## Ein eigenes Menü?

Verraten Sie Ihre Extrawünsche unserem Koch und wir stellen Ihnen ein spezielles Menü zusammen, exklusiv für Sie - mehr perfetto geht nicht!

Kreditkarten akzeptieren wir ab einer Mindestkonsumation von 20 Euro.

*Ti amo, ti amo, ti amo,  
ti amo, ti amo, ti amo...*

Viele unserer Produkte, wie unser Sauerteigbrot und unseren Kaffee, kannst Du in unserem kleinen Shop kaufen. Dann ist es zu Hause fast so als wäre man in bella Italia!

**Buon Appetito!** 

wünscht Ihnen  
das PQ-Team

Falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal, damit wir Ihnen die für Sie richtigen Speisen empfehlen können.

A | glutenhaltiges Getreide | B | Krebstiere- und -erzeugnisse | C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D | Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) | E | Erdnüsse und -erzeugnisse

G | Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | H | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L | Sellerie und -erzeugnisse | R | Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse