mio
PIZZERIA
NAPOLETANA



ANTIPASTI *perfekt zum Teilen*

STRACCIATELLA CON AMORE A | G — 8,50
Prosciutto San Daniele | Stracciatella di Bufala gewürzt mit Datteltomaten & Olivenöl | Focaccia mit Rosmarin & Knoblauchöl

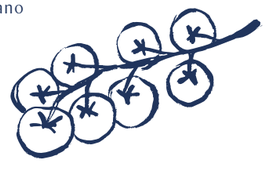
UN PEZZO NAPOLI (PER DUE) A | G | O — 21,50
Vorspeisenteller mit original italienischen Spezialitäten
Prosciutto San Daniele | Trüffelsalami | Porchetta | Mozzarella di Bufala | Parmesan
Caponata | eingelegtes Gemüse | Focaccia mit Rosmarin & Knoblauch

VITELLO TONNATO A | C | D | M — 18,50
gebratenes Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern | getrocknete Tomaten

BURRATA A | G NUOVA — 15,50
Marinierte Kirschtomaten | eingelegte Zwiebel | Basilikumöl

CAVOLFIORE ARROSTO H — 10,90
Gerösteter Karfiol | Passionsfrucht | Mandel | Jungzwiebel | Schwarzer Knoblauch

BRUSCHETTA CLASSIC A — 6,50
Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Olivenöl | Oregano



INSALATE

POLLO A | G | H — 16,50
Gemischter Salat | Hühnerstreifen mit Mandelpanier | Gurke
karamellisierte Birnen | Parmesanflocken | Tomatendressing

INSALATA DI GAMBERI A | B NUOVA — 19,50
Gebratene Garnelen | Blattsalate | Avocadocreme | Kirschtomaten
Mango | Basilikum

MEDITERRANEA A | G | O — 14,50
Gemischter Salat | Rucola | getrocknete Tomaten | Mozzarella di Bufala
Oliven | Kirschtomaten | hausgemachtes Kräuterdressing

INSALATA MISTA PICCOLA O AUCH ALS BEILAGE IDEAL — 6,90
Gemischter Salat | Rucola | Tomaten | Gurke

PASTA *hausgemachte Pasta*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ROMANA A | C | G — 16,50
Spaghetti | Eigelb | Guanciale | Pecorino *Natürlich ohne Sahne*

MAFALDINE BOLOGNESE A | G | L — 16,50
vom Rind & Schwein | Parmesan *Hausgemachte Pasta*

GNOCCHI ALLA SORRENTINA A | G — 14,50
Gnocchi | Tomaten | Mozzarella di Bufala | Basilikum | Parmesan
+ Hühnerfilet 4,50

RAVIOLI AL CACIO E PEPE A | C | G — 18,50
Blattspinat | braune Butter | Zitrone



NEAPOLITANISCHE PIZZEN *traditionali*

Unsere Pizzen werden mit frischem Basilikum & Olivenöl serviert.

MARGHERITA A | G — 13,50
Tomatensauce | Fior di Latte

BUFALA A | G — 15,50
Tomatensauce | Mozzarella di Bufala

DIAVOLA A | G — 15,50
Tomatensauce | Fior di Latte | pikante Salami

CALZONE FRITTO | 15,50
Tomatensauce | Ricotta | Pfeffer | Fior di Latte | Salami Napoli

CAPRICCIOSA A | G | O — 16,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Funghi | Oliven
Artischocken | Prosciutto Cotto (gekochter Schinken) | Salami Napoli

SALAMI A | G — 15,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Salami Napoli

COTTO A | G — 15,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Prosciutto Cotto (gekochter Schinken)

SICILIANA A | G | D — 13,50
Tomatensauce | Sardellen aus Cetara | Oregano | Oliven | Kapern | Knoblauch

SAN DANIELE A | G — 17,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Prosciutto San Daniele | Parmesan

BIANCHE *Ohne Tomatensauce & intensiver & cremiger*

PATANEGRA A | G | H NUOVA — 18,50
Lardo di Pata Negra (iberischer Rückenspeck) | karamellisierter grüner Apfel
Pecorino | Pfeffer | Walnüsse

TONNARA A | G | D | O — 15,50
Fior di Latte | Thunfisch | hausgemachtes Kapern-Pesto
schwarze Oliven aus Gaeta | karamellisierte rote Zwiebeln

QUATTRO FORMAGGI A | G — 15,50
Fior di Latte | Provola | Gorgonzola | Sahne

RIPIENI

CALZONE NAPOLETANO A | G — 15,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Ricotta | Salami Napoli
Prosciutto Cotto (gekochter Schinken) | Pfeffer

CALZONE PAPRICA A | G NUOVA — 16,50
Paprikacreme | Fior di Latte | Prosciutto | Paprika

PIZZA VEGAN *100 % pflanzlich*

CAMPAGNA A | H — 16,50
Kürbiscreme | gemischte Pilze | veganer Mozzarella | Babyspinat | geröstete Mandeln

VIOLA A | F | M NUOVA — 16,50
Rotkrautcreme | Coleslaw | veganer Mozzarella



PIZZA SPECIALE *unsere Signature Pizzen*

MIO'S NUMERO UNO A | G — 19,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola | Prosciutto San Daniele
rote & gelbe Kirschtomaten | Mozzarella di Bufala | Parmesan

CALABRESE A | G NUOVA — 19,50
Tomatensauce | Fior di Latte | Stracciatella di Bufala | Salsiccia
'Nduja | Chili-Honig

MORTADELLA A | G NUOVA — 19,50
Artischockencreme | Fior di Latte | Mortadella | geröstete Artischocken
Petersiliendressing

TARTUFATA A | G — 21,50
Trüffelcreme | Fior di Latte | Funghi | frischer schwarzer Trüffel

O SOLE MIO A | G — 20,50
Gelbe & rote Kirschtomaten | Rucola | gehobelter Parmesan | Ricotta
Prosciutto Cotto | Salami Napoli

PIZZA VITELLO TONNATO A | C | D | G | M — 19,50
Thunfischsauce | Fior di Latte | gebratenes Kalbsfleisch | Kapern
getrocknete Tomaten | Rucola

PATRICIO A | G | H — 18,50
Pesto Rosso | Fior di Latte | Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)
Granatapfel | geröstete Pinienkerne | Parmesanflocken



PANUOZZO *Neapolitanisches Sandwich - perfekt für Lunch & Take-Away*

GIORGIA A | G | L | M NUOVA — 17,50
Porchetta (italienischer Schweinsbraten) | Provola | gegrillte Melanzani

RITA A | G — 17,50
Mozzarella di Bufala | Prosciutto San Daniele | Rucola
Kirschtomaten | Parmesanflocken

DOLCI *hausgemachte Dessents*

TIRAMISÙ DELLA CASA A | C | G — 8,90
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone *Mit ganz viel ♥ hausgemacht*

CHEESECAKE A | G NUOVA — 8,90
Mango | Toffee | Kokos *Mit ganz viel ♥ hausgemacht*

PIZZA CON NUTELLA A | G | H — 12,50
Nutella mit Haselnussflocken & Mascarpone | frische Früchte
Mit ganz viel ♥ hausgemacht

PANNA COTTA A | G NUOVA — 8,50
Heidelbeersauce | gemischte Beeren *Mit ganz viel ♥ hausgemacht*

A GLUTEN | B KREBSTIERE | C EIER VON GEFLÜGEL | D FISCH | E ERDNÜSSE
F SOJABOHNEN | G MILCH | H SCHALENFRÜCHTE | L SELLERIE | M SENF
N SESAM | O SULFITE | P LUPINEN | R WEICHTIERE
VEGETARISCH | VEGAN | SCHARF

other languages

mio GESCHICHTE



ECHT NEAPOLITANISCH. ECHT MIO.

Neapel, nicht Wien, hat die Pizza erfunden – und genau dort beginnt auch unsere Geschichte. Enge Gassen, laute Märkte, der Duft von frisch gebackenem Teig, der sich schon frühmorgens durch die Straßen zieht: Genau das haben wir nach Wien mitgebracht. Jahrhundertealtes Handwerk, über Generationen weitergereichte Teigrezepturen, ein Anspruch, der sich nicht verhandeln lässt. Antonio hat dieses Handwerk in Neapel gelernt, verfeinert und 2024 unter Beweis gestellt: 1. Platz bei der European Pizza Excellence, erreicht mit präziser Temperaturkontrolle statt Bauchgefühl – Wissenschaft trifft Tradition. Und weil Neapel seine Traditionen lebt, ohne stehenzubleiben, bringt Giorgia ihren eigenen, modernen Twist mit hinein: mutig, unerwartet, unverkennbar MIO.
MIO heißt „mein“ – und genau so haben wir es gemeint.



HANDWERK, DAS MAN SCHMECKT

Kein Feinschliff, keine Show – nur echtes Handwerk, jeden Tag aufs Neue. Bei uns wird der Teig noch von Hand geformt, ruht so lange, wie er ruhen muss, und die Sauce wird noch selbst eingekocht, nach Rezepten, die seit Generationen in Neapel weitergegeben werden. Kein Fertigprodukt, kein Umweg – nur Mehl, Wasser, Salz, Zeit und ein bisschen Sturheit. Zwei Standorte, eine Handschrift: Landstraßer Hauptstraße und Donauzentrum – überall derselbe Anspruch, dieselbe Leidenschaft, derselbe Champion-Teig, der Neapel nach Wien holt.



SPECIALI DI STAGIONE

Neue Saison, neue Aromen, neue Lieblingsgerichte. Wir bringen auf den Tisch, was gerade Saison hat – über herzhafte Pasta und besondere Pizzakreationen bis hin zu süßen Versuchungen und Drinks. Italienisch inspiriert, mit hochwertigen Zutaten und ohne viel Chichi.

FRITTO MISTO A | C | D | M | R — **18,50**
Calamari | Sardellen | Pimientos de Padrón | Limetten
Aioli | eingelegte Peperoncini

ZUPPA DI ZUCCA G | L | O — **7,50**
Kürbissuppe | Guanciale | Kürbiskernpesto

TACO AL RAGÙ GENOVESE A | G | L | O — **21,90**
Geschmortes Ragù Genovese | Peperoncini | eingelegte rote Zwiebeln
Crème Fraiche & Petersilienpesto | Parmesan | dazu Corn Ribs mit Limette

ORECCHIETTE CON SALSICCIA A | C | G — **16,90**
Orecchiette | Salsiccia | Kohlsprossen | Tomatenbutter Parmesan-Crumble

PIZZA MARTINI GANSL A | G | L | M | O — **21,90**
Crème Fraiche | Martini Gansl | Gansl-Jus | Preiselbeeren

PERA COTTA C | G | H *MIT GANZ VIEL ♥ HAUSGEMACHT* — **10,90**
Geschmorte Birne | saftiger Mohnkuchen | Earl-Grey-Schokoladenganache
Walnüsse | kandierte Zitronenschale

BEVANDE SPECIALI

SARTI SPRITZ O — **8,50**
Sarti | Prosecco | Soda

TOTO A | G — **12,90**
Absolut Vodka | Maracujasaft | Erdbeerpüree | Zitrone | Maracujaespuma

ELDER BREEZE A | G *ALKOHOLFREI* — **10,90**
English Breakfast Tea | Gurke | Mango | Zitrone

AUSZEICHNUNGEN

EUROPAMEISTER
Pizzabacken 2024

TOP-PIZZA WIEN
Falstaff Empfehlung

94 PUNKTE
Falstaff Streetfood Guide

SEIT 2022
Zwei Standorte, ein Neapel

RESTA IN CONTATTO CON NOI.

MIOVIENNA.AT



FEIERN WIE IN ITALIEN

Ob Geburtstag, Familienfest oder Team-Dinner – im MIO wird jeder Anlass zum Genussmoment.

PIZZA CATERING

Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit oder einfach Hunger auf viele? Wir bringen MIO zu euch – frisch gebacken, direkt vor Ort, mit demselben Anspruch wie im Lokal. Kein Aufwärmen, kein Kompromiss: unsere mobile Pizzeria bäckt live bei euch, mit präziser Temperaturkontrolle statt Buffet-Wärmeplatte, Pizza für Pizza, heiß und frisch direkt vom Teig auf den Teller. Ob 20 oder 200 Gäste, drinnen oder draußen, Firmenfeier oder Hinterhoffest: Sagt uns, wie viele hungrige Mäuler kommen und welchen Rahmen ihr euch vorstellt – den Rest übernehmen wir.

EVENTS

Große Sause, Firmenfeier oder Familienfest – bei MIO wird jeder Anlass zum Fest, ganz ohne Stress für euch. Wir stimmen Platz, Karte und Ablauf gemeinsam mit euch ab, denken an Allergien, Extrawünsche und die richtige Stimmung und sorgen dafür, dass der Abend einfach läuft. Ihr müsst nur einen Termin nennen: Datum, Gästezahl, Wünsche. Den Rest erledigt MIO – von der Reservierung bis zum letzten Espresso.

Online anfragen

A GLUTEN | B KREBSTIERE | C EIER VON GEFLÜGEL | D FISCH | E ERDNÜSSE
F SOJABOHNEN | G MILCH | H SCHALENFRÜCHTE | L SELLERIE | M SENF
N SESAM | O SULFITE | P LUPINEN | R WEICHTIERE

VEGETARISCH | VEGAN | SCHARF

other languages