



WWW.MIOVIENNA.AT

ANTIPASTI

SPIEDINI DI MELANZANA

Melanzani Spieße / Scamorza Käse/ Paprika / Zucchini /Parmigiano / Basilikum

BRUSCETTA SPECIAL

Bruschetta mit Gorgonzola DOP
Nüsse / Feigen / Trüffelöl
Birnen / Pinienkerne / Honig

UN PEZZO DI NAPOLI

Vorspeisenteller mit original italienischen Spezialitäten
Salami Napoli / Prosciutto San Daniele / Mortadella / Mozzarella di Bufala /
gegrilltes Gemüse/ Feigenmost / Gorgonzola / Parmigiano

STRACCIATELLA DI AMORE

Stracciatella vom Mozzarella di Bufala aus Kampanien DOP / Prosciutto San Daniele /
gewürzt mit Datteltomaten und Olivenöl / Focaccia mit Rosmarin und Knoblauchöl

PASTA

MATASSINE CON RAGU' ALLA BOLOGNESE

Hausgemachte Pasta / vom Rind und Schwein / nach dem Rezept von Nonna

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Eigelb / Guanciale Speck / Pecorino Käse

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi / Tomaten / Mozzarella / Parmesan / Basilikum

GNOCCHI DEL CONTADINO

Gnocchi / Kürbis / Kürbiscreme / Sahne / Guanciale Speck / Walnüsse / Parmigiano

PIZZA FRITTI (FRITTIERTE PIZZA)

CALZONE FRITTO

Ricotta / Fior di Latte / neapolitanische Salami / Pfeffer / Parmigiano

PIZZA LUNA

Tomaten / Provola Käse / Prosciutto cotto / Parmigiano

NEAPOLITANISCHE PIZZEN

Unsere Pizzen werden mit frischem Basilikum
und Olivenöl serviert.

TRADITIONALE

MARGHERITA

Tomaten / Fior di Latte

SICILIANA

Tomaten / Oregano / Sardellen aus Cetara / Oliven / Kapern / Knoblauch

CAPRICCIOSA

Tomaten / Fior Di Latte / Champignons / Artischocken / Prosciutto cotto /
Salami Napoli / Oliven

SALAMI

Tomaten / Fior di Latte / Salami Napoli

DIAVOLA

Tomaten / Fior di Latte / pikante Salami

POMODORINI

Rote & gelbe Kirschtomaten / Fior di Latte / Parmigiano

BUFALA

Tomaten / Mozzarella di Bufala

SAN DANIELE

Tomaten / Fior di Latte / Prosciutto crudo San Daniele / Parmigiano

CALZONE NAPOLETANO

Tomaten / Ricotta / Fior di Latte / neapoliantische Salami / Prosciutto cotto /
Pfeffer / Parmigiano /

PIZZA BIANCHE

SALMONATA

Stracciatella di Bufala / Räucherlachs / Kaviar des Nordens /
Schnittlauch / Zitrone

TONNARA

Fior di Latte / Thunfisch / Kapern-Pesto / schwarze Oliven aus Gaeta /
karamellisierte rote Zwiebel

QUATTRO FORMAGGI

Fior di Latte / Gorgonzola / Provola Käse / Sahne / Parmigiano

ORTOLANA

Fior di Latte / Melanzani / Zucchini / Paprika / Champignons / Parmigiano

SALSICCE E FRIARELLI

Fior di Latte / Provola Käse / wilder Brokkoli / Salsicce / Parmigiano

OPENING



PIZZA VEGAN

VERDE VEGANA

Kürbiscreme / Champignons / Vogerlsalat /Pistazien / Balsamico-Creme

VERDURA VEGANA

Tomaten / Melanzani / Zucchini / Paprika tricolore / Champignons / Zwiebel

PIZZA SPECIALE

VESUVIO / CALZONE E PIZZA MARGHERITA

Ricotta / Fior di Latte / Prosciutto cotto / neapolitanische Salami / Champignons /
rote und gelbe Kirschtomaten / Mozzarella di Bufala

MORTACCHIA

Fior di Latte / Mortadella / Pistaziencreme / Straccaitella di Bufala

O SOLE MIO

Tomaten / gelbe und rote Kirschtomaten / Rucola / gehobelter Parmigiano /
Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto cotto / neapolitanische Salami

VENTIDUE

Tomaten / Fior di Latte / Paprika rot & gelb / Salsiccia / Parmigiano

TARTUFATA

Trüffelcreme / Fior di Latte / frischer schwarzer Trüffel

INSALATE

MEDITERRANEA

Gemischter Salat / Rucola / Tomaten / Mozzarella di Bufala / Basilikum / Olivenöl

CHEF SALAD

Geräucherter Lachs / Rucola / halbgetrocknete Tomaten / Schnittlauch /
Limette / Olivenöl

ORTOLANA SALAD

Gemischter Salat / Radicchio / Rucola / Melanzani / Zucchini / Paprika /
Champignons / gehobelter Parmigiano

DOLCI

PIZZA CON NUTELLA

Nutella mit Haselnuss Flocken und Mascarpone / frische Früchte

TIRAMISÙ'

Mit Liebe hausgemacht / Löffelbiskuit / Kaffee / Mascarpone

CANNOLI SICILIANI

Cannoli gefüllt mit süßem Ricotta / Schokoladenflocken / Pistazienkörner