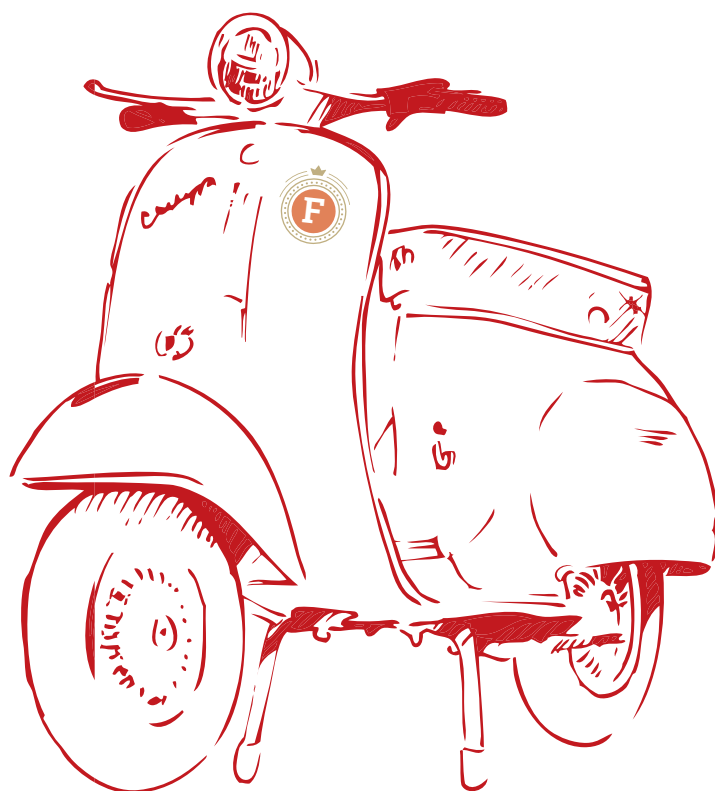


DA FRANCESCO

◇ TRATTORIA/PIZZERIA - WIEN ◇



Buon appetito



Vorspeisen

Zuppa del giorno (a,g) 6,00

Tagessuppe

Mozzarella caprese (g) 13,50

Büffelmozzarella (125gr), Tomaten, Oregano, Basilikum

Antipasto Francesco (a,g) 15,50

Gegrilltes Gemüse, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Capocollo

Salami und diverse Käsesorten

Prosciutto crudo e bufala (g) 15,50

Italienischer Rohschinken (Parma o San Daniele), Büffelmozzarella

Carpaccio di tonno o pesce spada (d) 14,00

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf Rucola-Bett

Carpaccio di manzo, rucola e grana (g) 14,00

Carpaccio vom Rindslungenbraten, Rucola, Parmesan

Formaggi misti (a,g) 16,50

Tagliere di formaggi Freschi, semi stagionati e stagionati



Insalate

Classica

6,00

Insalata verde, Olio Grezzo, Aceto balsamico

Mista

7,00

Insalata verde, Radicchio, Finocchi, Peperoni, Carote, Pomodori, Cetrioli

Insalata di pollo

13,00

Insalata verde, Radicchio, Finocchi, Peperoni, Carote, Pomodori, Cetrioli, Straccetti di pollo alla griglia

Rucola

8,00

Pomodorini, Olio grezzo, Parmigiano reggiano 24 mesi

Bufalina

10,50

Insalata verde, Radicchio, Finocchio, Peperoni, Carote, Pomodori, Cetrioli

Francesco

10,50

Insalata verde, Rucola, Provola, Olive nere, Parmigiano reggiano 24 mesi, Olio grezzo, Aceto, Crostini di pane

Provolina

10,50

Insalata verde, Radicchio, Finocchi, Peperoni, Carote, Pomodori, Cetrioli

Tonno

10,50

Insalata verde, Radicchio, Finocchi, Peperoni, Carote, Pomodori, Cetrioli, Crostini di pane, Olio grezzo, Aceto balsamico



Bruschetteria

<i>Bruschetta 1</i> (a,g)	13,50
<i>Bufala, Funghi porcini, Olio grezzo, Basilico</i>	
<i>Bruschetta 2</i> (a-g)	10,00
<i>Bufala e Pomodorini</i>	
<i>Bruschetta 3</i> (a-g)	12,50
<i>Bufala, Olive nere, Pomodorini, Menta, Acciughe, Olio grezzo, Rosmarino</i>	
<i>Bruschetta 4</i> (a-g)	13,50
<i>Provola, Funghi porcini, Olio grezzo, Basilico</i>	
<i>Bruschetta 5</i> (a-g)	13,50
<i>Bufala, Pomodorini, Aglio, Origano, Rosmarino</i>	
<i>Bruschetta 6</i> (a-g)	13,50
<i>Provola, Olive nere, Pomodorini, Olio grezzo, Basilico</i>	
<i>Bruschetta 7</i> (a-g)	14,00
<i>Provola, Pomodorini, Salsiccia fresca, Menta, Pecorino Dop, Olio grezzo, Basilico</i>	
<i>Bruschetta 8</i> (a-g)	12,50
<i>Provola, Datterini, Olive nere, Acciughe, Aglio, Olio grezzo, Origano, Basilico</i>	



Focacce

Ischia (a-g) 13,50

*Rucola, Prosciutto crudo di Parma, Bufala, Pomodorini,
Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine*

Sorrento (a-g) 13,50

*Rucola, Bresaola, Bufala, Pomodorini, Parmigiano Reggiano 24
mesi, Limone, Olio extra vergine*

Amalfi (a-g) 13,50

*Rucola, Olive, Alici, Bufala, Pomodorini, Limone, Olio extra
verGINE*

Procida (a-g) 13,50

*Rucola, Olive, Tonno a filetti, Bufala, Pomodorini, Limone,
Olio extra vergine*

Napoli (a-g) 13,50

Rucola, Bufala, Pomodorini, Limone, Olio extra vergine

Zingara (a-g) 13,50

Insalata o rucola, Prosciutto crudo di Parma, Pomodoro, Bufala



Klassische Pizzen

Margherita (a-g) 8,50

Tomaten, Mozzarella, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Marinara (a) 7,50

Tomaten, Oregano, Knoblauch Öl, Basilikum

Salame Napoli (a-g) 11,50

Tomaten, Mozzarella, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum, Salami mild

Diavola (a-g) 11,50

Tomaten, Mozzarella, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum, Scharfe Salami

Cardinale (a-g) 11,50

Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Parmesan, Oliven Öl, Basilikum

Romana (a-g-d) 12,00

Tomaten, Mozzarella, Kappern, Sardellen, schwarze Oliven, Knoblauch, Oliven Öl, Basilikum

Tonno (a-g-d) 11,50

Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Rote Zwiebel, Oliven Öl, Basilikum

Capricciosa (a-g) 12,50

Tomaten, Mozzarella, Salami mild, Beinschinken, Champignon, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Vegetariana (a-g) 11,50

Tomaten, Mozzarella, Chamignon, Artischocken, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum



Provinciale (a-g)

12,00

Tomaten, Mozzarella, Speck, Rote Zwiebel, Mais, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Calzone ripieno (a-g)

12,00

Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Salami, Pfeffer, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Primavera (a-g)

14,00

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Parma Schinken, Rucola, Oliven Öl, Parmesan

4 Stagioni (a-g)

13,00

Tomaten, Mozzarella, Salami, Beinschinken, Champignon, Artischocken, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Bufalina (a-g)

13,00

Tomaten, Büffelmozzarella, Kirsch Tomaten Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Sorriso (a-g)

13,50

gefüllter Rand mit Ricotta, Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Bifolco 2 (a-g)

13,50

Tomaten, Büffelmozzarella, Italienische Bratwurst, Champignon, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Weißer Pizzen

Bifolco 1 (a-g)

13,50

Büffelmozzarella, Italienische Bratwurst, Champignon, Speck, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Margerita D.O.C. (a-g)

14,00

Büffelmozzarella, Parma Schinken, Rucola, Oliven Öl, Parmesan

4 Formaggi (a-g)

12,50

Mozzarella, Gorgonzola Käse, Provolone, Parmesan, Oliven Öl, Basilikum

Bresaola (a-g)

14,50

Mozzarella, Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Oliven Öl, Parmesan

Bufalina a Filetto (a-g)

12,00

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

	Mais, Oliven, Kapern, Champignons, Knoblauch	1,00
extra	Salami, Schinken, Rucola	1,50
	Sardellen, Büffelmozzarella, Rohschinken	2,50



Weißweine

<i>Schankewein</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,00</i>
<i>Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein - Weingut Riegler (Strebersdorf)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Wiener Gemischter Satz (DAC)</i> <i>Qualitätswein - Weingut Riegler (Strebersdorf)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Gelber Muskateller Gabriel</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Pinot grigio del Veneto (IGT)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Weißwein gespritzt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>2,40</i>
<i>Souvignon Blanc</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>



Wein enthält Sulfite



Rotweine

<i>Primitivo Puglia</i> (IGT 13% vol.)	1/8 l	4,00
<i>Lambrusco Emilia</i> (IGT 8% vol.)	1/8 l	3,00
<i>Rotwein gespritzt</i>	1/4 l	2,60
<i>Alter Umris</i>	1/8 l	5,20
<i>Cabernet Merlot</i>	1/8 l	4,80



Wein enthält Sulfite



Getränke

Apfelsaft/Orangensaft	0,25 l	2,40
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt mit Soda	0,25 l	2,10
	0,50 l	4,00
Cola-Cola/Coca Cola zero	0,25 l	2,40
Orangenlimonade	0,25 l	2,40
Zitronenlimonade	0,25 l	2,40
Spezi	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,60
Chinotto, Gassosa, Mandarino, Arancia	0,33 l	3,20
San Pellegrino		
Almdudler	0,25 l	2,40
Eistee Pfirsich	0,25 l	2,40
Soda	0,25 l	1,60
	0,50 l	3,00
Soda-Zitrone, Himbeer oder Holunder	0,25 l	2,00
	0,50 l	3,60
Himbeer-Soda (Jugendgetränk)	0,50 l	3,60
Himbeer, Zitronen oder Holunder-Wasser	0,50 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Römerquelle (still oder prickelnd)	0,35 l	2,50



Bier

Gösser

0,30 l 3,40

0,50 l 4,40

Flasche

Gösser alkoholfrei

0,50 l 4,40

Gösser Radler (a)

0,50 l 4,40

Weihenstephaner Hefe-Weißbier

0,50 l 4,60

Augustiner

0,50 l 4,60

Budweiser Original

0,50 l 4,60

Ichnusa Birra speciale Italiana

0,33 l 4,80



Dessert

Tiramisù classico (a-c-g) 6,00

Klassisches Tiramisù mit Alkohol

Profitteroles (a-g-c-f-h) 6,00

Schokolade-Brandteigkrapfen mit Schlagobers

Panna cotta ai frutti di bosco (g) 6,00

Panna cotta auf Waldbeersauce

Pizza Giulia mit Nutella (a,n) 9,50

Pizzabrot mit Nutella



Kaffee/Tee/Digestivi

Espresso 2,30

Espresso doppio 4,00

Cappuccino 3,30

Caffè latte 3,50

Früchte, Schwarzer, oder Pfefferminztee 2,30

Tee mit Zitrone oder Milch 2,80

Tee mit Rum 2cl 4,10

Ramazzotti 2 cl 3,50

Averna 2 cl 3,50

Fernet Branca 2 cl 3,50

Whisky 2 cl 3,90

Gordon Gin 2 cl 3,60

Grappa 2 cl 3,20

Grappa Nonnino 2 cl 4,30

Grappa Barrique 2 cl 4,30



Aperitiv

<i>Hugo</i>	0,25 l	5,10
<i>Prosecco, Holunderblütensaft, Limette, Minze</i>		
<i>Kaiserspritzer</i>	0,25 l	3,00
<i>Weißwein gespritzt, Holunderblütensaft</i>		
<i>Ferrari*</i>	0,1 l	4,50
<i>Prosecco, Campari, Limettensaft</i>		
<i>Campari Soda*</i>	0,2 l	4,00
<i>Campari Orange*</i>	0,2 l	4,50
<i>Martini bianco/rosso</i>	0,4 l	3,50
<i>Aperol gespritzt mit Prosecco</i>	0,25 l	5,10
<i>Aperol gespritzt* (mit Weißwein)</i>	0,25 l	4,20
<i>Prosecco Aperol*</i>	0,1 l	4,00
<i>Glas Prosecco</i>	0,1 l	3,50

**=mit Farbstoff Wein enthält Sulfite*



Die Geschichte unserer Pizza

In Juni 1889 entstand zu Ehren der Königin von Italien, Margherita von Savoyen, die Neapel besuchte eine neue Pizza:

Der Koch, Raffaele Esposito, hat eine Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum kreiert, die die Farben der italienischen Flagge darstellt und benannte die Pizza nach der italienischen Königin



Pizze Fritte

Completa (a-g) 13,50

Pomodoro, Ricotta, Cicoli, Provola, Pepe

Completa con salame (a-g) 13,50

Pomodoro, Ricotta, Cicoli, Provola, Salame napoli, Pepe

Senza Pomodoro (a-g) 13,50

Ricotta, Cicoli, Provola, Pepe

Senza Ricotta (a-g) 13,50

Pomodoro, Cicoli, Provola, Pepe

Senza Cicoli (a-g) 13,50

Pomodoro, Ricotta, Provola, Pepe

Provola e Pomodoro (a-g) 13,50

Pomodoro, Provola, Pepe

Marinara (a-g) 13,50

Pomodoro misto San Marzano, Aglio, Origano

Veganina (a-g) 13,50

Verdure di stagione, Provola, Ricotta, Pepe

Da Francesco (a-g) 13,50

Pomodoro, Ricotta, Cicoli, Bufala, Datterini, Pepe

Pizza Giulia (a-g) 9,50

Graffe con Nutella e Cocco



Pizze Gourmet

Valentina la 1 (a-g)

15,50

gefüllter Rand mit Ricotta, Italienische Bratwurst, provola Käse, Kirschtomaten, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Francesco 1 (a-g)

15,50

gefüllter Rand mit Ricotta, San Marzano Tomaten, provola Käse, Pfeffer, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum

Gioiellino (a-g)

15,50

Artischocken -creme, Büffelmozzarella, Speck, Kirschtomaten, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum, Pistazienkörner

Mortazza (a-g)

15,50

Pistaziencreme, Provola käse, Mortadella, Oliven Öl, Parmesan, Basilikum, Pistazienkörner

Marinara D.O.P. (a)

15,50

Tomaten San Marzano Bio filetieren, Sardellen schwarze Oliven, Oregano, Öl, Basilikum

Francesco 16 (a)

15,50

Tomaten San Marzano Bio filetieren,, Büffelmozzarella, Parmesan Öl, Basilikum

