



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.



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

je Portion 2,00

BÜFFELMOZZARELLA ODER BURRATA

MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

G

Mozzarella di bufala (o burrata) con pomodorini e rucola
olio di oliva e basilico

10,80

MELANZANIAUFLAUF

IM OFEN GEBACKENE MELANZANISCHNITTEN MIT TOMATENSAUCE,
KÄSE UND BASILIKUM

A, G

Parmigiana di melanzane

11,00

THUNFISCH TARTAR

MIT GUACAMOLE

B, D

Tartare di Tonno con Guacamole

14,50

OKTOPUSSALAT

R

Insalata di polipo

10,90

BRESAOLA

LUFTGETROCKNETES, GESALZENES

RINDFLEISCH AUF RUCOLA,

GEHOBELTEM PARMESAN

UND GELBEN KIRSCHTOMATEN

G

Bresaola

10,90

KÄSE VARIATION AUS ITALIEN

MIT TROCKENFRÜCHTEN,

HONIG UND NÜSSEN

Selezione di formaggi

8,50

Antipasti

Vorspeisen

FRITTIERTES NACH NEAPOLITANISCHER ART

KARTOFFELKROKETTEN

A, C, G

MIT RINDFLEISCH GEFÜLLTE,

FRITTIERTE REISBÄLLCHEN

A, C, G

MIT RUCOLA GEFÜLLTE,

FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN

A

PANIERTE MELANZANI

A, C, G

UND EINE ÜBERRASCHUNG

DES HAUSES

A

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

8,50

Wir lieben unsere großen Vorspeisenplatten,
denn da kann man sich gemeinsam
durch bella Italia essen.

ANTIPASTI PQ VORSPEISENPLATTE FÜR

1 BIS 3 PERSONEN

A, G

Antipasto misto PQ

Per uno, due o tre persone

Variation unserer Spezialitäten
aus der Küche mit Wurstspezialitäten,
Gemüse und Käse, dazu Hausbrot

14,50 | 22,00 | 29,00

ANTIPASTI PQ DI MARE VORSPEISENPLATTE FÜR 1 BIS 3 PERSONEN

A, B, D, G, H

Antipasto misto di pesce PQ

Per uno, due o tre persone

Da wir ausschließlich frische
Produkte verwenden variiert
unsere Meeresplatte.

20,00 | 29,00 | 39,00

Zuppe & Creme

Suppen & Cremes

TAGESSUPPE

Zuppa del giorno

5,50

TOMATENSUPPE

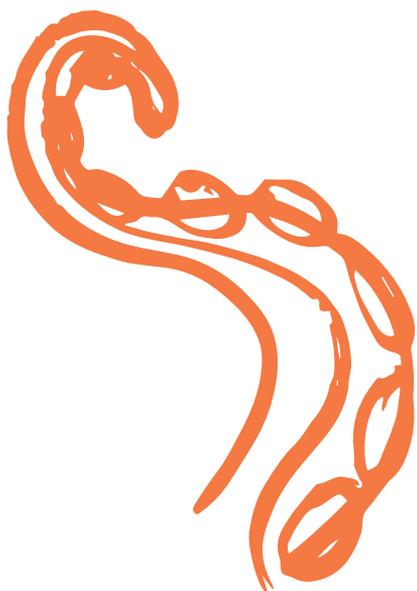
Zuppa di pomodoro

5,50



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

Buon Appetito!



Traditionelles
neapolitanisches



RISOTTO PQ

MIT TINTENFISCHEN, OKTOPUS,
VENUSMUSCHELN, MIESMUSCHELN

B, D, O, R

Risotto alla Pescatora

Calamari, polipo, vongole, cozze

17,00

Pasta & Risotto

Nudeln & Risotto

GNOCCHI SORRENTINA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
UND BASILIKUM

G, L

Gnocchi alla Sorrentina - con sugo di pomodoro,
mozzarella e basilico

10,90

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

13,00

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

ODER MIESMUSCHELN

MIT KIRSCHTOMATEN UND
KNOBLAUCH

A, R

Spaghetti alle vongole o cozze con pomodorini e aglio

14,00

SPAGHETTI BOLOGNESE

MIT FLEISCHRAGOUT

A, C

Spaghetti alla bolognese

10,90

SPAGHETTI COZZARA

MIT MIESMUSCHELN UND TARALLI

KIRSCHTOMATEN UND

NEAPOLITANISCHEN TARALLI

- TYPISCHES SCHMALZGEBÄCK

AUS KAMPANIEN MIT PFEFFER

UND MANDELN GEWÜRZT -

A, C, R

Spaghetti cozzara con pomodorini
e taralli napoletani sbricciati

14,50

PENNE IN BAROLOSAUCE

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN, ROTWEIN
RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN

A, C, G

Penne al barolo con straccetti di manzo e rucola

10,90

Secondi Piatti

Hauptspeisen



Beachten Sie
unsere Wandtafel
mit unseren frischen
Tages-Spezialitäten!

TAGLIATA

RINDFLEISCH IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

G

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana

15,50

RINDSFILET (190GR) MIT PQ "FRENCH FRIES" UND RUCOLA UND SAFRANMAYONNAISE

Filetto di manzo (190gr.) con patate fritte e rucola

20,90

KNUSPRIGER OKTOPUS MIT KARTOFFELPÜREE

G, R

Polipo croccante con puré di patate

14,50

GEGRILLTE TINTENFISCHE MIT GEMISCHTEM SALAT

R

Calamari alla griglia con insalata mista

€ 15,50

FRITTIERTE GARNELEN UND TINTENFISCHE UND SALAT

A, R

Frittura di gamberi e calamari con insalata

16,90



Gemeinsam mit
unserem Koch
kaufen wir täglich frische
Produkte von
einheimischen Bauern
auf unserem
Karmelitermarkt ein.



Insalate & Contorni

Salate & Beilagen

GEMISCHTER SALAT

Insalata mista

5,50

RUCOLASALAT

MIT KIRSCHTOMATEN UND
GEHOBELTEM PARMESAN

G

Insalata di rucola con
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

11,00

ROSMARINKARTOFFELN

Patate al rosmarino

6,00

PQ „FRENCH FRIES“

Patate fritte

6,50

GEGRILLTES GEMÜSE

Verdure grigliate

6,00

**SÜSSES DREIERLEI
VARIATION UNSERES
MEHLSPEISEN-
ANGEBOTES FÜR**

2 PERSONEN

A, C, G

Tris di dolci
Variazione di dolci della casa

11,00

Dolci Desserts

TIRAMISÚ

A, C, G

In Kaffee getauchter Löffelbiskuit mit
Mascarpone Creme und Kakaopulver

6,00

SCHOKOKUCHEN

MIT WARMEM SCHOKOHERZ

A, C, G

Tortino al cioccolato con cuore morbido

6,00

CAPRESE TORTE

MIT KAKAO UND MANDELN

C

Torta Caprese con
cioccolato e mandorle

6,50

VANILLE PANNA COTTA

G

Panna Cotta alla vaniglia

5,00

DESSERT DES TAGES

C, G

Dolce del giorno

7,00

PIZZA MIT NUTELLA UND AMARETTI

A, G, H

Pizza con nutella e amaretti

8,00

PIZZA MIT NUTELLA UND KOKOS

A, G, H

Pizza con nutella e cocco

8,00

Caffetteria

Kaffee und Heißgetränke

Alle unsere Kaffees bekommst
Du auch koffeinfrei.

ESPRESSO KLEIN

2,00

ESPRESSO MACCHIATO

2,00

ESPRESSO GROSS

3,50

CAFFÉ CORRETTO

3,10

GROSSER BRAUNER

3,50

CAPPUCCINO

3,00

MELANGE

3,00

VERLÄNGERTER

2,80

CAFFÉ LATTE

3,50

ITALIENISCHE HEISSE SCHOKOLADE

0,25L

3,50

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

Bibite analcoliche

Alkoholfreie Getränke

APFELSAFT

0,25L

von heimischen Bauern

direkt gepresst, NÖ

3,00

APFELSAFT GESPRITZT

0,25L | 0,50L

2,50 / 3,90

APFELSAFT MIT WASSER

0,25L | 0,50L

2,30 / 3,20

COCA COLA | LIGHT

FL. 0,33L

3,40

FRUCADE / ALMDUDLER

FL. 0,33L

3,20

RAUCH EISTEE PFIRSICH

FL. 0,33L

3,00

TONIC / BITTER LEMON

FL. 0,20L

3,00

RAUCH

FL. 0,20L

Marille | Johannisbeere | Orange

3,00

MINERAL VÖSLAUER PRICKELND / OHNE

FL. 0,33L | 0,75L

2,90 / 4,90

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

3,40

KAISERSPRITZER

0,25L

mit Holundersirup

3,80

HUGO

0,25L

Prosecco, Holundersirup,
Minze, Limette

4,80

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

0,25L

mit Prosecco oder Weißwein

4,80

„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

3,60 / 4,50

OTTAKRINGER

ZWICKEL VOM FASS

0,30L | 0,50L

3,60 / 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

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

4,80

MONTENEGRO

Fernet-Branca, Averna 4cl

4,90

RAMAZOTTI & SAMBUCA 4cl

4,80

JÄGERMEISTER 4cl

4,90

AVERNA 4cl

4,90

AVERNA SOUR 4cl

5,30

La Grapperia del PQ

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

Frizzante Sprudel

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Viticoltori Ponte, Venetien
0,10 | 0,75 L

4,50 / 28,00

VERDICCHIO DOC SPUMANTE

EXTRA DRY – BIO

Moncaro, Marken
0,75 L

41,00

CHAMPAGNE „XAVIER ALEXANDRE“

Alexandre et fils, Courmas, France
0,75 L

58,00

Vino Bianco Weisswein

HAUSWEIN

Grüner Veltliner, Weingut Dürnsteiner, 2018
NÖ, Riede Altenberg, Weinviertel
⅓ | ¼ | ½ | 1 L

3,50 / 4,90 / 9,10 / 17,00

GELBER MUSKATELLER

Weingut Dürnsteiner, 2018
NÖ, Riede Altenberg, Weinviertel
⅓ | 0,75 L

4,80 / 31,00

CHARDONNAY „MARKOWITSCH“

Lukas Markowitsch, 2017
⅓ | 0,75 L

4,50 / 31,00

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Vigne Sannite, Campania, 2017
⅓ | 0,75 L

4,80 / 31,00

VITese GRILLO DOC

Colomba Bianca, Sizilien, 2017
0,75 L

29,00

ZIN – IGP

Produttori Vini Manduria, Apulien, 2017
0,75 L

32,00

PINOT GRIGIO GIÒ – DOC

Viticoltori Ponte, Venetien, 2018
0,75 L

27,00

Vino Rosso Rotwein

HAUSWEIN

Alceo Primitivo – IGP, 2017
Produttori vini Manduria, Apulien
⅓ | ¼ | ½ | 1 L

3,80 / 5,90 / 11,10 / 20,00

MARKO SUPERIORE

Lukas Markowitsch, 2016 (W, BF, BB)
⅓ | 0,75 L

5,10 / 35,00

PEPEROSSO – IGP

Cantina Spadafora 1915, Kalabrien, 2016
0,75 L

31,00

IN CANTOS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Cantine di Dolianova, Sardinien, 2017
⅓ | 0,75 L

4,50 / 26,00

AGLIANICO – DOP

Vigne Sannite, Kampanien, 2014
⅓ | 0,75 L

4,80 / 31,00

SANGIOVESE BIO – MARCHE IGT

Moncaro, Marken, 2016
0,75 L

35,00

PRINCIPE DI GRANATEY NERO

D'AVOLA – DOC
Colomba Bianca, Sizilien, 2017
0,75 L

29,00

Nur das Beste aus bella AustrItalia wird für unsere Pizzen verwendet

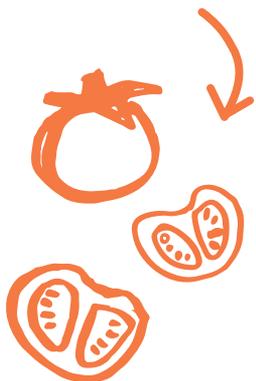
La Pizza Margherita Verace Die wahre neapolitanische Pizza

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 Tonrunden gebacken kommen unsere Pizzen frisch auf den Tisch.

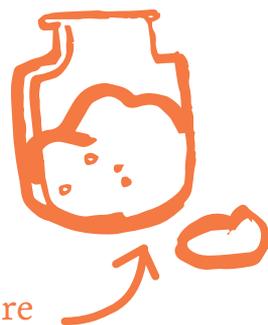
Pomodori San Marzano Tomaten aus San Marzano

Unsere Tomaten werden auf fruchtbarem 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.



**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.,
Mozzarella, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

8,90

MARINARA ▲

A

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

7,00

MARGHERITA PROVOLA E PEPE ●

A, G

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

9,50

NAPOLETANA

A, D

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

9,50

QUATTRO STAGIONI

A, G

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

13,00

CALABRIA

A, G

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

11,00

CAPRICCIOSA

A, G

San-Marzano-Tomaten d.o.p.,
Mozzarella, Artischocken,
Kochschinken, Salami, Champignons,
Oliven, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

14,00

VEGETARIANA ●

A, G

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

12,90

TONNARELLA

A, D, G

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

12,50

BUFALA COPERTA

A, G

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

15,50

SICILIANA ●

A, G

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

12,00

PARMIGIANA ●

A, G

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

14,00

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

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.,
Mozzarella, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl,

6,90

PASTA BAMBINI

Penne mit Tomatensauce

A

oder mit Butter und Parmesan

A, G

6,90

Pizze Bianche

Pizzen ohne Tomatensauce

ORTOLANA ▲

A

Kirschtomaten, Stängelkohl, Melanzani,
Champignons, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

14,90

CARCIOFINA ▲

A

Artischockencreme, Champignons,
getrocknete Tomaten, Rucola,
frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

16,00

PRIMAVERA

A, C, G

Mozzarella, gelbe Tomaten, Pancetta,
Rucola, gehobelter Parmesan,
frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

16,70

PUTEOLI

A, D, G

Mozzarella, gelbe Tomaten, Sardellen,
Rucola, Zitronen Zeste

16,00

CAFONA

A, G

Artischockencreme, Ricotta,
Mozzarella, Rucola,
Pancetta, gehobelter Parmesan,
Kirschtomaten, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

17,00

„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!

GOURMET ●

A, G, H

Mozzarella, geräucherter Provola,
Pecorino Romano, Honig, Nüsse,
frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

14,80

TREVIGIANA ●

A, E, G, H

Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio,
Walnüsse, frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

16,00

CARRETTIERA

A, G

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

14,50

4 FORMAGGI ●

A, G

Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter
Provola, Pecorino Romano,
frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

11,80

BOSCAIOLA

A, G

Mozzarella, Champignons, Salsiccia -
italienische grobe Wurst, Rucola,
frisches Basilikum,
Extra Vergine Olivenöl

14,00

SYMBOLERKLÄRUNG:

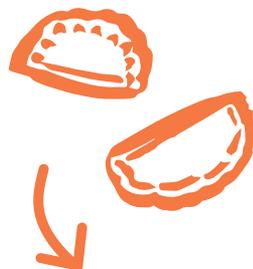
▲ vegan

● vegetarisch

Pizze Fritte

Frittierte Pizzen

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



LA CLASSICA

A, G

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

12,00

RICOTTA E SALAME

A, G

Frischer Büffelricotta,
schwarzer Pfeffer,
geräucherter Provola,
milde Salami

11,80

Calzoni

Gefüllte Pizzen

SEMPLICE

A, D

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

11,50

CALZONE

A, G

Ricotta, Mozzarella,
Tomatensauce, Salami,
Champignons

12,50



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

Reservierungen

Tel. +43 1 212 49 94

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!

*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.



Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

10:30-23:00

Samstag

08:00-23:00

Warme Küche

11:30-22:30

Sonntag & Feiertag

Geschlossen

Kreditkarten akzeptieren wir ab einer
Mindestkonsumation von 20 Euro.

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