

MENU



FRISCH, AUTHENTISCH UND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET –
SO SCHMECKT LA VITA!

BENVENUTO!

Herzlich willkommen bei uns. Lehen Sie sich zurück
und genießen Sie eine schöne Zeit voller Genuss und
italienischem Flair. Wir wünschen Ihnen
unvergessliche Momente -

BUON APPETITO!



FOLLOW US



VIVALAVITA.PIZZERIA

ANTIPASTI VORSPEISEN

	Allergene	Preise
Bruschetta (3 Stück) Tomaten, Basilikum, Knoblauch	A	€ 7,90
Antipasto Misto Italiano Gegrilltes Gemüse und verschiedene italienische Wurstaufschnitte	A,G,M,L	€ 15,90
Melanzane alla Parmigiana Melanzani mit Tomaten, Knoblauch mit Parmesan und Mozzarella im Pizzaofen überbacken	G	€ 13,90
Vitello Tonnato Classico Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	C,D,G	€ 14,90
Carpaccio di Manzo Rinderfiletscheiben mit Rucola und Grana und Olivenöl	G	€ 14,90
Insalata Caprese Mozzarella mit Tomatenscheibe-Knoblauch-frischem Basilikum und Balsamicocreme-Olivenöl	A,C,G,O	€ 12,90
Shrimps della Casa Shrimps gratiniert mit frischem Knoblauch in Olivenöl und frischen Chilischoten	A,B,C,D,G,O,R	€ 15,90

ZUPPA SUPPE

Zuppa al Pomodoro Cremige Tomatensuppe mit frischen Basilikum	G,L	€ 6,90
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	A,G,L	€ 7,90
Zuppa di Pesce Mediterrane Fischsuppe mit verschiedenen Meeresfrüchten	B,C,D,G,L	€ 17,90

FOCACCIA

ITALIENISCHES FLADENBROT

	Allergene	Preise
Focaccia al Rosmarino	A	€ 5,90
Italienisches Fladenbrot, verfeinert mit Rosmarin und Olivenöl		
Focaccia con Formaggio	A,G	€ 7,90
Italienisches Fladenbrot mit Mozzarella		

INSALATA

SALATE

Insalata di Pomodori	O	€ 7,90
Tomatensalat mit Zwiebel		
Insalata Verde (piccola/grande)	O	€ 5,50 / 7,50
Grüner Salat		
Insalata Mista (piccola/grande)	O	€ 5,50 / 7,50
Gemischter Salat		
Insalata di Pecorino	C,D,G	€ 12,90
gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebel und Oliven		
Insalata di Pollo	G,O,P	€ 13,90
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen		
Insalata di Tonno	C,D,G	€ 13,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln		
Insalata di Burrata e Pomodori	O	€ 15,90
Burrata mit Tomaten und frischem Basilikum Pesto		

RISOTTO

Risotto allo Zafferano e Gamberoni	B,G	€ 19,90
Cremiges Safran-Risotto mit Riesengarnelen		
Risotto con Pollo e Funghi	G	€ 16,90
Risotto mit Hühnerbrust und Champignonssauce		
Risotto Frutti di Mare	D, G	€ 19,90
Risotto mit Meeresfrüchten		
Risotto alle Verdure	G,I	€ 15,90
Risotto mit frischem Gemüse		

PASTA

	Allergene	Preise	
Spaghetti al Pomodoro Spaghetti in einer aromatischen Tomatensauce mit frischem Basilikum	A	€	12,90
Penne all'Arrabbiata (scharf) Penne in einer pikanten Tomatensauce mit frischem Chili	A	€	12,90
Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch	A	€	12,90
Gnocchi al Gorgonzola Gnocchi in cremiger Gorgonzolasauce	A,G	€	13,90
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce	A,L	€	13,90
Spaghetti Carbonara - Original Rezept Klassische Carbonara mit Guanciale, Ei und Parmesan	A,C,G	€	14,90
Penne alla Norma (vegetarisch) Penne in Tomatensauce - Melanzani, Parmesan und Schafskäse	A	€	14,90
Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	A,B,D,R	€	19,90
Spaghetti Vongole Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und Weisswein	A,B,D,R	€	18,90
Tagliatelle Salmone e Spinaci in Salsa Rosa Tagliatelle mit Lachs - frischem Spinat in Rosa Sauce	D	€	18,90
Tortellini Quattro Formaggi Tortellini mit verschiedenen Käsesorten in cremiger Sahnen Sauce	A,G	€	14,90
Tortellini Pavarotti Tortellini mit italienischem Beinschinken in Rosasauce mit Grana und Rucola	A,G	€	15,90
Penne con Pollo e Funghi Penne mit Hühnerfleisch-Champignon-in cremige Sahne Sauce und Parmesan	A,G	€	15,90
Spaghetti al Pesto Genovese Spaghetti mit frischem Basilikum Pesto, Olivenöl und Pinienkerne	A,G	€	13,90
Spaghetti San Lorenzo (scharf) Spaghetti mit Garnelen, Chili, Knoblauch und Olivenöl	A,B,D,R	€	16,90

AL FORNO

Lasagne della Casa	A,G	€ 14,90
Lasagneblätter mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken		

SECONDI PESCE - FISCH

	Allergene	Preise
Grigliata Mista di Pesce (für 1 oder 2 Person/en)	B,D,R	€ 35,90/70,00
Filet vom Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen, Lachsfilet, Calamari, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		
Gamberoni alla Griglia	B	€ 23,90
Gegrillte Garnelen in Olivenöl und Spinat		
Calamari alla Griglia	D,P	€ 23,90
Gegrillter Tintenfisch mit Rosmarinkartoffel		
Salmone alla Griglia	D	€ 22,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse		
Branzino alla Griglia	D	€ 26,90
Ganzer Wolfsbarsch mit Gemüse und Rosmarinkartoffel		
Cozze alla Marinara (leicht scharf)	R,O	€ 14,90
Miesmuscheln in Tomatensauce		
Cozze al Vino Bianco	R,O	€ 14,90
Miesmuscheln in Weißweinsauce		
Filetto di Branzino alla Griglia (1 Stück)	D	€ 17,90
Branzinofilet gegrillt mit Rosmarinkartoffeln		

CONTORNI - BEILAGEN

Patate al Rosmarino Rosmarinkartoffeln € 3,90	Spinaci al Burro Blattspinat in Butter (G) € 3,90	Verdure alla Griglia gegrilltes Gemüse € 3,90	Zafran Risotto € 6,90
--	---	--	---------------------------------

SECONDI

CARNE - FLEISCH

	Allergene	Preise	
Filetto di Manzo al Cognac Rinderfilet in Cognac Sauce - mit Rosmarinkartoffeln und grünen Salat	A,G	€	34,90
Costolette di Agnello alla griglia (4 Stück) Marinierte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln in Rotwein Sauce	A,O	€	28,90
Petto di Pollo con Funghi Gegrillte Hühnerbrust mit cremiger Champignonsauce und Rosmarinkartoffel	A,O	€	17,90
Piccata Milanese Hühnerschnitzel in Parmesan-Ei-Panade mit Spaghetti in Tomatensauce	A, G	€	18,90

CONTORNI - BEILAGEN

Patate al Rosmarino
Rosmarinkartoffeln
€ 3,90

Spinaci al Burro
Blattspinat in Butter
(G)
€ 3,90

Verdure alla Griglia
gegrilltes Gemüse
€ 3,90

Zafran Risotto
€ 6,90

PIZZE

Alle Pizzen werden mit Fior di Latte zubereitet.

	Allergene	Preise
Margherita Tomaten, Fior di Latte, und Basilikum	A,G,P,O	€ 10,90
Marinara Tomatensauce mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl (ohne Fior di Latte)	A,G,P,O	€ 10,90
Salami Tomaten, Fior di Latte und Salami Napolitano	A,G,P	€ 12,90
Funghi Tomaten, Fior di Latte und frischen Champignons	A,G,P	€ 11,90
Cardinale Tomaten, Fior di Latte und Prosciutto Cotto	A,G,P	€ 12,90
Diavolo (scharf) Tomaten, Fior di Latte, Spianata Calabrese, scharfe Pfefferoni, Zwiebeln und Knoblauch	A,G,P	€ 13,90
Provinciale Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Speck, Mais und Pfefferoni	A,G,P	€ 14,90
Capricciosa Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Champignons, Oliven, und Artischocken	A,G,P	€ 14,90
Pollo Tomaten, Büffelmozzarella, gegrillte Hühnerbruststreifen, Paprika und Mais	A,G,P	€ 14,90
Caprese Tomaten, Fior di Latte, Cherrytomaten mit frischem Basilikum	A,G,P	€ 13,90
Vegetariana Tomaten, Fior di Latte und Gemüse der Saison	A,G,P	€ 13,90
Piccante Tomaten, Fior di Latte und Spianata Calabrese	A,G,P	€ 13,90
Calzone Zusammengeklappte Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto Cotto und Champignons	A,G,P	€ 13,90
Spinaci Tomaten, Fior di Latte mit Blattspinat und Schafkäse	A,G,P	€ 13,90
Carciofini Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, Schafskäse und Cherrytomaten	A,G,P	€ 13,90

PIZZE

Alle Pizzen werden mit Fior di Latte zubereitet.

	Allergene	Preise
Rucola Tomaten, Fior di Latte, Rucola, Grana, Cherrytomaten und Olivenöl	A, G, P	€ 14,90
Roma Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Speck und Salaminapoli	A, G, P	€ 16,90
Taormina Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Cherrytomaten (ohne Fiore di Latte)	A, D, P	€ 13,90
Tonno Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	A, D, G, P	€ 14,90
Tirolese Tomaten, Fior di Latte, Speck, Champignons und Gorgonzola	A, G, P	€ 14,90
Bufalina Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Cherrytomaten	A, G, P	€ 14,50
Parma Tomaten, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	A, G, P	€ 16,90
Frutti di Mare Tomaten, Fior di Latte, Meeresfrüchte und Knoblauch	A, B, D, R, P	€ 19,90

PIZZE BIANCHE

Jede Pizza Bianca wird mit Sauerrahm zubereitet.

	Allergene	Preise
Mortadella Mortadella, Ricotta, Pistazien, Olivenöl	A, G, P	€ 19,90
Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	A, G, P	€ 14,90
Viva La Vita Parmaschinken, Buratta, Cherrytomaten, Basilikumpesto	A, G, P	€ 19,90

Pizzabrot (3 Stück)	A	€ 4,90
---------------------	---	--------

PIZZA TOPPINGS

Verfeinern Sie Ihre Pizza mit Toppings Ihrer Wahl

Carne Fleisch			Verdure Gemüse			Formaggio Käse (G)		
Prosciutto Cotto	€	1,90	Artischocken	€	1,50	Grana	€	2,00
Salami	€	1,90	Zwiebeln	€	1,50	Mozzarella	€	2,00
Calabrese	€	2,50	Mais	€	1,50	Schafkäse	€	2,00
Speck	€	1,90	Oliven	€	1,50	Gorgonzola	€	2,00
Parmaschinken	€	2,50	Cherrytomaten	€	1,90	Burrata	€	5,50
			Pfefferoni	€	1,50			
			Rucola	€	1,90			
			Champignons	€	1,50			

DOLCE NACHSPEISE

	Allergene	Preise	
Tiramisu Classico Löffelbiskuits, in Kaffee getränkt, geschichtet mit cremiger Mascarpone	A,G,C	€	6,90
Tiramisu Pistacchio Löffelbiskuits, in Kaffee getränkt, geschichtet mit cremiger Mascarpone und verfeinert mit Pistaziencreme	A,G,C,H	€	6,90
Profiterole Windbeutel gefüllt mit Vanille- oder Schokoladencreme	A,G,C,H	€	6,90
Panna Cotta Cremige Nachspeise aus Sahne	G	€	6,90
Torta della Nonna Mürbteigtorte mit Zitronen-Vanillecreme	A,G,C	€	6,90
Sorbetto al Limone Zitronensorbet in einer ausgehöhlten Zitronenschale	A,G,C	€	7,90
Pizza Dolce alla Nutella Pizzateig mit cremiger Nutella, Banane und Nüssen	A,G,C,H	€	8,90

IL GELATO

1 KUGEL EISCREME

Gran Gelato al Fragola Erdbeereis	A,G,C	€	2,20
Gran Gelato al Cioccolato Schokoladeneis	A,G,C	€	2,20
Gran Gelato alla Vaniglia Vanilleeis	A,G,C	€	2,20
Gran Gelato al Pistacchio Pistazieneis	A,G,C	€	2,20
Gran Gelato Misto 4 Kugeln Eiscreme	A,G,C	€	7,50

APERITIVI

		Preise
Weißer Spritzer		€ 4,50
Sommerspritzer		€ 5,90
Aperol Spritz (mit Prosecco)		€ 6,90
Hugo Spritz		€ 6,90
Campari Spritz (mit Prosecco)		€ 6,90
Campari Soda		€ 6,90
Campari Orange		€ 6,90
Limoncello Spritz (mit Prosecco)		€ 6,90
Lillet Spritz (mit Prosecco)		€ 6,90
Herbert Spritz (mit Prosecco-Himbeersirup-Basilikum-Wildbeeren)		€ 7,90
Martini Bianco	4cl	€ 6,90

AMARI

Fernet Branca	4cl	€ 5,90
Averna	4cl	€ 5,90
Ramazzotti	4cl	€ 5,90
Amaretto di Saronno	4cl	€ 5,90

DISTILLATI

Absolut Vodka	4cl	€ 6,90
Grey Goose Vodka	4cl	€ 7,90
Chivas Regal	4cl	€ 7,90
Hennessy	4cl	€ 8,90
Hendricks Gin	4cl	€ 8,90
Grappa Bianca	4cl	€ 4,90
Grappa Riserva	4cl	€ 4,90
Limoncello	4cl	€ 4,90

PROSECCO

		Preise	
Moser Secco (vom Fass)	0,1l	€	4,50
Serena Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G	0,75l	€	29,00
VALDOBBIADENE, VENETIEN			

BIRRE

Birra Moretti	0,2l	€	4,50
Birra Moretti	0,4l	€	5,70
Schladminger Märzen	0,3l	€	4,50
Schladminger Märzen	0,5l	€	5,70
Gösser Natur Gold	0,5l	€	5,70
Gösser Natur Radler	0,5l	€	5,70

VINI BIANCO

WEISSWEINE (0)

WEINE AUS ITALIEN

1/8

Flasche

Pinot Grigio Pavia I.G.T.

€ 4,90

CAVIT, PAVIA

12% vol. strohgelbe Farbe, fruchtiges Aroma, trockener und harmonischer Geschmack

Chardonnay Grave del Friuli D.O.C

€ 29,00

DI LEONARDO, FRIAUL

13% vol. feiner, eleganter und erlesener Wein

Sauvignon Venezia Giulia I.G.T

€ 29,00

DI LEONARDO, FRIAUL

12,5% vol. grünliche Reflexe, delikater und harmonischer, mit einem Aroma nach Holunder, Melone und Pfirsich

Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C.

€ 29,00

DI LEONARDO, FRIAUL

13% vol. blumiges und fruchtiges Bukett

WEINE AUS ÖSTERREICH

Grüner Veltliner

€ 4,20

WEINGUT WENZL-KAST, BURGENLAND

12,5 %vol., trocken, frisch und fruchtige Aromen von grünen Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißem Pfeffer

Gemischter Satz

€ 29,00

WEINGUT WENZL.KASI BURGENLAND

12,5 %vol., trocken, feiner, fruchtbetonter Weißwein mit Noten von Pfirsich, Birne und weißen Blüten

Gelber Muskateller

€ 29,00

WEINGUT WENZL.KASI BURGENLAND

12,5 %vol., halbtrocken, klassische Muskateller-Fruchtaromen von Holunderblüte und Weingartenpfirsich

VINI ROSSO

ROTWEINE (0)

WEINE AUS ITALIEN

1/8

Flasche

Montepulciano d'Abruzzo Terramare D.O.C.

€ 4,90

CITRA, ABRUZZEN

13% vol. aus Montepulciano, intensives Rubinrot mit einem Hauch von Violett, mit Duftnoten von Sauerkirschen und Brombeeren

Chianti San Lorenzo D.O.C.G

€ 29,00

MELINI, TOSKANA

13% vol. aus der Toskana, vollmundig, intensives Rubinrot, elegante Anklänge an Waldbeeren und gerösteten Mandeln

Primitivo Piluna Salento I.G.T

€ 29,00

C. MONACI, SALENTO

14% vol. kraftvoll und samtig, schön strukturiert, mit einem komplexen Bukett

Nero d'Avola Sicilia "Alto Reale" D.O.C.

€ 29,00

TENUTA RAPITALÀ, SIZILIEN

13,5% vol. Intensives Rubinrot, mit dem Aroma von reifen Früchten

Lambrusco Rosso I.G.T

€ 3,50 € 24,50

SAN PROSPERO, EMILIA ROMAGNA

8.0 % vol. Perlwein, süßlich, vollmundig mit starken Düften

WEINE AUS ÖSTERREICH

1/8

Zweigelt Neusiedlersee DAC

€ 4,20

WEINGUT WENZL.KASI BURGENLAND

13,5 %vol., trocken, elegante Aromatik von reifen Kirschen und saftigen Weichseln mit weichen Tanninen

Blafränkisch Ried Alte Satz

€ 29,00

14,0%vol., trocken, ausgiebige, dunkle Beerenfrucht mit frischer Kräuterwürze, saftiger und eleganter Rotwein mit feinen Cassis Noten

BEVANDE ANALCOLICHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		Preise	
Aqua Panna	0,25l	€	3,90
Aqua Panna	0,75l	€	6,40
San Pellegrino	0,25l	€	3,90
San Pellegrino	0,75l	€	6,40
Soda	0,25l	€	2,70
Soda	0,5l	€	3,90
Soda Zitrone*	0,25l	€	3,30
Soda Zitrone*	0,5l	€	4,90
Himbeer/Holunder gespritzt oder Leitungswasser*	0,25l	€ (S) 3,90/(L) 3,60	
Himbeer/Holunder gespritzt oder Leitungswasser*	0,5l	€ (S) 4,90 (L) 4,60	
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt oder Leitungswasser	0,25l	€ (S) 3,90/(L) 3,60	
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt oder Leitungswasser	0,5l	€ (S) 4,90/(L) 4,60	
Marillensaft gespritzt oder Leitungswasser	0,25l	€ (S) 3,90/(L) 3,60	
Marillensaft gespritzt oder Leitungswasser	0,5l	€ (S) 4,90/(L) 4,60	
Johannisbeere gespritzt oder Leitungswasser	0,25l	€ (S) 3,90/(L) 3,60	
Johannisbeere gespritzt oder Leitungswasser	0,5l	€ (S) 4,90/(L) 4,60	
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€	4,50
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	€	4,50
Coca-Cola	0,33l	€	4,30
Coca-Cola Zero	0,33l	€	4,30
Sprite	0,25l	€	4,30
Fanta	0,25l	€	4,30
Almdudler	0,35l	€	4,30
Schweppes Tonic	0,20l	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	€	3,90

*Jugendgetränk
S-Soda
L-Leitungswasser

LIMONATE

TOMARCHIO LIMONADEN

	Preise
Mandarino Verde	€ 4,60
Melagrana	€ 4,60
Aranciata Rossa	€ 4,60
Limonata	€ 4,60

CAFFÈ E TÈ

KAFFEE & TEE

	Preise
Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,20
Espresso Doppio	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,60
Verlängerter	€ 3,60
Caffè Latte	€ 4,90
Caffè Corretto (mit Amaretto oder Grappa)	€ 5,90
Tee	€ 4,50
Schwarztee, Grüntee, Früchtetee oder Pfefferminztee	
Affogato	€ 5,90

ALLERGENINFORMATION

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere



www.vivalavita.at