

MENU



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

BENVENUTO!

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

ZUPPA

SUPPE

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

FOCACCIAS

ITALIENISCHES FLÄDENBROT

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

INSALATA

SALATE

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

RISOTTO

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

PASTA

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

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

PIZZE

Alle Pizzen werden mit Fior di Latte zubereitet.

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

PIZZE BIANCHE

Jede Pizza Bianca wird mit Sauerrahm zubereitet.

	Allergene	Preise
Mortadella	A,G,P	€ 19,90
Mortadella, Ricotta, Pistazien, Olivenöl		
Quattro Formaggi	A,G,P	€ 14,90
mit vier verschiedenen Käsesorten		
Viva La Vita	A,G,P	€ 19,90
Parmaschinken, Buratta, Cherrytomaten, Basilikumpesto		
<hr/>		
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	A,G,C	€	6,90
Löffelbiskuits, in Kaffee getränkten, geschichtet mit cremiger Mascarpone			
Tiramisu Pistacchio	A,G,C,H	€	6,90
Löffelbiskuits, in Kaffee getränkten, geschichtet mit cremiger Mascarpone und verfeinert mit Pistaziencreme			
Profiterole	A,G,C,H	€	6,90
Windbeutel gefüllt mit Vanille- oder Schokoladencreme			
Panna Cotta	G	€	6,90
Cremige Nachspeise aus Sahne			
Torta della Nonna	A,G,C	€	6,90
Mürbteigtorte mit Zitronen-Vanillecreme			
Sorbetto al Limone	A,G,C	€	7,90
Zitronensorbet in einer ausgehöhlten Zitronenschale			
Pizza Dolce alla Nutella	A,G,C,H	€	8,90
Pizzateig mit cremiger Nutella, Banane und Nüssen			

IL GELATO

1 KUGEL EISCREME

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

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 VALDOBBIADENE, VENETIEN	0,75l	€	29,00

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, delikat und harmonisch, 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
SAN PROSPERO, EMILIA ROMAGNA	€	24,50
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		
Blaufränkisch 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