

Kühl und spritzig, der ideale Begleiter zu Ihrem Essen!

Getränke (alkoholfrei)

	3.50
Coca Cola	0,5 l
Fanta	0,5 l
Eistee Pfirsich	0,5 l
Apfelsaft gespritzt	0,5 l
Römerquelle Still*	0,5 l
Römerquelle Prickelnd*	0,5 l
Tassoni	180 ml
Gazzosa	275 ml
Chinotto	275 ml
Mandarino Verde	275 ml

Getränke (alkoholisch)

Flasche	4.00
Budweiser (A)	0,5 l
Gösser (A)	0,5 l
Ichnusa (A)	0,33 l
Messina (A)	0,33 l

Dose	4.00
Wieselburger (A)	0,5 l
Gösser (A)	0,5 l

Wein		
Moser Spritzer (Hollunder-Zitrone) (O)	0,33 l	4.00
Moser Mosecco rosé (O)	0,33 l	4.00
Moser G'spritzer (O)	0,33 l	4.00

Weinflasche	20.00
Lembrusco Terra Verdiane IGT (O)	0,75 l
Moser Weißwein (O)	0,75 l



Take away oder Bestellung, frisch für Sie geliefert!

Die neapolitanische Pizza „Pizza Napoletana“, hat eine lange und stolze Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Traditionell in Neapel (Italien) erfunden, war ihre Urform schlicht und mit wenigen Zutaten wie Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.

1889 kreierte der Pizzabäcker Raffaele Esposito die berühmte „Pizza Margherita“ für Königin Margherita von Savoyen, die die Nationalfarben Italiens repräsentieren sollte: rote Tomaten, weißen Mozzarella, grünes Basilikum.

Diese Kreation festigte den Ruhm der neapolitanischen Pizza und machte sie zu einem kulinarischen Symbol Italiens.

Heute ist die neapolitanische Pizza weltweit beliebt für ihre traditionelle Zubereitung, den hochwertigen Zutaten und ihren einzigartigen Geschmack. Ihr Teig ist dünn und knusprig, aber dennoch weich und elastisch.

Unsere verwendeten Lebensmittel sind ausgezeichnet mit dem Gütesiegel DOP, welches eine geschützte Ursprungsbezeichnung ist und dem Gütesiegel IGP, das für eine geschützte geografische Angabe steht.

Francesco - Rußbergstrasse 6, 1210 Wien
Jeweils von 11:30 - 22:00.

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite
Wir haben an Feiertagen geöffnet!

Bestellungen

+43 677 64 38 49 95
(auch per Whatsapp möglich!)

www.dafrancesco2.at
dafrancesco2



FRANCESCO
Pizzeria

Pizze Rosse (mit Tomatensauce)

 Marinara (A) 9.00	 Margherita (A, G) 10.00
Tomaten, Basilikum, Knoblauchöl, Oregano	Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio
Salame Napoli (A, G) 13.00	Diavola (A, G) 13.00
Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Salami Napoli (mild), EVO Bio	Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Salami Napoli (scharf), EVO Bio
Cardinale (A, G) 13.00	Tonno (A, D, G) 13.00
Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Beinschinken, EVO Bio	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Thunfisch, rote Zwiebel, EVO Bio
Calzone Ripieno (A, G) 13.50	Capricciosa (A, G) 14.00
Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Ricotta, Salami Napoli, Pfeffer, EVO Bio	Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Salami Napoli (mild), Beinschinken, Champignon, EVO Bio
 Vegetariana (A, G) 13.00	Primavera (A, G) 15.00
Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Champignon, gegrillte Artischocken, Kirschtomaten, schwarze Oliven, EVO Bio	Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmigiano Reggiano, Rucola, EVO Bio
Romana (A, D, G) 14.00	Provinciale (A, G) 13.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven, Knoblauchöl, EVO Bio	Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Speck, rote Zwiebel, Mais, EVO Bio
4 Stagioni (A, G) 14.50	Sorriso (A, G) 14.50
Tomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Salami Napoli, Beinschinken, Champignon, gegrillte Artischocken, EVO Bio	Gefüllter Rand mit Ricotta, Tomaten, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, EVO Bio
Bifolco 2 (A, G) 14.50	Marinara con spianata (A, G) 12.00
Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Champignon, Italienische Bratwurst, EVO Bio	Tomaten, Basilikum, Salami Napoli (scharf), Parmigiano Reggiano, Oregano, Knoblauchöl, EVO Bio
 Bufalina (A, G) 14.00	Marinara Speck (A, G) 12.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Kirschtomaten, EVO Bio	Tomaten, Speck, Oregano, Basilikum, Parmigiano Reggiano, Knoblauchöl, EVO Bio

*Frisch zubereitet, schnell geliefert,
perfekt zum Genießen!*

Pizze Gourmet

 Cosacca (A, D) 17.00	 Napoletana Cicoli (A, G) 17.00
Tomaten, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio	Büffelmozzarella, Cicicoli, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Pfeffer, EVO Bio
Gioiellino (A, G, H) 17.00	Mortazza (A, G, H) 17.00
Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Speck, Artischockencreme, Pistazienkörner, Tomaten, EVO Bio	Provola Käse, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Mortadella, Pistaziencreme, Pistazienkörner, EVO Bio
Calzone D.O.P. (A, G) 17.00	Calzone Ricco (A, G) 17.00
Tomaten, geräucherter Mozzarella, Cicoli, Salami Napoli, Parmigiano Reggiano, Ricotta, Pfeffer	Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Salami Napoli, Champignon, Parmigiano Reggiano, Ricotta, Pfeffer
Pancetta 4 (A, G) 17.50	Pancetta 2 (A, G) 17.50
Büffelmozzarella, gerollter Bauchspeck, italienische Bratwurst, Basilikum, EVO Bio, Parmigiano Reggiano, EVO Bio	Gefüllter Rand mit Ricotta, gerollter Bauchspeck, Büffelmozzarella, gegrillte Artischocken, Basilikum, Parmigiano Reggiano, EVO Bio
Valentina la 1 (A, G) 17.00	Valentina 2 (A, G) 17.00
Gefüllter Rand mit Ricotta, Provola Käse, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Kirschtomaten, Italienische Bratwurst, EVO Bio	Gefüllter Rand mit Ricotta, Provola Käse, gerollter Bauchspeck, Pecorino Romano DOP, Kirschtomaten, Pfeffer, Basilikum, EVO Bio
 Francesco 1 (A, G) 17.00	Francesco 2 (A, G) 17.00
Gefüllter Rand mit Ricotta, filetierte San Marzano Bio-Tomaten, Provola Käse, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Pfeffer, EVO Bio	Cornicione ripieno, Büffelmozzarella, gerollter Bauchspeck, Pfeffer, Basilikum, EVO Bio
Marinara D.O.P. (A, C, D) 17.00	 Francesco 16 (A, G) 17.00
Filetierte San Marzano Bio-Tomaten, Basilikum, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano, Knoblauchöl, EVO Bio	Büffelmozzarella, filetierte San Marzano Bio-Tomaten, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio
 Marinara Gourmet (A) 17.00	 Margherita Gourmet (A, G) 17.00
Filetierte San Marzano Bio-Tomaten, gegrillte Artischocken, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio	Mozzarella, gegrillte Artischocken, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio

Pizze Bianche (ohne Tomatensauce)

Bifolco 1 (A, G) 15.00	Bresaola (A, G) 17.50
Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Speck, Italienische Bratwurst, Champignon, EVO Bio	Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola, EVO Bio
 4 Formaggi (A, G) 14.50	Margherita D.O.C. (A, G) 15.00
Mozzarella, Gorgonzola Käse, Provola Käse, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio	Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, EVO Bio
Bufalina a Filetto (A, G) 14.50	 Bufalina Mia (A, G) 16.50
Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, Kirschtomaten, EVO Bio	Büffelmozzarella, Beinschinken, Parmigiano Reggiano, gegrillte Artischocken, Basilikum, EVO Bio
Tonno Bianca (A, D, G) 16.50	 Margherita Bianca (A, G) 10.00
Büffelmozzarella, Thunfisch Filetstücke, rote Zwiebel, Basilikum, Mozzarella, EVO Bio	Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum, EVO Bio

Dolci (Süßes)

Pizza Giulia (A, C, G, H) 12.00	Profiteroles (A, C, G) 6.50
Nutella	
	Tiramisu (A, C, G) 6.50

EVO Bio: Extra Virgin Olive Oil
Parmigiano Reggiano ab 24 kas D.O.P.: 24 Monate gereifter Parmesan
Straccetti di provola: Geräucherter Provola Käse
Cicicoli: Italienische Grammeln

A (Gluten) – B (Krebstiere) – C (Ei) – D (Fisch) – E (Erdnuss) – F (Soja) – G (Milch oder Laktose) – H (Schalenfrüchte Nuss) – L (Sellerie) – M (Senf) – N (Sesam) – O (Sulfite) – P (Lupinen) – R (Weichtiere)
 *Jugendgetränk. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 vegetarisch | **D.O.C.:** Denominazione di origine controllata | **D.O.P.:** Denominazione d'Origine Protetta