

FIGOLETTA

FIGLMÜLLER
WIEN

SEIT
2025

VORSPEISEN – ANTIPASTI

Sizilianische Oliven 6.⁵⁰

Filetti di Acciughe di Lusso

Zarte Sardellenfilets, Artischockencreme und Pistazie ^{GHD} 6.⁵⁰

Fornarina all'Olio e Rosmarino

Dünnes, ofenfrisches Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl ^A 4.⁵⁰

Prosciutto di Coscia Romagnola & Grana ^{GO} 15.⁹⁰

Stracciatella di Bufala

Limonen-Ölivenöl, Honig, Chili, Panko, eingelegte rote und gelbe Tomaten, Basilikum ^{GA} 13.⁵⁰

Vitello Tonnato

Rosa Kalbfleisch, Tunacreme, Kapern, Oliven, Amalfi-Zitrone ^{DCGOM} 18.⁵⁰

Burrata Love

Cremige Burrata, schwarzer Knoblauch, Zitrone, Datteltomaten, Basilikum ^G 15.⁵⁰

Carciofini Fritti

Frittierte Babyartischocken, Zitronen-Aioli, Meersalz, Zitrone ^{CGAOM} 11.⁵⁰

Calamari Fritti

Knusprige Calamari, Aioli, Petersilie, Zitrone ^{CGAM} 18.⁵⁰

FIGOLINO

Fried Pizza Love

Pizza nach Wiener Art gebacken

Außen goldbraun, innen luftig

3 Stück – Vitello Tonnato, Marinara, Prosciutto Stracciatella

^{CGADOM} 14.⁵⁰

Teilen erlaubt – aber nicht verpflichtend

FIGOLETTA SIGNATURE PIZZE

Truffle Affairs (Pizza bianca)

Trüffelcreme, Parmesan, Fior di Latte, Pancetta, Ricottacreme, knusprige Artischocke, Trüffeln, frischer schwarzer Trüffel ^{GAO} 24.⁵⁰

Vitello del Mare (Pizza bianca)

Geräucherter Provolone, Fior di Latte, rosa Kalbfleischscheiben, Tunacreme, Kapern, eingelegte Tomaten, Senf, Rucola ^{CGADOM} 18.⁵⁰

Marinara Rustica*

Passata di pomodoro, Sardellenfilets, eingelegte Tomaten, sizilianischer Oregano, schwarzer Knoblauch ^{ADO} 16.⁹⁰

*gerne auch vegan ohne Sardellenfilets 13.⁹⁰

Burrata Verde (Pizza bianca)

Fior di Latte, Pesto Genovese, Burrata, eingelegte Tomaten, Rucola, Trüffelhonig, Pinienkerne ^{GAO} 16.⁵⁰

Cheesy Rebel (Pizza bianca)

Ricotta, Fior di Latte, Ziegenkäse, Zwiebeln, Feigen, Chicorée, Mandeln, Pistazien, Zitrusabrieb ^{GAHO} 16.⁵⁰

Tokyo Tuna Crudo (Pizza bianca)

Yellowfin Tuna Sashimi, Soja-Glace, Avocado-creme, Koriander, Yuzu-Ponzu-Trüffeldressing, Chilimayo, Frühlingszwiebeln, Sesam ^{ADFGCNM} 29.⁵⁰

Cardinale Viennese

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thun Beinschinken, eingelegte Tomaten, Stracciatella di Bufala, Rucola, Basilikum ^{GAO} 16.⁵⁰

CARNE

Cotoletta alla Milanese – a new star is born

Kalbsrücken am Knochen, goldgelb gebacken nach Wiener Art, Erdäpfelsalat mit karamellisiertem Chicorée und Treviso

^{CGALMO} 39.⁹⁰

Optional: mit Trüffelbutter und frischem schwarzem Trüffel (ca. 2 g)

^{CGALMO} 49.⁹⁰

Beilagen

Rucola, Balsamico, Parmesan

^{OG} 6.⁹⁰

FIGOLETTA PIZZE CLASSICHE – ALL TIME FAVORITES

Prosciutto Amore

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Stracciatella di Bufala, Prosciutto di Coscia Romagnola, eingelegte Tomaten, Rucola, Basilikum ^{GAO} 22.⁹⁰

La Moderna Margherita

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, eingelegte Tomaten, Basilikum ^{GA} 13.⁵⁰

Salami Via Milano

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Salami Milano ^{GAO} 15.⁹⁰

Diavola Rossa

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Salami Spianata piccante, 'Nduja-Creme, marinierte Zwiebeln ^{GAO} 17.⁵⁰

Capricciosa Riviera

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thun Beinschinken, Artischocken, Crème-Champignons, Taggiasca-Öliven, Zitronenabrieb ^{GAO} 18.⁵⁰

PASTA

Tagliatelle Bologna

Hausgemachte Tagliatelle alla Bolognese (Rind und Schwein), Grana ^{CGALO} 15.⁹⁰

Gnocchi Tartufati

Kartoffelgnocchi, Panna, Trüffelcreme, frischer schwarzer Trüffel ^{CGA} 22.⁹⁰

Strozzapreti alla Sorrentina

San Marzano Tomaten, Stracciatella di Bufala, Basilikum, Grana ^{CGAO} 14.⁵⁰

DOLCI

Tiramisù della Casa

Löffelbiskuit, Espresso, Mascarponecreme, Kakao ^{CGAO} 9.⁵⁰

Torta Limone – Zitronentarte

Amalfi-Zitrone, Mandelboden, Pistazieneis ^{CGAH} 12.⁵⁰

Gelato di Latte

Milcheis, Honig, Salted-Caramel Crunch ^{CGAH} 8.⁹⁰

Apfelstrudel 3.0 Pizza dolce

Apfel, Mascarponecreme, Haselnuss, Pistazie ^{GAHO} 10.⁹⁰

Amalfi-Zitronensorbet ^O 11.⁵⁰

1 Kugel Gelato ^{CG} 2.⁵⁰

FIGOLETTA

FIGLMÜLLER
WIEN

CIN
CIN

APERITIVO & SPRIZZ

Aperitivi

Aperitivo rosso Tomarchio 0.2l (alkoholfrei) 5.⁹⁰

Campari Soda 7.⁵⁰

Campari Orange 8.⁵⁰

Negroni – Gin, Campari, Vermouth rosso 12.⁵⁰

Cocchi Vermouth di Torino 5cl – extra dry & rosso 7.⁰⁰

Sprizz 0.25l (O)

Aperol Sprizz – Aperol & Prosecco 9.⁰⁰

Bellini – weißer Pfirsich & Prosecco 9.⁰⁰

Royal Sprizz – Amante Liqueur & Prosecco 12.⁹⁰

Campari Sprizz – Campari & Prosecco 9.⁰⁰

Limoncello Sprizz – Amalfi Zitrone & Prosecco 9.⁵⁰

Limonzero Sprizz (alkoholfrei) – Tonic 9.⁰⁰

Passionfruit Sprizz – Chinola Passionfruit Liqueur & Prosecco 9.⁰⁰

Maserati – Campari, Orangensaft, Prosecco 9.⁵⁰

Negroni Sbagliato – Campari, Vermouth, Prosecco 12.⁹⁰

Scroppino – Zitronensorbet & Prosecco 12.⁹⁰

BIRRA

Birra alla spina

Moretti l'Autentica Premium Lager 0.2l 4.⁵⁰ / 0.4l 6.⁵⁰

Birra in bottiglia (A)

Peroni Nastro Azzurro, Lombardei 0.33l 4.⁹⁰

Ichnusa Non Filtrata, Sardinien 0.33l 5.⁵⁰

Theresianer Vienna Style Lager, Venetien 0.33l 5.⁵⁰

Messina Ricetta, Speciale Cristalli, Sizilien 0.33l 5.⁹⁰

Moretti al Limone (Radler) 0.33l 4.⁵⁰

Birra analcolico (A)

Moretti la Zero 0.33l 4.⁵⁰

MOMENTI
ITALIANI

VINO

Vino bianco 0.125l (O)

Pinot Grigio delle Venezie DOC 2024, La Jara, Venetien 5.⁹⁰

Avanzi (Turbiana/Verdicchio) DOC 2024, Lugana, Lombardei 6.⁹⁰

Shamaris Terre Sicilia (Chardonnay/Cattaratto) DOC 2022, Cusumano, Sizilien 6.⁵⁰

Weißer Spritzer (O) 0.25l 4.⁹⁰

Vino rosato 0.125l (O)

Rosé Venezia DOC 2024, Borgo Molino, Venetien 5.⁹⁰

Vino rosso 0.125l (O)

Pelofino IGT (SG/ME) 2023, Le Pupille, Toskana 6.⁹⁰

Chianti Classico 2022 (SG), Querceto, Toskana 6.⁹⁰

Spumante 0.125 (O)

Prosecco Borgo Molino Rosé Motivo, Venetien 9.⁸⁰

Prosecco Borgo Molino Superiore DOCG, Venetien 9.⁸⁰

SENZA ALCOL

Acqua

Acqua Panna 0.75l 6.⁹⁰

San Pellegrino 0.75l 6.⁹⁰

Soda 0.25l 3.⁰⁰

Soda Zitron 0.25l 3.⁷⁰

Limonata von Tomarchio, Sizilien

Bio-Limonata (Zitrone) 0.33l 5.⁵⁰

Aranciata Rossa (Blutorange) 0.33l 5.⁵⁰

Bio Aranciata (Orange) 0.33l 5.⁵⁰

Té di Pesca (Eistee) 0.33l 5.⁵⁰

Limonata della casa Himbeer-Minze 0.5l 6.⁵⁰

Fentimans Premium Indian Tonic Water 0.20l 5.⁵⁰

Fentimans Connoisseurs Tonic Water 0.20l 5.⁵⁰

Fentimans Victorian Lemonade 0.20l 5.⁵⁰

Coca Cola/Cola Zero* 0.33l 4.⁹⁰

*mit Süßungsmitteln, koffeinhaltig

Succo

Apfelsaft 0.25l 4.³⁰

Apfelsaft gespritzt 0.25l 3.⁶⁰

Pfirsichnektar 0.25l 4.⁹⁰

Pfirsich gespritzt 0.25l 4.¹⁰

Té

Assam, Bio Vital Oase, Waldfrüchte 5.⁹⁰

CAFFÈ

Espresso 3.⁵⁰

Espresso doppio 6.⁵⁰

Cappuccino ^G 5.⁹⁰

Affogato ^G 6.⁹⁰

Macchiato freddo ^G 6.⁹⁰

Unsere Heißgetränke servieren wir auch gern mit Haferdrink

AMORE,
WOHL DOSIERT.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011) A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch
E Erdnuss F Soja G Milch I Laktose H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere
ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

ROTENTURMSTRASSE 11 ** 1010 WIEN ** +43 1 3610114
INFO@FIGOLETTA.AT ** WWW.FIGOLETTA.AT ** @figoletta_vienna