



Via Toledo
— ENOPIZZERIA —



La “Pìzza” conosciuta in tutto il mondo fonda le sue origini a Napoli.

Piatto tipico della tradizione partenopea sinonimo di arte culinaria, è l'orgoglio di ogni “Maestro Pìzzaiuolo”.

O “Pìzzaiuolo”, era il venditore di pìzze, mestiere molto antico che nasce ben prima della pìzza come è conosciuta oggi. Infatti in origine con la parola pìzza si identificava semplicemente una pasta di frumento senza lievito condita con olio, acciughe, formaggi e successivamente anche pomodori. Il pìzzaiuolo, quindi, cucinava la sua pietanza in un forno a legna e “allucando, allucando” (urlando urlando) - “A’pìzza a ‘pìzza” - la vendeva a chi passava davanti la sua bottega, che si trovava generalmente situata nel cuore di Napoli, in Via Toledo.

“Via Toledo”, storica arteria principale di questa città, era un susseguirsi di carrozze di “nobil donne e ricchi signori”, che amavano assaggiare questa pietanza tra gli sguardi indiscreti di mercanti, bottegai e canzonanti suonatori di mandolino.

Della “Via Toledo” di allora, oggi la nostra missione è “riproporre” la tradizione, i sapori ed i profumi di allora nei nostri prodotti, che orgogliosamente veniamo a proporre con le nostre pìzze nel cuore della tua città. IGT, IGP, DOP, DOC e DOCG non sono solo sigle ma rappresentano la testimonianza, a garanzia di comprovata qualità che caratterizza i nostri prodotti. La cura della selezione per noi del Team di “Via Toledo” assicura al nostro ospite la possibilità di mangiare solo pietanze 100% naturali. “VIA TOLEDO” strada citata anche da Stendhal:

«Parto. Non dimenticherò né la via Toledo né tutti gli altri quartieri di Napoli; ai miei occhi è, senza nessun paragone, la città più bella dell'universo.»

(da Rome, Naples, Florence, a cura di H. Marineau, Paris, Le divan, 1927 vol. III, p. 22, annotazione dell'8 marzo 1817)

„Pìzza“ kennt man in der ganzen Welt. Sie stammt aus Neapel, sie ein typisches, traditionelles Gericht der Stadt am Vesuv, ein Synonym für die kulinarischen Künste eines jeden Pìzzakochs, sein ganzer Stolz.

„O ‘Pìzzaiuolo“ war der Verkäufer, ein althergebrachter Beruf, der schon lange vor der Pìzza, wie wir sie heute kennen, aufgekommen ist. Ursprünglich bedeutete das Wort „Pìzza“ nämlich einfach Weizenteig ohne Hefe, zubereitet mit Öl, Sardellen, Käse und später auch mit Tomaten. Der Pìzzaiuolo schob seine Speise dann in einen Holzofen, und “allucando, allucando” (mit lauten Schreien) - “A’pìzza a ‘pìzza” („Pìzzaaaaa! Pìzzaaaaa!“) - verkaufte er sie an die Passanten vor seinem Laden, der sich meist im Herzen von Neapel, in der Via Toledo, befand.

In der „Via Toledo“, der historischen Hauptader dieser Stadt, herrschte ein reges Treiben von Kutschen mit „vornehmen Damen und reichen Herrschaften“. Sie liebten es, diese Speise unter den indiskreten Blicken der Händler, Krämer und Sänger mit ihren Mandolinen zu genießen. Ausgehend von der „Via Toledo“ von seinerzeit haben wir uns vorgenommen, die Tradition, den Geschmack und das Aroma von damals in unseren Produkten fortleben zu lassen. Voll Stolz bieten wir unsere Pìzzen im Herzen deiner Stadt an. IGT, IGP, DOP, DOC und DOCG sind nicht einfach Abkürzungen; sie bezeugen und gewährleisten die nachweisliche Qualität, durch die unsere Produkte geprägt sind.

Die Sorgfalt unseres Teams von der „Via Toledo“ bei der Auswahl gibt unserem Gast die Sicherheit und die Möglichkeit, ausschließlich 100 % naturreine Speisen zu genießen.

Die „VIA TOLEDO“ wurde auch von Stendhal zitiert:

„Ich reise ab. Die Via Toledo werde ich nicht vergessen, und auch nicht die anderen Stadtteile; in meinen Augen ist Neapel unvergleichlich, die schönste Stadt des Universums.“

(Aus: Rom, Neapel, Florenz, Eintragung vom 8. März 1817)

Everybody knows pìzza. Originating in Naples, it is the typical traditional dish of the city at the slopes of Mount Vesuvius, a synonym for the culinary arts of every pìzza chef, his pride and joy.

“O’ pìzzaiuolo” was the seller, an ancient profession that emerged long before the pìzza was created as we know it today. Originally, pìzza meant a flatbread made from wheat and without yeast, topped with oil, anchovies, cheese and, later, tomatoes. The pìzzaiuolo put the dough into a wood-fired oven and “allucando,”

(shouting) “A’ pìzza a’ pìzza” (“Pìzzaaaa! Pìzzaaaa!”) - sold the finished flatbread to passers-by of his stand, usually located in the Via Toledo, the heart of Naples. The Via Toledo was the bustling main street of the city, where “noble ladies and rich folk” showed off in fashionable carriages. The patricians loved to eat pìzza closely watched by merchants, vendors and singers with their mandolins. Starting out from the Via Toledo of the past, we have set our heart at reviving the tradition, taste and aroma of former times in our products. We are proud to offer our pìzzas in the heart of your city. IGT, IGP, DOP, DOC and DOCG are not just designations - they authenticate and guarantee the quality of our products. Thanks to the care exercised by our team at the Via Toledo in choosing ingredients our guests can be certain to be served only pure organic food.

The VIA TOLEDO was also remembered by Stendhal: “I am about to depart. Never will I forget the Via Toledo or the other parts of the city; in my eyes Naples is incomparable, the most beautiful place in the universe.”

(Quoted from: Rome, Naples et Florence, entry of 8 March 1817)

DELIZIE INIZIALI

BRUSCHETTA SPACCA NAPOLI



6,90

A B

Pomodorini, Aglio e Basilico (3 pz.)

Kirschentomaten, Knoblauch und Basilikum (3 Stk.)

Cherry tomatoes, garlic, basil (3 pz.)

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:  GRÜNER VELTLINER  FALANGHINA DEL SANNIO

BRUSCHETTA PIAZZA PLEBISCITO

6,90

A

Friarielli piccanti alla napoletana (3 pz.)

Scharfe Friarielli nach neapolitanischer Tradition (3 Stk.)

Neapolitan spicy Friarielli (3pz.)

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:  GRÜNER VELTLINER  PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

BRUSCHETTA VIA TOLEDO


8,90

A G

Pomodorini, Basilico, Mozzarella di Bufala D.O.P., Cipolla Rossa di Tropea (3 pz.)

Kirschtomaten, Basilikum, Mozzarella di Bufala D.O.P., Rote Zwiebeln aus Tropea (3Stk.)

Cherry Tomatoes, Basil, Buffalo Mozzarella D.O.P., Red Onion of Tropea (3 Pcs.)

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:  GAVI "BIO" SAN PIETRO  PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

BRUSCHETTA VIA CARACCIOLO



8,90

A D

Salsa Tonnata, Acciughe di Cetara, Capperi (3 Pz.)

Thunfischsoße, Sardelle aus Cetara, Kapern (3Stk.)

Tuna Sauce, Cetara Anchovies, Capers (3Pcs)

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:  PINOT GRIGIO BERSÒ  PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

MIX DI BRUSCHETTE (Minimo 8 pz.)

18,90

A D G

Bruschette verschiedene arten (mind. 8 Stk.)

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:  CIPRESETTO ROSATO

ANTIPASTI

FOCACCIA

4,90

A B

Olivenöl und Rosmarin / Extra Virgin Oliven Oil and Rosemary

MONTANARE (3 pğ.)

11,50

G

Pomodoro, Basilico, Pecorino

ANTIPASTO VIA TOLEDO (für 2 Personen)

18,50

A G H O

Involtini di Melanzane e Provola, Polpette di Carne, Crocchette di Patate,
Gateau di patate, Involtini di Bresaola con Ricotta e Pesto di Pistacchio,
Purea di Fave e Friarielli, Crema di Ricotta e Pomodori secchi

Auberginerollen mit geräucherten Provola, Polpette di Carne (Fleischbällchen),
Kartoffelkrokette, Kartoffel Gateau, Bresaola Röllchen mit Pistaziencreme
und Ricotta, Purea di Fave e Friarielli, getrocknete Tomate, Ricotta Creme

Eggplant rolls with smoked Provola, Polpette di Carne, Croquette,
Potato Gateau, Bresaola rolls with Pistachiocream and Ricotta cheese,
Purea di Fave e Friarielli, Dry Tomatoes and Ricotta Cream

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

TOTÒ (Antonio De Curtis)

14,80

A G O

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini, Prosciutto Crudo, Straccetti di Pizza Fritta
Mozzarella di Bufala D.O.P., Kirschtomaten, Rohschinken, frittierte Pizzaschnitten
Buffalo Mozzarella D.O.P., Cherry Tomatoes, Parma Ham, Strips of fried Pizza

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



FALANGHINA DEL SANNIO



GRECO DI TUFO

FANTASIA DELL'ORTO

12,80

A D G

Zucchine, Melanzane e Peperoni grigliati, Friarielli, Pomodori Secchi
Gegrillte Zucchini und Melanzani, Paprika, Friarielli, getrocknete Tomaten
Grilled Zucchini, Aubergine and Paprika, Friarielli, dried Tomatoes

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



RIBOLLA GIALLA



ROSA DEI FRATI RIVIERA
DEL GARDA BRESCIANO

ANTIPASTI

O' SFIZIO

11,90

A G

Polpette di Carne, Crocchette di Patate, Mozzarella frita

Polpette di carne, Kartoffelkrokette, Knusprige gebackener Mozzarella

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



GRÜNER VELTLINER



TRIGIAIO VINO DA TAVOLA

O' CUPPETIELLO

18,50

A D G

Calzoncello ripieno con Ricotta, Pepe, Salame dolce, Montanara
(con Pomodorino San Marzano, Fiordilatte, Basilico e Grana),

Crocchette di Patate, Verdurine in Pastella, Mozzarella frita

Gefüllter "Calzoncello" (Ricotta, Pfeffer, Salami), Montanara

(San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Basilikum, Grana), Gemüse im Backteig,

Kartoffelkrokette, Knusprige gebackener mini

Mozzarella Fried Calzoncello (ricotta, pepper, salami), Montanara (San marzano, fiordilatte, basil, grana), fried mini Mozzarella, Croquette, Tempura Vegetables

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



FALANGHINA DEL SANNIO



TRIGIAIO VINO DA TAVOLA

BRESAOLA

12,90

O G

Carpaccio di Bresaola, Scaglie di Parmigiano, Rucola, Olio d'Oliva, Limone

Bresaola, (Luftgetrockneter Rinderschinken),Parmesan, Olivenöl, Rucola, Zitrone

Bresaola, Rocket, Parmesan Cheese, Extra Virgin Oliven Oil, Lemon

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



CIPRESSETO ROSATO
TOSCANA



SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI

TAGLIERE D.O.P (mit Focaccia)

TAGLIERE D.O.P. (für 2 Personen)

28,00

A G H O

Salame dolce, Bresaola di Bufala, Mortadella di Bufala, Salame di Bufala, Salsiccia Piccante,

Caciotta di Bufala, Ricotta salata stagionata, Gorgonzola, Provolone del Monaco, Pecorino, Miele Biologico

Salami, Buffalo Bresaola, Buffalo Mortadella, Buffalo Salami, Chilli Wurst, Buffalo Caciotta,

würziger Wurzelsalat Ricotta, Buffalo Caciocavallo, frische Buffalo Ricotta, Provolone del Monaco,

Gorgonzola, Bio Honig

Salami, Buffalo Bresaola, Buffalo Mortadella, Buffalo Salami, Spicy Sausage, Buffalo Caciotta, seasoned salt and spicy ricotta, Buffalo Caciocavallo, Provolone del Monaco, Gorgonzola, Pecorino, Organic Honey

VINO CONSIGLIATO
EMPFOHLENER WEIN:



TOAR VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE



TORCICODA PRIMITIVO DEL SALENTO

INSALATE (Mit hausgemachtem Brot)

INSALATA PARMENSE

11,80

A G H

Insalata Mista, Prosciutto Crudo di Parma, Noci, Scaglie di Parmigiano, Crostini di Pane
Gemischter Salat, Parmaschinken, Walnüsse, Parmesan Flocken und geröstetes Brot
Mixed salad, Parma ham, Nuts, Grana Flakes, Croutons



VINO CONSIGLIATO  SAUVIGNON FRIULI
EMPFOHLENER WEIN: COLLI ORIENTALI

INSALATA CAPRESE

13,50

G

Insalata Mista, Pomodorini, Mozzarella di Bufala D.O.P., Rucola, Olio D'oliva Bio
Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella di Bufala D.O.P., Rucola, Bio Olivenöl
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Mozzarella of Bufala D.O.P., Rocket, Bio Olive Oil

VINO CONSIGLIATO  FALANGHINA DEL SANNIO  GRECO DI TUFO
EMPFOHLENER WEIN:

INSALATA PINNA GIALLA

11,80

A G D

Insalata Mista, Tonno, Capperi, Olive Verdi, Cipolla Rossa di Tropea
Gemischter Salat, Thunfisch, Kapern, Grüne Oliven, rote Zwiebeln Aus Tropea
Mixed salad, Tuna, Capers, Green Olives, Tropea Red Onion

VINO CONSIGLIATO  MONTE PULCIANO D'ABRUZZO
EMPFOHLENER WEIN:

INSALATA DI MARE

12,00

A G D

Gamberetti, Olio d'oliva al Profumo di Limone, Salsa Rosa, Arancia
Garnelen, Zitronenöl, Rosensauce, Orange
Shrimps, Lemon Oil, Pink Sauce, Orange

VINO CONSIGLIATO  VINAIE RIBOLLA GIALLA
EMPFOHLENER WEIN: FRIULI VENEZIA GIULIA



PUCCE & PANUOZZI

PANUOZZO CAPRI

9,90

A G

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini, Rucola
Mozzarella di Bufala D.O.P., Kirschtomaten, Rucola
Buffalo Mozzarella D.O.P., Tomatoes, Rocket



VINO CONSIGLIATO  FALANGHINA DEL SANNIO  GRECO DI TUFO
EMPFOHLENER WEIN:

PANUOZZO SORRENTO

10,30

A G

Provola, Salsiccia, Friarielli
Provola Cheese, Sausage, Friarielli

VINO CONSIGLIATO  TRIGAIO VINO DA TAVOLA  AGLIANICO DEL RE IRPINIA
EMPFOHLENER WEIN:

PUCCIA AMALFI

9,90

A G

Melanzane, Zucchine e Peperoni Grigliati, Rucola, Grana
Gegrillte Melanzani, Zucchini und Paprika, Rucola, Grana
Grilled Aubergine, Zucchini and Peppers, Rocket, Grana Cheese

VINO CONSIGLIATO  ROSA DEI FRATI RIVIERA
EMPFOHLENER WEIN: DEL GARDA BRESCIANO

PUCCIA POSITANO

11,90

A G H

Pesto di Pistacchio, Mortadella, Provolone Piccante
Pistaziencreme, Mortadella, scharfer Provolone Pistachio Cream, Mortadella,
Spicy Provolone Cheese

VINO CONSIGLIATO  ROSA DEI FRATI RIVIERA
EMPFOHLENER WEIN: DEL GARDA BRESCIANO  SERPICO IRPINIA AGLIANICO
(ROT)

LE NOSTRE PIZZE GOURMET (Servierte auf Anfrage, wenn verfügbar mit alternativer Pizzateig)

MIRACOLO DI SAN GENNARO A G (Presidio Slow Food) 13,90

Pomodoro, Fiordilatte, Pecorino Romano, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva.
Tomatensauce, Fiordilatte, Pecorino Romano, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Pecorino Romano, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  COSTERA CANNONAU
DI SARDEGNA



PROFUMATA A G 17,50

Mozzarella di Bufala D.O.P., Ricotta al Profumo di Limone, Pomodorino Giallo, Vinaigrette di limone Olio Extra Vergine d'Oliva
Buffalo Mozzarella D.O.P., Ricotta mit Zitronen gewürzt, gelben Tomaten, hausgemachte Zitronenvinaigrette, Extra Virgin Olive Oil
Buffalo Mozzarella D.O.P., Ricotta cheese flavored with Lemon, Yellow Tomatoes, Homemade Lemon Dressing, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  FALANGHINA DEL SANNIO  VERMENTINO BOLGHERI

CORBARINA A G 17,50

Fiordilatte, Pomodorino Corbarino, Granella di Pistacchio di Bronte, Basilico, Olio d'Oliva Bio
Fiordilatte, Tomaten geschälte Corbarino, gehackte Pistazien von Bronte, Basilikum, Bio Olivenöl
Fiordilatte, Corbarino peeled tomato, Bronte Pistachio Grain, Basil, Bio Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  ROSA DEI FRATI RIVIERA
DEL GARDA BRESCIANO  FRESCARIA BARDOLINO
CLASSICO



CETARESE A G H 17,50

Fiordilatte, Filetti di Tonno, Acciughe di Cetara, Pomodori Pacchetelle, Pomodori del Piennolo, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Fiordilatte, Thunfischsteaks, Sardellen aus Cetara, Pacchetelle, Piennolo Tomaten, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Fiordilatte, Tuna Steaks, Cetara Anchovies, Pacchetelle, Piennolo Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  FALANGHINA DEL SANNIO  NERO D'AVOLA
TERRE SICILIANE



DELIZIOSA A G H 17,50

Fiordilatte, Guanciale, Gorgonzola, Noci, Olio Extra Vergine d'Oliva
Fiordilatte, Schweinebacke, Gorgonzola, Walnut, Extra Virgin Olive Oil
Fiordilatte, Cheek Lard, Gorgonzola, Walnuss, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA  LITRA SICILIA BIO

BOMBA DI VIA TOLEDO A G 17,50

Cornicione Ripieno di Crema di Ricotta e Friarielli, Dadini di Pancetta, Provola Affumicata, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Gefülltem Rand mit Ricotta und Friarielli creme, gewürfelte Speck, geräucherten Provola, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Stuffed "Cornicione" with Ricotta and Friarielli Cream, diced Bacon, smoked Provola, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  TORCICODA PRIMITIVO
DEL SALENTO  JO NEGROAMARO
SALENTO

LE PIZZE CLASSICHE ROSSE

LA TARTUFATA

A G H

17.50

Ricotta, Fiordilatte, Speck, Tartufo, Olio d'Oliva Bio
Ricotta, Fiordilatte, Speck, Trüffel, Bio Olivenöl
Ricotta, Fiordilatte, Speck, Truffle, Virgin Olive Oil



Vino consigliato
Empfohlener Wein:  DRAGOMIS BAROLO

PIZZA BRONTE

A G D

17.50

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorino Giallo del
Vesuvio, Pesto di Pistacchio, Olio d'Oliva Bio
Mozzarella di Bufala D.O.P., gelbe Kirschtomaten vom Vesuv,
Pistazienpesto aus Sizilien, Bio Olivenöl
*Buffalo Mozzarella D.O.P., Yellow Tomatoes of Vesuvio, Pistachio
Pesto of Bronte, Bio Olive Oil*

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA  NERO D'AVOLA
TERRE SICILIANE

MARINARA

A

7.90

Pomodoro, Origano, Aglio, Basilico, Olio Extra Vergine
d'Oliva
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Extra Virgin
Olive Oil

Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

 GAVI SAN PIETRO BIO

LA VERACE

A G

9.90

Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil

Tomato Sauce, Fiordilatte, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  FALANGHINA DEL SANNIO  GRECO DI TUFO

BUFALINA

A G

13.90

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Basilico, Olio
Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Mozzarella di bufala D.O.P., Basilikum, Extra
Virgin Olive Oil

*Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella d.o.p., Basil, Extra Virgin Olive
Oil*

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  FALANGHINA DEL SANNIO  GRECO DI TUFO

LE PIZZE CLASSICHE ROSSE


SICILIANA

A D

11.80

Pomodoro, Origano, Acciughe di Cetara, Olive Nere, Capperi, Aglio, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Oregano, Sardelle aus Cetara, schwarze Oliven, Kapern, Knoblauch,
Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Oregano, Anchovies Cetara, Olives, Capers, Garlic, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

 NERO D'AVOLA
TERRE SICILIANE

NAPOLI

A D

10.80

Pomodoro, Origano, Acciughe di Cetara, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Oregano, Sardelle aus Cetara, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Oregano, Anchovies of Cetara, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  FALANGHINA
DEL SANNIO  GRECO
DI TUFO  ROSA DEI FRATI

DIAVOLA

A G

11.80

Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante, Peperoncino, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, scharfe Salami, Chili, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Spicy Salami, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO
ROSATO
TOSCANA  IL
BACIALÈ  MONTEBRUNA
BARBERA D'ASTI


CAPRICCIOSA

A G

12.50

Pomodoro, Fiordilatte, Champignon, Carciofi, Prosciutto Cotto, Olive Nere, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Champignon, Artischocken, Schinken, schwarze Oliven, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Champignon, Artichoke, Ham, Olives, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

 OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA


QUATTRO STAGIONI

A G

12.50

Pomodoro, Fiordilatte, Champignon, Carciofi, Salame Dolce, Prosciutto Cotto, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Champignon, Artischocken, Schinken, milde Salami, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Champignon, Artichoke, Ham, Salami, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  ROSSO DI MONTALCINO

 TAOR VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE


CONTADINA

A G

12.90

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Zucchini e Peperoni Grigliati, Friarielli, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, gegrillte Melanzani, Zucchini und Paprika, Friarielli, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Grilled Aubergine, Grilled Zucchini, Grilled Peppers, Friarielli, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

 VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

LE PIZZE CLASSICHE ROSSE

VESUVIANA

A G

12.90

Pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia, Peperoni Grigliati, Scaglie di Grane, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Salsiccia, gegrillte Paprika, Grana Flocken, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Sausage, Grilled Peppers, Flakes Grana Cheese, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



FALANGHINA DEL SANNIO



CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

GENNARINO

A G

12.80

Pomodoro, Fiordilatte, Provola, Salame Dolce, Olive, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Provola, milde Salami, Oliven, Basilikum, Olivenöl, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Provola Cheese, Salami, Olive, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



CIPRESETO ROSATO
TOSCANA

O' MALETIEMPO

A D G

12.80

Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Tunfisch, Rote Zwiebel aus Tropea, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Tuna, Red Onion of Tropea, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



CIPRESETO ROSATO
TOSCANA



SERPICO IRPINIA
AGLIANICO AGL

BOSCAIOLA

A G

10.90

Pomodoro, Fiordilatte, Champignon, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Champignon, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Champignon, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



ROSA DEI FRATI RIVIERA
DEL GARDE BRESCIANO



FRESCARIA BARDOLINO
CLASSICO

PROVOLA E PEPE

A G

10.90

Pomodoro, Provola, Pepe, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Provola, Pfeffer, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Provola, Pepper, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



ROSSO DI MONTALCINO

PASQUALINA

A C G

12.50

Pomodoro, Fiordilatte, Pancetta, Uovo, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomatensauce, Fiordilatte, Bauchfleisch, Ei, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Tomato Sauce, Fiordilatte, Bacon, Egg, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



VERMENTINO BOLGHERI



VIVIA MAREMMA TOSCANA

LE PIZZE BIANCHE



VIA TOLEDO

A G

13.90

Fiordilatte, Rucola, Pomodorini, Melanzane e Zucchine Grigliate, Radicchio, Formaggio di Capra, Olio Extra Vergine d'Oliva

Fiordilatte, Rucola, Kirschtomaten, gegrillte Melanzani und Zucchini, Radicchio, Ziegenkäse, Extra Virgin Olive Oil
Fiordilatte, Rocket, Cherry Tomato, Grilled Aubergine, Grilled Zucchini, Radicchio, Goat Cheese, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  BRAMITO CERVO UMBRIA  LE POGGERE EST EST EST MONTEFIASCONE

REGINA DI CUORI

A G

14.90

Mozzarella di bufala D.O.P., Pomodorini, Rucola, Olio Extra Vergine d'Oliva
Mozzarella di bufala D.O.P., Kirschtomaten, Rucola, Extra Virgin Olive Oil

Buffalo Mozzarella D.O.P., Cherry Tomato, Rocket, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  GRECO DI TUFO



MONTEBIANCO

A G

14.90

Fiordilatte, Provola, Mozzarella di Bufala D.O.P., Gorgonzola, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Fiordilatte, Provola, Mozzarella di Bufala D.O.P., Gorgonzolakäse, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil

Fiordilatte, Provola Cheese, Buffalo Mozzarella D.O.P., Gorgonzola Cheese, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO TOSCANA  VERMENTINO BOLGHERI

BABY PIZZA

A G

7.50

Fiordilatte, Porcini, Provola, Rucola, Olio Extra Vergine d'Oliva
Fiordilatte, Schinken, Mais, Sahne, Extra Virgin Olive Oil
Fiordilatte, Ham, Mais, Cream, Extra Virgin Olive Oil



PULCINELLA

A G

12.80

Fiordilatte, Provola, Salsiccia, Friarielli, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva

Fiordilatte, Provola, Salsiccia, Friarielli, Basilikum, Extra Virgin Olive Oil
Fiordilatte, Provola Cheese, Sausage, Friarielli, Basil, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  GRECO DI TUFO  LE POGGERE EST EST EST MONTEFIASCONE

MORTAZZA



A G H

17.50

Fiordilatte, Mortadella, Pesto di Pistacchio, Scaglie di Provolone del Monaco, Granella di Pistacchio, Olio Extra Vergine d'Oliva

Fiordilatte, Mortadella, Pistaziencreme, Provolone del Monaco Flocken, gehackte Pistazien, Extra Virgin Olive Oil

Fiordilatte, Mortadella, Pistachio cream, Flakes of Provolone del Monaco, Chopped Pistachios, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO TOSCANA  KOREM ROSSO ISOLA DEI NURAGHI

ARLECCHINO

A G

14.90

Fiordilatte, Rucola, Pomodorino, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana, Olio Extra Vergine d'Oliva

Fiordilatte, Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Flocken Grana, Extra Virgin Olive Oil

Fiordilatte, Rocket, Cherry Tomato, Parma Ham, Flakes Grana Cheese, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA TOSCANA  VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



RUGANTINO

A G

13,90

Fiordilatte, Porcini, Provola, Rucola, Olio Extra Vergine d'Oliva

Steinpilz, Fiordilatte, Provola, Rucola, Extra Virgin Olive Oil
Porcini Mushrooms, Fiordilatte, Provola Cheese, Rocket, Extra Virgin Olive Oil

Vino consigliato
Empfohlener Wein:  CIPRESETO ROSATO TOSCANA  LE POGGERE EST EST EST MONTEFIASCONE

I NOSTRI CALZONI

CALZONE PULCINELLA

A G

12.50

Fiordilatte, Provola, Salsiccia Fresca, Friarielli,
Basilico, Olio Extra Vergine d'Oliva
Fiordilatte, Provola, Salsiccia, Friarielli, Basilikum,
Extra Virgin Olive Oil
*Fiordilatte, Provola Cheese, Sausage, Friarielli, Basil,
Extra Virgin Olive Oil*

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



CIPRESETO ROSATO
TOSCANA



GRECO DI TUFO

CALZONE NANNINELLA

A G

12.50

Mozzarella di Bufala D.O.P., Ricotta, Salame Dolce, Olio
Extra Vergine d'Oliva
Mozzarella di bufala D.O.P., Ricotta, milde Salami, Extra
Virgin Olive Oil
*Buffalo Mozzarella D.O.P., Ricotta, Salami, Extra Virgin Olive
Oil*

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



CIPRESETO ROSATO
TOSCANA



GRECO DI TUFO

PIZZA FRITTA

A G

13,50

13.50

Pizza Fritta Farcita con Fiordilatte, Provola,
Salame, Ricotta, Pepe
Fried Pizza mit Fiordilatte, Provola, Salami, Ricotta,
Pfeffer

Vino consigliato
Empfohlener Wein:



FALANGHINA DEL SANNIO

I NOSTRI DOLCI

SFOGLIATELLA RICCIA

Kegelförmige Blätterteigtasche mit einer süßen Ricottafüllung mit Zimt und Orangenblütenaroma.

6,90

A G H

CANNOLO SICILIANO

Con granella di pistacchio e granella di nocciole
Frittierte Teigrolle mit einer süßen cremigen Füllung aus Ricotta, Vanille, Kakao, Schokoladenstückchen mit gehackten Pistazien und gehackten Haselnüssen.

6,90

A E G H

TIRAMISÙ DELLA CASA

7,90

A C G H

TORTA CAPRESE

Schokoladenkuchen mit Mandeln

6,90

A C E G

PASTIERA NAPOLETANA

Blätterteigkuchen mit Ricotta und Orangeblüten

6,90

A C E G

TORTA RICOTTA E PERA

Kuchen mit feinem Haselnuss Biskuit, luftiger Ricottafüllung und eingekochten Birnen.

6,90

A C G

PIZZA NUTELLA

Con ciuffetti di mascarpone e ricotta, granella di pistacchio e granella di pistacchio e nocciole, zucchero a velo
Pizza nutella mit Mascarpone, Ricotta, gehackte Pistazien, Pistazienkrokant und haselnusskrokant, Staubzucker

13,50

A E

EXTRA ZUTATEN

€ 0,50: Basilico, Radicchio

€ 1,50: Fior di latte, Friarielli, Kirschtomaten, Gelbe Kirschtomaten, Ricotta, Gorgonzola, Bacon, Zwiebel aus Tropea, Champignon, Zucchini, Aubergine, Paprika, Artischocken, Getrocknete Tomaten, Tomatensauce, Oliven, Provola, Sardelle, Milde Salami, Rollbraten von Schwein, Tunfisch, Kapern, Schinken, Scharfe Salami, Ei, Bauchfleisch, Rucola.

€ 2,00: Parmaschinken, Grana, Mortadella, Salsiccia fresca, Speck.

€ 3,00: Pecorino, Caprino, Porcini, Nutella, Sharfe Provolone.

€ 3,50: Garnelen, Ziegenkäse.

€ 4,50: Mozzarella di Bufala, Pistazienkreme, Trüffelkreme, Bresaola.

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getraide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch & Laktose von Säugetieren und daraus

gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid & Sulfite und daraus

gewonnene Erzeugnisse

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,

Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

BEVANDE ANALCOLICHE

Galvanina Prickelnd / Still	0,35 cl	2.90
	0,75 cl	5.90
Galvanina Century Bio Cola	0,35 cl	4.50
Galvanina Tea Freddo Bio Pesca	0,35 cl	4.50
Galvanina Tea Freddo Bio Limone	0,35 cl	4.50
Lurisia Chinotto	27,5 cl	4.00
Lurisia Aranciata Amara	27,5 cl	3.90
Lurisia Aranciata Rossa	27,5 cl	3.90
Lurisia Acqua Tonica	27,5 cl	3.90
Coca Cola	0,33 cl	3.20
Coca Cola Light	0,33 cl	3.20
Almdudler	0,35 cl	3.20
Soda Zitrone	0,25 cl	2.20
	0,50 cl	3.80
Orangensaft	0,25 cl	3.40
/ gespritz	0,25 cl	2.90
	0,50 cl	4.20
Rauch Apfelsaft	0,25 cl	2.90
/gespritz	0,50 cl	4.20
Rauch Johannisbeere	0,25 cl	2.90
/gespritz	0,50 cl	4.20
Rauch Pfirsichnektar	0,25 cl	2.90
	0,50 cl	4.20
Caffè Espresso		2.30
Doppio Espresso		4.00
Cappuccino		3.20
Melange		3.20

TEA

Relaxing Herbal Tea	4.00
Camomile	
Mint	
Appuntamento sul Ponte Vecchio (Green Teas with fruity strawberry taste)	
Rooibos Cape Town (Caffein Free)	
Sogno d'Amore Fruit Tea Blend	
Bancha Fiorito (Green tea and jasmine green tea)	
English Breakfast	
Fennel-Licorice (Digestive Properties)	

BEVANDE ALCOLICHE (O)

BIRRE

Stella Artois	0,33 cl	3.90
	0,50 cl	4.90
Becks Blue Alkoholfrei	0,33 cl	3.50
Peroni Nastro Azzurro	0,33 cl	3.90
Stiegl Radler Zitrone	0,33 cl	4.50
Weisse	0,50 cl	4.90
La Cotta Birra Bionda	0,75 cl	15.90
La Cotta Birra Marinera	0,75 cl	16.90
La Cotta Birra Rossa	0,75 cl	15.90

BEVANDE ALCOLICHE (O)

AMARI E DIGESTIVI

Limoncello	4 cl	5.00
Averna	4 cl	5.00
Amaretto Disaronno	4 cl	5.00
Ramazotti	4 cl	5.00
Fernet Branca	4 cl	5.00
Molinari Sanbuca	4 cl	5.00
Montenegro	4 cl	5.00

APERITIVI

Martini Extra Dry, Bianco, Rosso	4 cl	4.90
Remy Martin	4 cl	7.50
Aperol Spriz		5.90
Hugo Wein		5.90
Campari Spriz		5.90

GRAPPA

Grappa Poli Big Mama	2 cl	6.50
Grappa Poli Barrique	2 cl	6.50
Grappa di Barbaresco	2 cl	7.50
Grappa di Bolgheri Sassicaia	2 cl	8.90
Grappa di Bisarno	2 cl	7.50
Grappa di Moscato di Nonino	2 cl	4.50
Grappa Tignanello Antinori	2 cl	6.50
Grappa Falesco "La Berta" Barrique	2 cl	6.50
Freihof Schnaps	2 cl	5.50

GIN

Hendriks Gin	4 cl	7.50
Gin Mare	4cl	7.50
Gin Tanqueray	4cl	7.50
Gin Tonic	4cl	10.90

RUM

Diplomatico Rum	4 cl	7.50
Diplomatico Rum 2002 Riserva	4cl	8.50

VODKA

Russian Standard	4 cl	5.50
Tito's Handmade	4cl	7.50
Belvedere	4cl	9.90

TEQUILA

Padre Azul Blanco	2 cl	8.50
-------------------	------	------



+43 660 75 51 672
INFO@VIATOLEDO.AT
WWW.VIATOLEDO.AT







Via Toledo
— ENOPIZZERIA —





Dint' a butteglia
n'atu rito 'è vino è rimasto...
Embe' che fa m' 'o guardo?
M' 'o tengo mente e dico:
"Me l'astipo"
e dimane m' 'o bevo?"
Dimane nun esiste.
E' o juorno prima,
siccome se n'è gghiuto,
manco esiste.
Esiste sulamente stu mumento
'e chistu rito
'è vino int' 'a butteglia.
E che ffaccio, m' 'o perdo?
Che ne parlammo a ffà!
Si m' 'o perdesse
manc' 'a butteglia
me perdunarria.
E allora bevo...
E chistu surz' è vino
vence 'a partita cu l'eternità

*Nella bottiglia
è rimasto un altro goccio di vino...
allora che faccio, me lo rimiro?
Lo tengo a mente e dico:
lo conservo
e me lo bevo domani?
Il domani non esiste.
E il giorno prima,
siccome è già passato,
neanche esiste.
Esiste solamente
questo momento
e questo goccio di vino nella bottiglia.
E che faccio, me lo perdo?
Neanche a parlarne!
Se me lo perdessi,
neanche la bottiglia mi perdonerebbe.
E allora... bevo...
e questo sorso di vino
vince la partita con l'eternità!*

Edoardo De Filippo



Italia ... da gustare



VINO DELLA CASA



Grüner Veltliner	15,00	3,50
Zweigelt	18,00	3,50

FRIULI

ROSSO

Merlot Grave del Friuli (DOC - Cantina Pighin)	28,00	5,50
Refosco dal Peduncolo rosso (DOC Pighin)	28,00	5,50

BIANCO

Pinot Grigio Venezia Giulia (IGT - Cantina Attems)	35,00	
Ribolla Gialla Venezia Giulia (IGT - Cantina Attems)	35,00	
Sauvignon Friuli "Colli Orientali" (DOP - Cantina la Tunnella)	33,00	
Vinnae Ribolla Gialla (IGP - Cantina Jermann)	45,00	
Pinot Grigio Bersò (IGT - Cantina Sirch)	20,00	4,00

VENETO

ROSSO

Toar Valpolicella Classico Superiore (DOC - Cantina Masi)	35,00	
Costanera Amarone Classico (DOCG - Cantina Masi)	99,00	
Riserva di Costanera Amarone Classico (DOC - Cantina Masi)	120,00	
Campofiorin rosso Veronese (IGT - Cantina Masi)	33,00	
Frescaria Bardolino Classico (DOC - Cantina Masi)	28,00	
Campolongo di Torbe Amarone Classico (DOC - Cantina Masi)	170,00	

LOMBARDIA

BIANCO

Brolettino Lugana (DOC - Cantina Cà dei Frati)	45,00	
---	-------	--

ROSATO

Rosa dei frati del Garda bresciano (Cantina Cà Dei Frati)	42,00	
--	-------	--

PIEMONTE



ROSSO

Il Bacialè (DOC - Cantina Braida)	36,00
Montebruna Barbera d'Asti (DOCG - Cantina Braida)	39,00
Brico dell'uccellone Barbera d'Asti (DOCG - Cantina Braida)	99,00
Ciacala Barolo Bussia (DOCG - Cantina Conterno)	185,00
Dragomis Barolo (DOCG - Cantina Gaja)	120,00
Occhetti Nebbiolo d'Alba (DOC - Cantina Prunotto)	38,00

BIANCO

"Bussiator" Chardonnay Langhe (DOC - Cantina Conterno)	105,00	
Gavi di Gavi Cru Luganara (DOCG - Cantina La Giustiniana)	30,00	
Gavi San Pietro "BIO" (DOCG - Cantina San Pietro)	28,00	5,00
Moscato d'Asti (DOCG - Prunotto Antinori)	33,00	6,00

TOSCANA

ROSSO

Torrione (DOC- Cantine Petrolo)	50,00	
Brunello di Montalcino (DOCG - Cantina Argiano)	105,00	
Magari Bolgheri (DOC - Cantina CA' Marcanda Castagneto Carducci)	89,00	
Badia à Passignano Chianti Classico (DOCG - Tenuta Badia à Passignano)	130,00	
Tignanello Toscana Serie Limitata (IGT - Cantina Antinori)	185,00	
Brunello di Montalcino (DOCG - Cantina Argiano)	180,00	
Le Corti Chianti Class (DOCG Principe Cordini)	32,00	6,50
Il Bruciato Bolgheri (DOC - Cantina Tenuta Guado Al Tasso)	45,00	
Rosso di Montalcino (DOC - Cantina Antinori)	45,00	8,50
Corte Vecchia Riserva Chianti (DOCG Principe Cordini)	36,00	7,00
Vino Nobile di Montepulciano (DOCG - Cantina Tenuta La Braccessa)	42,00	
Insoglio del Cinghiale Toscana (IGT - Cantina Biserno)	58,00	
Le Volte dell'Ornellaia Toscana (IGT - Cantine Ornellaia)	45,00	8,00

TOSCANA



ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri (DOC - Cantine Ornellaia)	95,00
Rosso di Montalcino (DOC - Cantine Argiano)	35,00
Brunello di Montalcino (DOCG - Cantine Argiano)	78,00
Solengo Toscana (IGT - Cantine Argiano)	99,00

ROSATO

Cipressetto Rosato Toscana (IGT - Cantina Santa Cristina)	18,00	4,00
--	-------	------

BIANCO

Vermentino Bolgheri (DOC - Cantina Tenuta Guado al Tasso)	35,00	
Vivia Maremma Toscana (DOC - Cantina Le Mortelle)	35,00	6,50
Poggio alle Gazze dell'Ornellaia Toscana (IGT- Cantine Ornellaia)	82,00	
Vernaccia di San Gimignano (DOCG - Cantine Teruzzi & Puthod)	25,00	4,50
Terre di Tufi Toscana (IGT - Cantine Teruzzi & Puthod)	45,00	

MARCHE

ROSSO

Bacchus Piceno (IGP CIÙ CIÙ)	18,00	3,50
Lacrima di Morro d'Alba (IGP CIÙ CIÙ)	23,50	4,50
Saggio	28,50	5,00
Oppidum	36,00	7,00

BIANCO

Falerio Oris (DOP CIÙ CIÙ)	16,50	3,50
Merlette Pecorino (DOCG CIÙ CIÙ)	25,00	4,50

UMBRIA

BIANCO

Bramito del Cervo Umbria (IGT - Cantina Tenuta Castello della Sala)	35,00	6,50
--	-------	------

LAZIO



BIANCO

Le Pòggere Est Est Est Montefiascone (DOP - Cantina Falesco)	16,50	3,50
---	-------	------

ABRUZZO

ROSSO

Montepulciano d'Abruzzo (Cantine Montori)	25,00	5,00
---	-------	------

PUGLIA

ROSSO

JO Negroamaro Salento (IGT - Cantine Gianfranco Fino)	120,00	
Torcicoda Primitivo del Salento (IGT - Cantine Tormaresca)	50,00	6,50
Masseria Maime Negroamaro Salento (IGT - Cantine Tormaresca)	55,00	

CAMPANIA

ROSSO

Trigaio Vino da Tavola (AGL - Cantina Feudi di San Gregorio)	25,00	5,00
Aglianico del Re Irpinia Aglianico (DOCG - Cantina Feudi di San Gregorio)	45,00	
Taurasi AGL (DOCG - Cantina Feudi di San Gregorio)	75,00	
Serpico Irpinia Aglianico AGL (DOC - Cantina Feudi di San Gregorio)	99,00	
Porconero Aglianico (IGP - Pestum)	30,00	5,00

BIANCO

Falanghina del Sannio (DOC - Cantina Feudi di San Gregorio)	33,00	5,00
Greco di Tufo (DOCG - Cantina Feudi di San Gregorio)	35,00	

SICILIA



ROSSO

Nero d'avola Terre Siciliane (IGP - Cantina Feudo Maccari)	25,00	5,00
Saia Sicilia (DOC - Cantina Feudo Maccari)	45,00	
Montenero Terre Siciliane BIO (IGP - Cantine Santa Anastasia)	49,00	
Litra Sicilia BIO (IGP - Cantine Santa Anastasia)	70,00	

SARDEGNA

ROSSO

Costera Cannonau di Sardegna (DOC - Cantine Argiolas)	33,00	
Korem rosso Isola dei Nuraghi (IGT - Cantine Argiolas)	55,00	
Turriga rosso Isola dei Nuraghi (IGT - Cantine Argiolas)	90,00	

BIANCO

Costamolino Vermentino di Sardegna (DOC - Cantine Argiolas)	28,00	5,00
--	-------	------

CHAMPAGNE

Ruinart Champagne Brut	120,00	
------------------------	--------	--

PROSECCHI

Col de Salici Rosè Brut	32,00	6,00
Col de Salici Prosecco Valdobbiadene	32,00	6,00





+43 660 75 51 672
INFO@VIATOLEDO.AT
WWW.VIATOLEDO.AT

