



WAS MACHT EINE PIZZA, ZUR WOLKENPIZZA?

GENAU WIE DER MYSTERIÖSE KRABBENBURGER BEI SPONGEBOB, FOLGT AUCH UNSERE WOLKENPIZZA EINEM EINZIGARTIGEN GEHEIMREZEPT. WIR KÖNNEN ALSO NICHT ALLES VERRATEN, ABER HIER SIND DIE WICHTIGSTEN KRITERIEN:

- 1  **WOLKENTEIG NACH GEHEIMREZEPT MIT CAPUTO MEHL.**
- 2  **FRISCHE ZUTATEN DIREKT AUS NEAPEL UND UMGEBUNG.**
- 3  **GROßER, LUFTIGER, KNUSPRIGER WOLKENRAND.**
- 4  **MIT DER GOLDENEN SCHERE GESCHNITTEN.**

KLASSISCHE WOLKENPIZZEN

<p>Tonno Bianco 14</p> <p>Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>+ San Marzano DOP Tomaten 1,50</p>	<p>Margherita Classica 12</p> <p>San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>+ Burrata 4 + Salame Napoli 3 + Prosciutto cotto 3</p>
<p>Marinara 9</p> <p>San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>+ Stracciatella di Bufala 4</p>	<p>Napoli 14</p> <p>San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</p>
<p>FÜR DIE JÜNGEREN AMBITIONIERTEN: Pizza Gia 7</p> <p>Kleine Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>+ Prosciutto cotto 2 + Apfelsaft 0,3l 3</p>	<p>Calzone Classico 14</p> <p>Ricotta, Salame Napoli, Prosciutto cotto, Fior di latte di Napoli, Pecorino Romano, garniert mit San Marzano DOP Tomaten & Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</p>
	<p>Ortolana 12</p> <p>San Marzano DOP Tomaten, Datteltomaten, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</p>

UNSERE SIGNATURE WOLKENPIZZEN



Margherita di Bufala 14
Wie eine klassische Margherita, nur besser.

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



Bufala Bianca 14
Worte können diese Pizza nicht beschreiben...

Büffelmozzarella, Grana Padano, Datteltomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



Vesuvio Piccante 15
Eine Diavola, wie du sie noch nie erlebt hast.

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Spianata piccante, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Polpettine 4

+ Stracciatella di Bufala 4

La bianca Mortadella 19

Fior di latte di Napoli, Grana Padano, Mortadella di Bologna, Pistaziencreme, Pecorino Romano, Pistazien, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 3

Tartufo* 22

Parmesancreme, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, schwarzer Pfeffer, schwarzer Trüffel, weißes Trüffel-Öl, Basilikum

+ Prosciutto cotto 3

Melanzanella *

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Aubergine al Funghetto, Provola DOP, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4

Polpettine e Ricotta 17

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, hausgemachte Rinderfleischbällchen, Ricotta, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

MAESTRO VINCENZO CAPUANO, DER ERFINDER DER WOLKENPIZZA, ZÄHLT ZU DEN BEKANNTESTEN UND AMBITIONIERTESTEN PIZZAIOLI NEAPELS. WIR SERVIEREN SEINE DREI LIEBLINGSPIZZEN, UM UNSERE PARTNERSCHAFT ZU FEIERN.

INSPIRIERT VOM MAESTRO VINCENZO CAPUANO

<p>Pomodorino Rosso 17</p> <p>Hausgemachte Sauce aus Datteltomaten, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>+ Salame Napoli 3 + Prosciutto cotto 3</p>	<p>Don Vincenzo 17</p> <p>Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Minze, gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Tarallo Napoletano, Pecorino Romano, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl</p>
<p>Tris di Zucchini 14</p> <p>Hausgemachte Zucchini-creme, Zucchini Bällchen, frittierte Zucchini-chips, Stracciatella di Bufala, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl</p>	

Trinkgeld ist im Preis nicht inkludiert. Nur Kartenzahlung möglich.

● Vegetarisch
 ●● Vegan
 🔪 Scharf
 🌀 Gefüllter Rand
 ❤️ Nuva Favorit

* Pizza können auch ohne Grana Padano zubereitet werden - Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt. Bei Fragen zu Allergenen, spricht gerne unser Team an.



DESSERT

Tiramisu 🍷❤️	7
<small>Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien</small>	
Graffa con Nutella 🍷	6
<small>Neapolitanischer Donut mit Nutella</small>	

COFFEE / TEE

Espresso / Espresso Doppio	2/3.5
Capuccino	3
<small>+ Hafermilch 0.5</small>	
Frischer Minztee	3.5

DIGESTIVO

Averna	2cl	3
Limoncello	2cl	3
Frangelico	2cl	3
Amaro del Capo	2cl	4
Nonino Grappa Monovitigno Lo Chardonnay in Barriques	2cl	4

COCKTAILS

Gin Tonic (Sapphire Bombay)	9
Amaro Tonic	9
Gin Basil Smash	10
Espresso Martini	10
Negroni	10
Limoncello Sour	10
Aperol Sour	10

Trinkgeld ist im Preis nicht inkludiert.
Nur Kartenzahlung möglich.

APERITIVO

Limoncello Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Aperol Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Sarti Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Frizzante On The Rock	0.15l	4.5
Weinschorle	0.20l	6

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Basilikum-Limette-Limo ❤️	0.50l	5.5
Amalfi-Zitronen-Limo	0.50l	5.5
Ingwer-Minz-Limo	0.50l	5.5
Zitronen-Minz-Eistee	0.50l	5.5

VORSPEISEN

Bruschetta classica 🍷❤️	7	Burrata Caprese 🍷	13	Ceasar Salad 🍷*	10
<small>Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl</small>		<small>Datteltomaten, Burrata, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl serviert mit hausgemachtem Brot</small>		<small>Romanasalat, Datteltomaten, Parmesan, Croutons mit Ceasar Dressing</small>	
<small>+ Polpettine 4</small>		<small>+ Zucchini Bällchen 3</small>		<small>+ Burrata 4</small>	
Vitello Tonnato	11	Antipastiplatte (2 Personen) 🍷	22		
<small>Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Datteltomaten</small>		<small>Vorspeisenvariation aus der Küche Neapels (auch vegetarisch erhältlich)</small>			

ALKOHOLFREI

Tafelwasser still / sprudelnd	0.5l/1l	3.5/5
Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.20l	3
Orangina	0.25l	3
Schorle	0.3l/0.5l	3/5
<small>Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)</small>		

BIERE

Peroni vom Fass	0.30l/0.40l	3.5/5.5
Peroni alkoholfrei	0.33l	3.5
Starnberger Hell vom Fass	0.30l/0.50l	3.5/5.5
Starnberger Radler	0.30l/0.50l	3.5/5.5
Starnberger Weizen	0.30l/0.40l	3.5/5.5
Erdinger alkoholfreies Weizen	0.50l	5.5

WEINE

Weiß	0.15l/0.75l	
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		7/28
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert		6/24
Messing Weißburgunder (BIO) - Deutscher Qualitätswein, Familie Botzet, trocken		6.5/26
Tacheles Orangewein (Naturwein/ BIO) - Cuvée von Riesling, Qualitätswein, Bacchus und Kerner, Rheinhessen, trocken		36
Rot	0.15l/0.75l	
Primitivo La Marchesana (BIO) - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft		6/24
Montepulciano d'Abruzzo (BIO) - Tenuta Tre gemme, Abruzzen - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken		6/24
Messing Rot (BIO) - Cuvée Pinot Noir und Syrah, Deutscher Qualitätswein, Barrique, vollmundig und trocken		6/24
Rosé	0.15l/0.75l	
Messing Blanc de Noir (BIO) - Deutscher Qualitätswein, Worms-Abenheim / Rheinhessen, weiß gekeltert und trocken		6/24
Sparkling	0.15l/0.75l	
Messing Pet Nat (BIO) - Riesling, Deutscher Perlwein, Rummelsheim/Nahe, natürlich perlend		34
Le Contesse Prosecco - Glera, Treviso, Italien, DOC, extra trocken, fruchtig und leicht		30

WIE AMBITIONIERT BIST DU?

FÜLLE DAS KREUZWORTRÄTSEL AUS UND LERNE MEHR ÜBER NEAPELS AMBITIONIERTESTE PIZZA.

1. Woher kommt der Name Nuva? Tipp: (Was heißt Wolke auf italienisch?)
2. Wie heißt unsere einzigartige Pizza?
3. Mit was schneiden wir unsere Pizza?
4. Wofür steht das Symbol der Wolke bei Nuva?
5. Wie bezeichnen wir bei Nuva unsere Restaurants? (singular)
6. Aus welcher Stadt beziehen wir die Zutaten für unsere Wolkenpizza?
7. Welche spezielle Sorte von Tomaten verwenden wir bei Nuva?
8. Wir sind nicht nur die beste Pizza Neapels, sondern auch die ...?
9. Wie heißen unsere Partnerrestaurants?

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11

12 13 14 15 16

17 18 19 20 21