



### APERITIVO

<b>Limoncello Spritz</b>	Glas/Karaffe	<b>7.5/30</b>
<b>Aperol Spritz</b>	Glas/Karaffe	<b>7.5/30</b>
<b>Sarti Spritz</b>	Glas/Karaffe	<b>7.5/30</b>
<b>Prosecco</b>	0.15l	<b>4.5</b>

### HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

<b>Amalfi-Zitronen-Limo</b> ♥	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Ingwer-Minz-Limo</b>	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Basilikum-Limette-Limo</b>	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Zitronen-Minz-Eistee</b>	0.50l	<b>5.5</b>

### VORSPEISEN

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

### ALKOHOLFREI

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

### WEINE

<b>Weiß</b>	0.15l/0.75l	
ORA Lugana, Turbiana, trocken und fruchtig-frisch		<b>7/28</b>
TTG Pinot Grigio, frisch und unkompliziert		<b>6/24</b>
Messing Weißburgunder, Familie Botzet, trocken		<b>6.5/26</b>
Tacheles Orangewein (Naturwein), Cuvée, trocken		<b>36</b>
<b>Rot</b>	0.15l/0.75l	
Primitivo La Marchesana, Apulien, leicht und sanft		<b>6/24</b>
TTG Montepulciano d'Abruzzo, fruchtig harmonisch, trocken		<b>6/24</b>
Messing Rot, Cuvée, Pfalz, vollmundig und trocken		<b>6/24</b>
<b>Rosé</b>	0.15l/0.75l	
Messing Rosé, Familie Forster, leicht, spritzig, floral		<b>6/24</b>
<b>Sparkling</b>	0.75l	
Messing Pet Nat, Ungeschwefelt, naturtrüb und prickelnd		<b>30</b>

### COCKTAILS

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

### BIERE

<b>Peroni vom Fass</b>	0.30l/0.50l	<b>3.5/5.5</b>
<b>Peroni alkoholfrei</b>	0.33l	<b>3.5</b>
<b>Starnberger Hell vom Fass</b>	0.30l/0.50l	<b>3.5/5.5</b>
<b>Krombacher Weizen</b>	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Krombacher Weizen alkoholfrei</b>	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Krombacher alkoholfrei</b>	0.33l	<b>3.2</b>
<b>Krombacher Radler</b>	0.33l	<b>3.5</b>



## WAS MACHT EINE PIZZA, ZUR WOLKENPIZZA?

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

1



WOLKENTEIG NACH GEHEIMREZEP MIT CAPUTO MEHL.

2



FRISCHE ZUTATEN DIREKT AUS NEAPEL UND UMGEBUNG.

3



GROßER, LUFTIGER, KNUSPRIGER WOLKENRAND.

4



MIT DER GOLDENEN SCHERE GESCHNITTEN.

### KLASSISCHE WOLKENPIZZEN

#### Tonno Bianco

Parmigiano, Fior di latte di Napoli, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ San Marzano DOP Tomaten 1.50

14

#### Margherita Classica

San Marzano DOP Tomaten, Parmigiano, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4

+ Salame Napoli 3

+ Prosciutto cotto 3

12

#### Marinara

San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4

9

#### Napoli

San Marzano DOP Tomaten, Parmigiano, Fior di latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14

#### FÜR DIE JÜNGEREN AMBITIONIERTEN:

#### Pizza Gia

Kleine Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Parmigiano, Fior di latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 2

+ Apfelsaft 0,3l 3

7

#### Calzone Classico

Ricotta, Salame Napoli, Prosciutto cotto, Fior di latte di Napoli, garniert mit San Marzano DOP Tomaten & Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14

#### Ortolana

San Marzano DOP Tomaten, Datteltomaten, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

12

## UNSERE SIGNATURE WOLKENPIZZEN



### Margherita di Bufala 🍃 14

Wie eine klassische Margherita, nur besser.

San Marzano DOP Tomaten, Parmigiano, Büffelmozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



### Bufala Bianca 🍃 14

Worte können diese Pizza nicht beschreiben...

Büffelmozzarella, Parmigiano, Datteltomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Polpettine 4



### Vesuvio Piccante 🌶️ 15

Eine Diavola, wie du sie noch nie erlebt hast.

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

+ Stracciatella di Bufala 4

### La bianca Mortadella

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

+ Prosciutto cotto 3

19

### Tartufo 🍃

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

+ Prosciutto cotto 3

22

### Melanzanella 🍃

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

+ Stracciatella di Bufala 4

14

### Polpettine e Ricotta

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

17

**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

### Pomodorino Rosso 🍃 ❤️

Hausgemachte Sauce aus Datteltomaten, Parmigiano, Fior di latte di Napoli, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl

+ Salame Napoli 3

+ Prosciutto cotto 3

17

### Don Vincenzo 🍃 🌀

Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Minze, gelbe Tomatensoße, Parmigiano, Fior di latte di Napoli, Tarallo Napoletano, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl

17

### Tris di Zucchine 🍃

Hausgemachte Zucchini-creme, Zucchini Bällchen, frittierte Zucchini-chips, Stracciatella di Bufala, Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl

14

## DESSERT

**Tiramisu** 🌿 ❤️ **7**

Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien

**Graffa con Nutella** 🌿 **6**

Neapolitanischer Donut mit Nutella

## ESPRESSO

**Espresso** **2**

**Espresso Macchiato** **2.5**

+ Hafermilch 0.50

## DIGESTIVO

**Averna** 2cl **3**

**Limoncello** 2cl **3**

**Frangelico** 2cl **3**

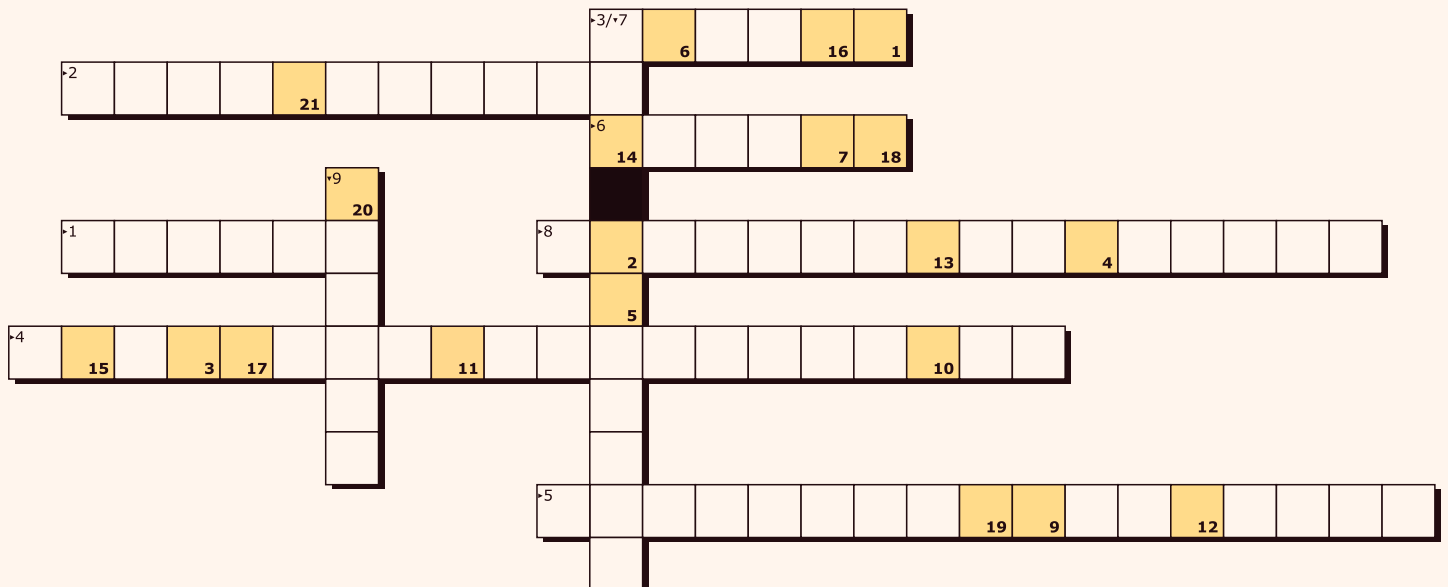
**Amaro del Capo** 2cl **3**

**Nonino Grappa  
Prunella Mandorlata** 2cl **3**

# 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

Y 9 10 11

12 13 14 15 16

17 18 19 20 21