

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:



Wolkenteig nach dem Geheimrezept vom Pizzaweltmeister Vincenzo Capuano mit Caputo Mehl.



Frische Zutaten direkt aus Neapel und Umgebung.



Großer, luftiger, knuspriger Wolkenrand.



Mit der goldenen Schere geschnitten.

FÜR UNSERE BAMBINIS

PIZZA GIA 7€

Kleine Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl und kleiner Eistee 0,3 l oder Tafelwasser 0,3l

- + Prosciutto cotto 2€
- + Salame Napoli 2€
- + Funghi al Rosmarino 2€

Für alle Bambinis unter 13 Jahre

SPECIAL

MITTAGSANGEBOT

10€

Kleine Pizza Margherita oder kleine Pizza Ortolana Vegana Hausgemachter Eistee 0,3l oder Tafelwasser 0,3l

14€

Kleine Pizza Prosciutto e Funghi oder kleine Pizza Vesucio Piccante Hausgemachter Eistee 0,3l oder Tafelwasser 0,3l

Gültig: Montag bis Freitag 12-16 Uhr - Nicht an Feiertagen erhältlich.

NUVA & FRIENDS - DEINE GRUPPEN- UND EVENTBUCHUNG BEI NUVA

Unsere Mission: Menschen durch die Freude an Pizza verbinden. Ob große oder kleine Zusammenkunft - wir machen eure Feier zum perfekten Erlebnis! Egal ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeit oder jeder andere Anlass zum Feiern. Informiere dich auf unserer Webseite oder schreib uns direkt an leipzig@nuva.de.



MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Nuva-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.

Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

Leipzig 03/2026



Nuva
NEAPELS AMBITIONIERTESTE PIZZA

Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

@nuva.pizza

www.nuva.de

SPRITZ

Nuva Spritz ♥	8.5€
mit Limoncello, Amalfi Zitrone	
Sarti Berry Spritz ♥	8.5€
Sarti Zitrus Spritz	8.5€
Limoncello Basilikum Spritz	8.5€
Aperol Spritz	7.5€

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Pfirsich Ingwer Eistee ♥	0.5l	5.5€
mit Maracuja		
Apfel Feige Eistee	0.5l	5.5€
Basilikum Limetten Limonade	0.5l	6€
Amalfi Zitronen Limonade	0.5l	6€
Crodino Maracuja Spritz <small>ALKOHOLFREI</small>	0.3l	6.5€

BIER

Starnberger Hell vom Fass	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Starnberger Radler	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Weizen (auch alkoholfrei)	0.5l	5.5€
Peroni vom Fass	0.3l/0.5l	4.5/6.5€
Peroni alkoholfrei	0.33l	4€

ALKOHOLFREI

Tafelwasser still / sprudelnd	0.5l/1l	4/6€
Vöslauer still / prickelnd	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3€
Orangina	0.25l	4€
Schorle	0.5l	5€

Apfel (naturtr.), Maracuja (Nekt.), Johannisbeere(Nekt.)

WEIN

Weiß	0.15l/0.75l	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT		6/24€
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, DOP, Lombardei - Italien		7/28€
Rosé		
Primitivo Rosato - Cantine Polvamera, Apulien-Sizilien, Italien		6/24€
Rot		6/24€
Primitivo LA Marchesana - Tenuta Polverano, Apulien, Italien, IGP		

DRINKS / DIGESTIVO

Gin Basil Smash	10€
Berry Espresso Martini <small>SAISONAL</small>	10€
Espresso Martini	10€
Negroni	10€
Gin Tonic (Sapphire Bombay)	9€
Digestivo	2cl 3€

Averna, Limoncello, Frangelico, Amaro del Capo, Nonino Grappa

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION (HAUSGEMACHT):

Tiramisu Classico mit Kakao und Pistazien ♥	5.5€	Espresso / Doppio	2.5€/3.5€
Tiramisu Coconut mit Raffaello, Kokosflocken und weiße Schoko-Soße ♥ <small>SAISONAL</small>	7.5€	Cappuccino	3.5€
Nutella Pizza mit Nutella, Nussmix und Puderzucker ♥ <small>SAISONAL</small>	10€	+ Hafermilch 0.5€	

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

ANTIPASTI / INSALATE

Bruschetta classica 🌿🌿❤️

Zwei Scheiben hausgemachtes Brot, sizilianische Datteltomaten mit Oregano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

6€

Beilagensalat 🌿

Babyleaf-Salat, sizilianische Datteltomaten, frische Zucchiniestreifen, Oliven, Nussmix und Dressing italienischer Art

5€

Bruschetta Milano 🐷

Zwei Scheiben hausgemachtes Brot, frischer Rucola, cremiger Stracciatella, Prosciutto Crudo

9€

Gemischter Salat 🌿

Babyleaf-Salat, sizilianische Datteltomaten, frische Zucchiniestreifen, Bufalina-Bällchen, Oliven, Nussmix und Dressing italienischer Art

11€

+ Prosciutto Crudo 3.5€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

+ Bufalina-Bällchen 3.5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA



Margherita Classica *

🌿 12€

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



Margherita di Bufala *

❤️🌿 15€

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



Napoli *

🐟 14.5€

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen aus Parma, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



Ortolana Vegana

🌿🌿❤️ 13.5€

Hausgemachte Gelbe Tomatensoße, schwarze Oliven, sizilianische Datteltomaten, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Baby Leaf und hausgemachtes Rosmarinöl

+ Fior di latte 2€

+ Bufalina-Bällchen 3.5€



Prosciutto e Funghi Piccante *

🐷 16€

Hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Fior di Latte, Prosciutto cotto, in Rosmarinöl marinierte Champignons, hausgemachtes Chiliöl, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum

+ Burrata 4.5€



Tonno Bianco *

🐟 15€

Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, Thunfischfilets aus Kalabrien, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

SIGNATURE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA



Vesuvio Piccante 2.0 *

❤️🐷🌶️ 16€

Hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Spinata Salame Picante, Fior di Latte di Napoli, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4.5€

+ cremiger Stracciatella 4€



Inferno Calabrese *

🐷🌶️ 18€

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Spinata Salame Picante, 'Nduja Calabrese, Fior di Latte di Napoli, hausgemachter Hot Honey, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum

+ Burrata 4.5€

+ cremiger Stracciatella 4€



Bresaola e Rucola *

🐮 19€

Grana Padano, sizilianische Datteltomaten, Fior di Latte di Napoli, Rucola, Bresaola, gehobelter Grana Padano, Crema di Balsamico, Zitrone, kaltgepresstes Olivenöl

+ Bufalina-Bällchen 3.5€



Zucchine al Limone *

SAISONAL 🌿 15€

Fior di Latte, Grana Padano, sizilianische Datteltomaten, frische Zucchiniestreifen, Nussmix, hausgemachtes Rosmarinöl, Zitronenabrieb

+ Prosciutto cotto 3.5€

+ cremiger Stracciatella 4€



La Bianca Mortadella *

🐷 SAISONAL 17.5€

Grana Padano, Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme, Pecorino Romano, Pistazien, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4.5€

+ cremiger Stracciatella 4€



Burrata Rossa e Verde *

🌿 17.5€

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Pecorino Romano, Burrata, hausgemachtes veganes Basilikum-Pesto, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 3€

+ Salame Napoli 3€



Bosco Tartufo *

🌿 SAISONAL 17€

Ricotta-Trüffelcreme, Grana Padano, Funghi al Rosmarino, Rucola, Nussmix, Pecorino, kaltgepresstes Olivenöl

+ Bufalina-Bällchen 3.5€

+ Bresaola 4€



Alfredo *

🐮 SAISONAL 16€

Hausgemachte Alfredo Sauce, zartes Hühnchenfilet, Zwiebeln, kaltgepresstes Olivenöl, Grana Padano, Basilikum

+ Burrata 4.5€



Quattro Formaggi *

🌿 SAISONAL 16€

Grana Padano, Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino, Nussmix, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto crudo 3.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€

ENTDECKEN & DURCHPROBIEREN: 4 VERSCHIEDENE DIPS FÜR 3€!

Crema Bianca 🌿

Milder Sauerrahm-Dip als perfekter Ausgleich zu scharfen Aromen

1€

Crema di Tartufo 🌿

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

Hot Honey 🌿🌶️❤️

Hausgemachter Chili-Honig-Dip

1€

Pesto al Basilico 🌿🌿

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Vegan 🌶️ Scharf 🐷 Schwein 🐮 Rind 🐔 Huhn 🐟 Fisch ❤️ Favorit

*Pizza kann auch ohne Grana Padano zubereitet werden-Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt. Auf Wunsch bereiten wir unsere Pizzen für +5,50 € mit glutenfreiem Boden zu. Bitte beachten Sie, dass der Boden zwar glutenfrei ist, wir jedoch aufgrund möglicher Kreuzkontamination bei der Zubereitung und im Ofen keine vollständige Glutenfreiheit garantieren können.

PIMP YOUR PIZZA

🌿 + Burrata 4.5€ + Bufalina-Bällchen 3.5€ + cremiger Stracciatella 4€ + Funghi al Rosmarino 2€

🐷 + Zartes Hühnchenfilet 4€

🐷 + Salame Napoli 3€ + Prosciutto cotto 3€ + Prosciutto crudo 3.5€ + Nduja 2.5€

🐮 + Bresaola 4€