

# 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.

## SPECIAL

### MITTAGSANGEBOT FÜR 10€

Kleine Pizza Margherita (Einzelpreis 8€) und kleiner hausgemachter Eistee (Einzelpreis 3.5€)

Alternativ kleine Pizza Prosciutto e Funghi oder kleine Pizza Vesuvio Piccante +4€

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](mailto: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 06/2025



# Nuva

NEAPELS AMBITIONIERTESTE PIZZA

@nuva.pizza  
www.nuva.de

Nur Kartenzahlung - kein Bargeld

### SPRITZ

Limoncello Grapefruit Spritz	JUN-AUG	♥	8.5€
Sarti Zitrus Spritz			8.5€
Aperol Spritz			7.5€
Sarti Berry Spritz	JUN-AUG		8.5€
Crodino Maracuja Spritz		0 %	6.5€

### HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Zitronen Minz Eistee	♥	0.5l	5.5€
Pfirsich Ingwer Eistee	APR-AUG	0.5l	5.5€
mit Maracuja			
Basilikum Limette Limo		0.5l	6€
Amalfi Zitronen Limo		0.5l	6€
Grapefruit Limo	APR-JUNI	0.5l	6€

### BIER

Starnberger Hell vom Fass	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Starnberger Radler	0.3l/0.5l	3.5/5.5€
Krombacher Weizen	0.5l	5.5€
Krombacher Weizen	0 %	0.5l 5.5€
Peroni vom Fass	0.3l/0.5l	4.5/6.5€
Peroni	0 %	0.33l 4€

### ALKOHOLFREI

Tafelwasser still / sprudelnd	0.5l/1l	4/6€
Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.2l	3€
Orangina	0.25l	4€
Schorle	0.5l	5€
Apfel (naturtrüb), Maracuja (Nektar) und Rhabarber (Nektar)		

### WEIN

<b>Weiß</b>	0.15l/0.75l	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert		6/24€
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		7/28€
<b>Sparkling</b>	0.15l/0.75l	
Frizzante on the Rocks		4.5€/ -
Mionetto Prosecco Spumante Black Label - Venetien, Italien, Glera, extra trocken, komplex & reif		- / 30€
<b>Rot</b>	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€
<b>Rosé</b>	0.15l/0.75l	
Messing Spätburgunder Rose QbA - Deutscher Qualitätswein, Weinbergs-Parzellen, trocken mit floralen Noten und fruchtigen Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren		6/24€

## ANTIPASTI / INSALATE

### Bruschetta classica 🌿🌿❤️

Hausgemachtes Brot, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

7€

### Vitello Tonnato 🐷

schonend gekochtes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernäpfel, serviert mit hausgemachtem Brot

11€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

### INSALATE:

### Insalata Cesare APR-AUG

kleiner oder großer Römersalat, hausgemachte Croutons, gehobelter Grana Padano und hausgemachtes Caesar-Dressing (beinhaltet Sardellen)

5€/8€

+ zartes Hühnchenfilet 4€

### Italienische Antipasti-Platte 🐷

Von den Küsten Siziliens bis zu den Hügeln Parmas – unsere Antipasti vereinen das Beste italienischer Feinkost, serviert mit hausgemachtem Brot. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

22€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

### Beilagensalat 🌿🌿

frischer Rucola, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Balsamico Dressing

5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€ + zartes Hühnchenfilet 4€

## KLASSISCHE NEAPOLITANISCHE WOLKENPIZZA

### MARGHERITA SELECTION:

### Margherita di Bufala ❤️🌿\*

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

15€

### Margherita Provola e Pepe 🌿\*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Basilikum, schwarzer Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl

13.5€

### Margherita Vegana 🌿🌿

San Marzano DOP Tomaten, veganer Mozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14.5€

### Margherita Classica 🌿\*

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

12€

### PIMP YOUR MARGHERITA:

+ Burrata 4.5€ + Salame Napoli 2.5€ + Prosciutto cotto 2.5€

+ Funghi al Rosmarino 2€ + Bresaola 3.5€ + Nduja 2.5€

+ Zartes Hühnchenfilet 4€

### Ortolana Vegana 🌿🌿❤️

hausgemachte gelbe Tomatensoße, schwarze Oliven, Sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rucola, hausgemachtes Rosmarinöl

13€

+ Fior di Latte 2€ + Veganer Mozzarella 4€

### Tonno Bianco 🐟

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

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

### Napoli 🐟

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

14€

### FÜR DIE JÜNGEREN UND ÄLTEREN:

### Pizza Gia per Bambini (<13J.)

5€

### Pizza Gia per Pensionati

8€

Kleine Margherita Classica - San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 2€ + Salame Napoli 2€

+ Funghi al Rosmarino 2€

## DIPS

### ENTDECKEN & DURCHPROBIEREN:

### 4 VERSCHIEDENE DIPS FÜR 3€!

### Crema Bianca 🌿 NEU

Milder Sauerrahm-Dip als perfekter Ausgleich zu scharfen Aromen

1€

### Hot Honey 🌿🔥

Hausgemachter Chili-Honig-Dip

1€

### Salsa Cesare 🐟

Klassisch mit Noten von Parmesan und Sardellen

1€

### Crema di BBQ 🌿🌿

Rauchige BBQ-Sauce

1€

### Crema di Tartufo 🌿

Aromatische Trüffelmayonnaise

2€

### Pomodoro Piccante 🌿🌿🔥

Hausgemachtem scharfe Tomatensoße

1€

### Pesto al Basilico 🌿🌿

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

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

\* Pizza können auch ohne Grana Padano zubereitet werden - Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt. Pizza können für +5.5€ auch glutenfrei zubereitet werden. Ausnahme: Bianca Rosmarino, Rosso e Verde, Sweet and Salty. Bei Fragen zu Allergenen, spricht gerne unser Team an.

## SIGNATURE 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€



### 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€ + Funghi al Rosmarino 2€



### Bresaola e Rucola

🐷 18€

Grana Padano, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Fior di Latte di Napoli, Rucola, Bresaola, gehobelter Grana Padano, Crema di Balsamico, Zitronen

+ Burrata 4.5€

### Burrata Bianca e Rosmarino 🌿\*

16€

Zucchini-Cashew Creme, Grana Padano, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Rucola, Burrata, hausgemachtes Rosmarinöl

### Prosciutto e Funghi Piccante 🐷🔥

16€

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Prosciutto cotto, in Rosmarinöl marinierte Champignons, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum

+ Burrata 4.5€

### La bianca Mortadella 🐷

17€

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

+ Burrata 4.5€ + Prosciutto cotto 2.5€

### Burrata Rosso e Verde 🌿\*

17€

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

+ Prosciutto cotto 2.5€ + Salame Napoli 2.5€

### BBQ Chicken? – Mamma Mia! 🐔 APR-AUG

16€

Grana Padano, Zwiebeln, zartes Hühnchenfilet, Fior di Latte di Napoli, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Basilikum

+ Prosciutto cotto 2.5€ + Salame Napoli 2.5€

### Don Vincenzo

JUN-AUG

16€

Hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Pecorino Romano, Fior di latte di Napoli, Tarallo Napoletano mit Mandeln, Ricotta, Minze, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 2.5€

## DOLCE / CAFFÈ

### TIRAMISU SELECTION (HAUSGEMACHT):

### Tiramisu Classico mit Kakao und Pistazien 🌿❤️

5.5€

### Tiramisu mit Salted Caramel & Peanut 🌿 JUN-AUG

7€

### Tiramisu mit Raffaello und weißer Schoko-Soße 🌿 APR-AUG

7€

Jedes Produkt aus pasteurisierten Eiern und ohne Alkohol

### Espresso / Espresso Doppio

2€/3.5€

### Cappuccino

3€

+ Hafermilch 0.5€

## COCKTAILS / LONGDRINKS / DIGESTIVO

### Gin Basil Smash

10€

### Berry Espresso Martini NEU

10€

### Espresso Martini

10€

### Negroni

10€

### Gin Tonic (Sapphire Bombay)

9€

### Digestivo

2cl 3€

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