

# FOCCACCIA

<b>Vegano</b>	7.9	✓
Pesto, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Olivenöl		
<b>Tacchino</b>	8.9	
Pesto, Tomaten, Mozzarella, Wildkräuter-Salat, Putenbrust, Olivenöl		
<b>Manzo</b>	10.9	
Mascarpone, Tomaten, Bresaola, Parmesansplitter, Rucola, Olivenöl		
<b>Stella</b>	9.9	
Pizzabrot, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Oliven		

# STARTER & SALAT

<b>Bruschette Nuvola di Napoli</b>	12.9	
Fünf verschiedene Bruschette: frische Tomaten, Pesto-Schafskäse, Trüffel-Creme, gegrillte Paprika, Aioli-Creme		
<b>Bruschetta Classica</b>	6.9	✓
Frische Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano		
<b>Bruschetta Bufala</b>	9.9	
frische Tomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Rucola		
<b>Burrata Bomb</b>	10.9	
Wildkräuter-Salat, Burrata, Kirschtomaten und Pinienkerne im hausgemachten Zitronendressing		
<b>Carpaccio di Manzo</b>	14.9	
Hauchdünn geschnittenes Black Angus Rinderfilet, Rucola, Parmesan + Trüffel		
<b>La Mia Bellezza</b>	14.9	
Wildkräuter-Salat, gebackener Ziegenkäse, Walnüsse, Trauben, Himbeeren im hausgemachten Honig-Senf Dressing		
<b>Insalata di Manzo</b>	15.9	
Wildkräutersalat, Rinderfiletstreifen, frische gebratene Pilze, Pinienkerne, Parmesan, weißer Balsamico		
<b>Insalata Cesare</b>	12.9	
Romana Salat, Tomaten, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan		
+ Hähnchenbruststreifen	+ 4	
+ Gambas	+ 6	
<b>Mixed Antipasti</b>	18.9	
Bresaola, Rucola, Kalamata Oliven, Peperoni, Parmigiano Reggiano, Grillgemüse, Caprese, Olivenöl		

<b>Veggie Love</b>	10.9	✓
Gegrilltes Saisongemüse - für zwei Personen + Burrata Kugel		
	14.9	
	+ 5	

<b>Beilagen Salat</b>	piccolo 5.9	✓
	grande 8.9	

# PIZZA

<b>Marinara</b>	9.9	✓
San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl		
<b>Margherita</b>	11.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Olivenöl		
+ vegane Mozzarisella (ohne Parmesan)	+ 2	✓
<b>Nuvola</b>	15.9	
San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Fior di Latte, frische Champignons, scharfe Rindersalami, Spinat, Olivenöl, Basilikum		
<b>Bufalina</b>	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Parmesan, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl		
<b>Testarossa</b>	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersalami, Basilikum, geräuchertes Paprikapulver, Olivenöl, Chilihonig		
+ vegane Salami (ohne Fior di Latte)		✓
<b>Emilia Romagna</b>	15.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Parmesansplitter, frischer Rinderschinken (nach dem backen)		
<b>Nonnas Bolognese Pizza</b>	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Rinderragout, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum		
<b>Hulk</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior Di Latte, Basilikum, Parmesan, scharfe Rindersalami		
<b>Farfallina</b>	15.9	
San Marzano Tomatensauce, Olivenöl, Basilikum, Rucola, süße Kirschtomaten, gezupfter Büffelmozzarella, Mais		
+ vegane Mozzarisella		
<b>Tonno e Cipolla</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Thunfisch, rote Zwiebeln, Olivenöl		
<b>Lucky Lachs</b>	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Lachsfilet, Babyspinat, Knoblauch, Olivenöl		
<b>Napoletana</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Oregano, Olivenöl		
<b>Amalfi</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Paprika, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Knoblauch, Oregano, Olivenöl		

Wir servieren Ihnen Ihre neapolitanische Pizza mit der goldenen Schere, um den luftigen, hohen Rand optimal zu erhalten und ein Verrutschen des Belags zu verhindern. Traditionell wird die Pizza in Neapel mit der Hand gegessen, aber selbstverständlich stellen wir auch Besteck am Tisch bereit, falls Sie es anders bevorzugen.

<b>Amalfi</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Paprika, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Knoblauch, Oregano, Olivenöl		
<b>Funny Funghi</b>	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, frische Champignons, Oliven, Knoblauch, Olivenöl		
- ohne Fior di Latte		✓
<b>Diego Armando Maradona Capricciosa</b>	15.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Rinderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Olivenöl		
<b>Sophia Loren</b>	13.9	✓
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Artischocken, Paprika, Babyspinat, Champignons, Knoblauch, Olivenöl		

# PIZZA BIANCA

alle Pizzen ohne Tomatensauce

<b>Bel Verde</b>	14.9	
Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesansplitter		
<b>Burrata Bombastica</b>	15.9	
Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl		
<b>Truffle Wonder</b>	18.9	
Trüffelcreme, Fior di Latte, Parmesan, Büffelmozzarella, Champignons, frischer Trüffel, Olivenöl		
+ Salsiccia (ital. Bratwurst vom Kalb)	+ 4	
<b>Nizza</b>	13.9	
Fior di Latte, Provola, Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Aubergine, Oregano, Olivenöl		
<b>Quattro Formaggi</b>	14.9	
Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Provola, Walnüsse		
+ Mortadella (Hähnchen)	+ 2	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	13.9	
Provola, italienischer Stangenbrokkoli, Parmesan, italienische Bratwurst vom Kalb, Olivenöl		
<b>Popeye</b>	13.9	
Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, gebackene Kartoffeln, Babyspinat, Olivenöl, Walnuss		

# PASTA

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b>	11.9	✓
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chilliflocken		
+ Gambas	+ 6	
+ Rinderfiletspitzen	+ 6	
<b>Bud Spencer Carbonara</b>	13.9	
Spaghetti, Rinderspeck, Pecorino Romano & Ei in leichter Sahnesauce		
<b>Penne all'Arrabiata</b>	12.9	
Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Petersilie, Grana Padano DOP		
<b>Terence Hill Bolognese</b>	13.9	
Spaghetti, Kirschtomaten, Rinderhackfleisch, Basilikum		
<b>Pasta con Pollo</b>	14.9	
Penne, Hähnchenbrustfilet, Champignons, frische Kräuter in hausgemachter Sahnesauce		
<b>Penne Manzo</b>	16.9	
Penne, Tomaten-Sahne-Sauce, Knoblauch, Petersilie, Parmesan, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten		
<b>Spaghetti Vongole</b>	14.9	
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Weißwein		

## Frische hausgemachte Pasta

<b>Pesto Fantastico</b>	14.9	
Frische Tagliatelle, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Knoblauch, Kirschtomaten, Grana Padano		
+ Burrata Kugel	+ 5	
<b>Cremona</b>	16.9	
Frische Tagliatelle, Parmesan-Sahne Sauce, Hähnchenbrustfilet, Frühlingszwiebeln, Spinat, Knoblauch, Olivenöl, gehobelter Grana Padano DOP, frische Kräuter		
<b>Cheat Day Bowl</b>	14.9	
Frische Gnocchi, San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Sahne, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl, serviert in hausgemachter Pizza Bowl		
+ Gambas	+ 6	
<b>Tagliatelle al Tartufo</b>	16.9	
Frische Tagliatelle, frisch gehobelter schwarzer Trüffel, Grana Padano in hausgemachter Trüffel-Sahnesauce		
+ Rinderfiletspitzen	+ 5	
+ frisches Rindercarpaccio	+ 6	
<b>Popeye's Salmone</b>	15.9	
Frische Tagliatelle, Lachs, Spinat, frische Kräuter, Knoblauch in hausgemachter Weißwein-Sahnesauce		
<b>Gnocchi Nuvola di Napoli</b>	14.9	
Frische Gnocchi, Gorgonzola, Spinat, Walnüsse, in hausgemachter Parmesan-Sahne Sauce, serviert in hausgemachter Pizza Bowl		
+ Hähnchenbruststreifen	+ 4	

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie beim Servicepersonal

„Nuvola Napoli“ bedeutet übersetzt „Napoli-Wolke“ – eine Hommage an die leichte, luftige Konsistenz des Teigs unserer neapolitanischen Pizzen. Genau wie eine sanfte Wolke am Himmel, braucht auch unser Teig seine Zeit, um perfekt zu reifen und seine unverkennbare Textur zu entfalten. In unserem Haus ist die Kunst des Pizzabackens eine wahre Herzensangelegenheit, die wir mit Ihnen teilen möchten. In unserem Restaurant kommt nur ein originaler Pizzaofen aus Neapel zum Einsatz, um den unverwechselbaren Charakter der neapolitanischen Pizza zu bewahren. Darüber hinaus verwenden wir sorgfältig ausgewählte Zutaten, um Ihnen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu bieten. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Wolke aus neapolitanischen Köstlichkeiten und erleben Sie den authentischen Geschmack Italiens.

## BAMBINI

für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli	6
Pizza Margherita	6

## DOLCI

NUVOLA NAPOLI x Keiserlich EISMANUFAKTUR

<b>Say Cheese</b>	7.9
Cheesecake, keiserliches Mango-Eis garniert mit frischer Minze	
<b>Pizza Bocelli</b>	8.9
Pizzaboden, Bueno-Creme, keiserliches Schokoladen-Eis, Haselnüsse	
<b>berry berry very much</b>	7.9
frische Erdbeeren, keiserliches Erdbeer-Eis garniert mit Erdbeersauce und frischer Minze	

<b>Pizza con Nutella</b>	7.9
+ Pistazien	+ 2
+ Erdbeeren	+ 3
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b>	6.9

## APERITIVI

<b>Aperol Spritz</b>	8.9
<b>Limoncello Spritz</b>	8.9
<b>Lillet Wild Berry</b>	8.9
Lillet Blanc x Schweppes Wild Berry	
<b>Lillet White Peach</b>	8.9
Lillet Rosé x Schweppes White Peach	
<b>Lillet Jolie</b>	8.9
Lillet Rosé x Kölsches Wasser Pink, Salz & Limette	

## COCKTAILS

<b>Pornstar Martini</b>	8.9
<b>Espresso Martini</b>	8.9
<b>Malfy Gin Tonic</b>	7.9

<b>Wodka Soda (Skinny Bitch)</b>	8.9
Grey Goose Wodka, Schweppes Soda Water, Limettensaft, Limettenspalte, Eiswürfel	
<b>Wodka Lemon</b>	8.9
Grey Goose Wodka, Schweppes Original Bitter Lemon, Zitronenspalte, Basilikumblätter, Eiswürfel	

## SOFTDRINKS

<b>Aqua Morelli still</b>	
0,25l	3.2
0,75l	8.9
<b>Aqua Morelli sparkling</b>	
0,25l	3.2
0,75l	8.9
<b>Coca Cola 0,2l</b>	3.4
<b>Coca Cola Zero 0,2l</b>	3.4
<b>Fanta 0,2l</b>	3.4
<b>Sprite 0,2l</b>	3.4

<b>California Ice Tea Pfirsich 0,33l</b>	3.9
<b>California Ice Tea Lemon 0,33l</b>	3.9
<b>Vio Bio Apfelschorle 0,33l</b>	3.8
<b>Vio Bio Rhabarberschorle 0,33l</b>	3.8
<b>Vio Bio Johannisbeerschorle 0,33l</b>	3.8
<b>Sünner Kölsches Wasser Pink 0,33l</b>	3.6
<b>Sünner Kölsches Wasser Orange 0,33l</b>	3.6
<b>Sünner Kölsches Wasser Zitrone 0,33l</b>	3.6

## DIGESTIF

<b>Grappa 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8
<b>Limoncello 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8
<b>Crema di Limoncello 2cl / 4cl</b>	3.2 / 5.8
<b>Averna 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8
<b>Ramazotti 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8
<b>Ramazotti Crema 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8
<b>Tequila 2cl / 4cl</b>	2.8 / 4.8

## BIRRA

<b>Birra Moretti vom Fass 0,25l</b>	3.3
<b>Kölsch</b>	
<b>Schreckenkammer 0,33l</b>	3.3
<b>Heineken Alkoholfrei 0,33l</b>	3.4
<b>Radler Gösser 0,33l</b>	3.4
<b>Radler Gösser Alkoholfrei 0,33l</b>	3.4

## VINO

<b>Markus Pfaffmann Sauvignon Blanc</b>	
Vollfruchtig, frisch und weich	
0,2l	7.9
0,75l	24.9

<b>Markus Pfaffmann Grauburgunder Deutschland</b>	
Feine Mineralität, Apfel, Birne, Haselnuss & Kräuternote	
0,2l	7.9
0,75l	24.9

<b>Cà dei Frati Lugana</b>	
fruchtig-frisch, blumig, Aprikose	
0,75l	32.9

<b>Gérard Bertrand Rosé Frankreich</b>	
Beerenfrüchte, Melone & Limette	
0,2l	8.9
0,75l	26.9

<b>Markus Pfaffmann Merlot Rosé</b>	
fruchtig leicht, aromatisch	
0,2l	7.9
0,75l	24.9

<b>Markus Pfaffmann Merlot Deutschland</b>	
trocken & vollmundig, Johannisbeeren und Heidelbeeren, mit leichten Vanillenoten	
0,2l	7.9
0,75l	24.9

<b>Minuty Cuvée - Côtes de Provence</b>	
zarter Duft von Grapefruitschalen, Aprikosen, gelber Pfirsich und Orangenblüten	
0,75l	34.9

<b>Cantine Minini Puglia Primitivo</b>	
Samtig & intensiver Duft	
0,2l	7.9
0,75l	24.9

<b>Miraval Côtes de Provence Rosé</b>	
0,75l	44.9

## CAFE

Julius Meinl Wien

<b>Cafe Crema</b>	3
<b>Espresso</b>	2.6
<b>Espresso Doppio</b>	3.2
<b>Espresso Macchiato</b>	2.8
<b>Latte Macchiato</b>	3.6
<b>Cappuccino</b>	3.4
<b>Flat White</b>	3.8
<b>Heisse Schokolade</b>	3.4
<b>+ Hafermilch</b>	+ 0.5

## TEA

Julius Meinl Wien - Bio Big Bags

<b>Ingwer Zitronengras</b>	3.4
<b>Kamille</b>	3.4
<b>English Breakfast</b>	3.4
Schwarztee	
<b>Refreshing Mint</b>	3.4
Minz Mischung	
<b>Frischer Minztee mit Honig</b>	3.8
<b>+ Ingwer</b>	+ 0.6

## EXTRAS

für Pizza, Pasta und Salate

<b>Brotkorb</b>	1	<b>Vegetaria</b>	
		Artischocken	1.5
<b>Carne</b>		Avocado	2.5
Hähnchenbruststreifen	4	Basilikum (Blätter)	1
Mortadella	2	Champignons	1.5
Rindersalami	2.5	Frischer Trüffel	4
Bresola (Rinderschinken)	3.5	Kapern	1.5
Rinderfiletspitzen	6	Kirschtomaten	2
		Mais	1
<b>Dal Mare</b>		Oliven	1
Gambas	6	Paprika	1
Thunfisch	3	Zwiebeln	1
Sardellen	3	Rucola	1.5
		Spinat	1.5
<b>Formaggi</b>		<b>Toppings ohne Aufpreis</b>	
Büffelmozzarella (Kugel)	4	Knoblauch	
Vegane Mozzarisella	4	Knoblauchöl	
Burrata Kugel	5	Chilli	
		Chilliöl	
		Olivenöl	
		Oregano	

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie beim Servicepersonal