

STARTER & SALAT

Bruschette Nuvole di Napoli	11.9	
Fünf verschiedene Bruschette: frische Tomaten, Avocado-Käse, Trüffel-Creme, Paprika, Aioli-Creme		
Bruschetta Classica	5.9	✓
Frische Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano		
Bruschetta Bufala	9.9	
Frische Tomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Rucola		
Insalata Caprese		
Tomaten, Basilikum		
- Mozzarella	8.9	
- vegane Mozzarisella	9.9	✓
- Büffelmozzarella	11.9	
(mit Brot serviert)		
Carpaccio di Manzo	12.9	
Hauchdünn geschnittenes Black Angus Rinderfilet, Rucola, Parmesan + Trüffel		
	+ 4	
Vitello Tonnato	13.9	
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Sardellen		
Insalata Burrata	11.5	
Rucolabett, Tomaten, Burrata, Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne		
Gamberi Nuvola di Napoli	18.9	
Riesengarnelen in der Pfanne mit Knoblauch & Olivenöl (mit Brot serviert)		
Grünzeug	7.9	
Gemischter Saisonsalat, wahlweise mit - Balsamico- ✓, Zitronen- ✓ oder Joghurtdressing		
Caesar Salat	10.9	
Romana Salat, Tomaten, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan		
+ Hähnchenstreifen	+ 3	
+ Gambas	+ 6	
Veggie Love	8.9	✓
Gegrilltes Saisongemüse		
- für zwei Personen	12.9	
+ Burrata Kugel	+ 5	

PIZZA

Marinara	8.9	✓
San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl		
Margherita	10.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Olivenöl		
+ vegane Mozzarisella (ohne Parmesan)	+ 2	✓
Testarossa	12.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersalami, Basilikum, Paprikapulver, Olivenöl, Chilihonig		
- vegane Salami (ohne Fior di Latte)	+ 2	✓
Tonno e Cipolla	12.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Thunfisch, rote Zwiebeln, Olivenöl		
Bufalina	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Parmesan, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl		
Funny Funghi	12.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, frische Champignons, Oliven, Knoblauch, Olivenöl		
- ohne Fior di Latte		✓
Diego Armando Maradona Capricciosa	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Rinderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Olivenöl		
Emilia Romagna	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Rucola, Olivenöl, frischer Rinderschinken (nach dem backen)		
Lucky Lachs	14.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Lachsfilet, Babyspinat, Knoblauch, Olivenöl		
Vesuvio	13.9	
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Rinder-Hackfleisch-Bällchen, rote Zwiebeln, Oliven, Olivenöl		
Amalfi	12.9	
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.

Napoletana	11.9	
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Oregano, Olivenöl		
Sophia Loren	13.9	✓
San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Artischocken, Paprika, Babyspinat, Champignons, Knoblauch, Olivenöl		

PIZZA BIANCA

alle Pizzen ohne Tomatensauce

Amore Mio	14.9	
Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Parmesan, Kirschtomaten, Burrata, Pinienkerne, Olivenöl		
Carpaccio di Bresaola	15.9	
Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Rucola, Bresaola-Scheiben vom Rind, Kirschtomaten, Olivenöl, Balsamico		
Salsiccia e Friarielli	13.9	
Fior di Latte, Brokkoli, Parmesan, italienische Bratwurst vom Kalb, Olivenöl		
John Rambo's Gamberetti	15.9	
Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Black Tiger Garnelen, Rucola, Kirschtomaten		
Italian Stallion Carbonara	13.9	
Eigelb-Parmesan Creme, Fior di Latte, schwarzer Pfeffer, Rinderschinken in Streifen geschnitten		
Düx Speciale	15.9	
Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien, Olivenöl		
+ Burrata Kugel	+ 5	
Burrata Bombastica	15.9	
Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl		
Tartufo	16.9	
Trüffelcreme, Fior di Latte, Parmesan, Büffelmozzarella, frischer Trüffel, Olivenöl		
+ Salsiccia	+ 4	
Popeye	11.9	
Fior di Latte, schwarzer Pfeffer, Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Babyspinat, Olivenöl		

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	10.9	✓
Olivenöl, Knoblauch, Pomodorini, Chilliflocken + Gambas		
	+ 6	
Terence Hill Bolognese	12.9	
Spaghetti, Kirschtomaten, Rinderhackfleisch		
Penne all'Arrabiata	10.9	
Tomatensauce, Knoblauch, Chilli, Petersilie, Grana Padano		
Cheat Day Bowl	14.9	
Gnocchi, San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Sahne, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl, serviert in hausgemachter Pizza Bowl		
+ Gambas	+ 6	
Gnocchi Nuvola di Napoli	14.9	
Gorgonzola, Spinat, Walnüsse, in hausgemachter Parmesan-Sahne Sauce, serviert in hausgemachter Pizza Bowl		
+ Hähnchenbruststreifen	+ 4	
Tagliatelle al Tartufo	16.9	
frisch gehobelter schwarzer Trüffel, Grana Padano in hausgemachter Trüffel-Sahnesauce		
+ Rinderfiletspitzen	+ 5	
Bud Spencer Carbonara	12.9	
Spaghetti, Rinderspeck, Ei, cremige Sauce		
Susi & Strolch	14.9	
Spaghetti, Tomatensauce, hausgemachte Rinder-Hackfleisch-Bällchen, Kräuter		
Pesto di Nuvola Napoli	12.9	
Tagliatelle, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Knoblauch, Kirschtomaten, Grana Padano		
+ Burrata Kugel	+ 5	
Popeye's Salmone	15.9	
Tagliatelle, Lachs, Spinat, frische Kräuter, Knoblauch, in hausgemachter Weißwein-Sahnesauce		
Pasta con Pollo	13.9	
Penne, Hähnchenbrustfilet, Champignons, frische Kräuter in hausgemachter Sahnesauce		
Lasagne (hausgemacht)	12.9	
Rinderbolognese, Mozzarella, Grana Padano		
Cannelloni vegetariani	12.9	
Spinat-Ricotta, Tomatensauce, Grana Padano		

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	5
Pizza Margherita	5

DOLCI

Pizza con Nutella	8.9
+ Pistazien	+ 2
+ Erdbeeren	+ 3
Hausgemachtes Tiramisù	6.9
Schocko Bomb	6.9
Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	
Tartufo Temptation	5.9
- Eispralinen Schokolade, Vanillekern, Haselnüsse	
- Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör	

APERITIVI

Aperol Spritz	6.9
Limoncello Spritz	6.9
Lillet Wild Berry	6.9
Lillet Blanc x	
Schweppes Wild Berry	
Lillet White Peach	6.9
Lillet Rosé x	
Schweppes White Peach	

COCKTAILS

Pornstar Martini	8.9
Espresso Martini	8.9
Mojito	7.5
Martini Bianco	7.9
Malfy Gin Tonic	7.9

SOFTDRINKS

Aqua Morelli still 0,25l	2.9
0,75l	6.9
Aqua Morelli sparkling 0,25l	2.9
0,75l	6.9
Coca Cola 0,2l	3.2
Coca Cola Zero 0,2l	3.2
Fanta 0,2l	3.2
Sprite 0,2l	3.2
California Ice Tea Pfirsich 0,33l	3.6
California Ice Tea Lemon 0,33l	3.6
Vio Bio Apfelschorle 0,33l	3.4
Vio Bio Rhabarberschorle 0,33l	3.4
Vio Bio Johannisbeerschorle 0,33l	3.4
Deace Apfelsaft 0,2l	2.9
Deace Orangensaft 0,2l	2.9
Deace Multivitamin Saft 0,2l	2.9
Sünner Kölsches Wasser Pink 0,33l	3.4
Sünner Kölsches Wasser Orange 0,33l	3.4
Sünner Kölsches Wasser Zitrone 0,33l	3.4

DIGESTIF

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

BIRRA

Birra Moretti vom Fass 0,25l	3.2
Kölsch	
Schreckenskammer 0,33l	3.2
Heineken Alkoholfrei 0,33l	3.3
Radler Gösser 0,33l	3.3
Radler Gösser Alkoholfrei 0,33l	3.3

VINO DEL CASA

Sacchetto Sauvignon Blanc Italien	
Vollfruchtig, frisch und weich	
0,2l	6.9
0,75l	19.9
Markus Pfaffmann Grauburgunger Deutschland	
Feine Mineralität, Apfel, Birne, Haselnuss & Kräuternote	
0,2l	6.9
0,75l	19.9
Cobue Lugana Gold Italien	
fruchtig-frisch, Pfirsich, Aprikose	
0,2l	7.9
0,75l	22.9
Gérard Bertrand Rosé Frankreich	
Beerenfrüchte, Melone & Limette	
0,2l	7.9
0,75l	22.9
Sacchetto La Cortigiana Merlot Italien	
85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon	
Kirsche, schwarze Johannisbeere & Gewürze	
0,2l	6.9
0,75l	19.9
Cantine Minini Puglia Primitivo Italien	
Samtig & intensiver Duft	
0,2l	6.9
0,75l	19.9

CAFE

Julius Meinl Wien

Cafe Crema	2.6
Espresso	2.2
Espresso Doppio	2.9
Espresso Macchiato	2.4
Espresso Macchiato Doppio	3.4
Cortado	2.6
Cappuccino	2.8
Flat White	3.4
Americano	2.6
Heisse Schokolade	3.2
+ Hafermilch	+ 0.3

TEA

Julius Meinl Wien - Bio Big Bags

Ingwer Zitronengras	3.2
Kamille	3.2
English Breakfast	3.2
Schwarztee	
Refreshing Mint	3.2
Minz Mischung	
Frischer Minztee mit Honig	3.9
+ Ingwer	+ 0.6

EXTRAS

für Pizza, Pasta und Salate

Brotkorb	1	Vegetaria	
		Artischocken	1.5
Carne		Avocado	2.5
Hähnchenbruststreifen	3	Basilikum (Blätter)	1
Mortadella	2	Champignons	1.5
Rindersalami	2	Frischer Trüffel	4
Bresola (Rinderschinken)	2.5	Kapern	1.5
Rinderfiletspitzen	5	Kirschtomaten	2
		Mais	1
Dal Mare		Oliven	1
Gambas	6	Paprika	1
Thunfisch	3	Zwiebeln	1
Sardellen	2	Rucola	1.5
		Spinat	1.5
Formaggi		Toppings ohne Aufpreis	
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