STARTER & SALAT

Bruschette Nuvola di Napoli 14.9
Fünf verschiedene Bruschette:
frische Tomaten, Pesto-Schafskäse,
Trüffel-Creme, gegrillte Paprika, Aioli-Creme

Bruschetta Classica (V) 7.8
Frische Tomaten, Olivenöl,
Knoblauch, Oregano

Bruschetta Bufala 10.6
frische Tomaten, Olivenöl,
Büffel-Mozzarella, Rucola

Burrata Bomb 12.2
Wildkräuter-Salat, Burrata, Kirschtomaten
und Pinienkerne im hausgemachten
Zitronendressing

Gamberi aglio e olio 11.2
4 Gamberi , Olivenöl, Knoblauch,
Kirschtomaten, italienische Kräuter

Stella (V) 9.9
Pizzabrot, Rucola, Kirschtomaten,
Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Oliven

Mixed Antipasti 23.4
Bresaola, Rucola, Kalamata Oliven,
Peperoni, Parmigiano Reggiano,
Grillgemüse, Caprese, Olivenöl

Pomodorini e Buratta 12.9
Gebratene Kirchtomaten , Buratta, Olivenöl,
Basilikum, Pinienkerne

Insalata Nuvola 16.6
Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Feta Käse,
Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, rote Zwiebeln,
Olivenöl, weißer Balsamico

Carpaccio di Manzo 14.9
Hauchdünn geschnittenes Black
Angus Rinderfilet, Rucola, Parmesan
+ Trüffel + 5

La Mia Bellezza 16.6
Wildkräuter-Salat, gebackener Ziegenkäse,
Walnüsse, Trauben, Himbeeren im
hausgemachten Honig-Senf Dressing

Insalata di Manzo 17.6
Wildkräutersalat, Rinderfiletstreifen,
frische gebratene Pilze, Pinienkerne,
Parmesan, weißer Balsamico

Insalata Cesare 14.8
Romana Salat, Tomaten, Croutons,
Caesar Dressing, Parmesan
+ Hähnchenbruststreifen + 4
+ Gambas + 6

Veggie Love (V) 13.8
Gegrilltes Saisongemüse
- für zwei Personen 20.4
+ Burrata Kugel + 5

Beilagen Salat (V) piccolo 5.9 grande 8.9

PIZZA

Marinara (V) 9.8
San Marzano Tomatensauce, Knoblauch,
Basilikum, Oregano, Olivenöl

Margherita 12.5
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Parmesan, Olivenöl
+ vegane Mozzarisella (ohne Parmesan)

Nuvola 15.8
San Marzano Tomatensauce, Parmesan,
Fior di Latte, frische Champignons, scharfe
Rindersalami, Spinat, Olivenöl, Basilikum

Bufalina 15.5
San Marzano Tomatensauce, Basilikum,
Parmesan, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Olivenöl

Testarossa 14.8
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Rindersalami, Basilikum, geräuchertes
Paprikapulver, Olivenöl, Chilihonig
+ vegane Salami (ohne Fior di Latte) (V)

Emilia Romagna 16.8
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Rucola, Olivenöl, Parmesansplitter,
frischer Rinderschinken (nach dem backen)

Nonnas Bolognese Pizza 15.8
San Marzano Tomatensauce, Parmesan,
Rinderragout, Fior di Latte, Büffelmozzarella,
Basilikum

Hulk 14.2
San Marzano Tomatensauce, Fior Di Latte,
Basilikum, Parmesan, scharfe Rindersalami

Farfallina 16.2
San Marzano Tomatensauce, Olivenöl,
Basilikum, Rucola, süße Kirschtomaten,
gezupfter Büffelmozzarella, Mais
+ vegane Mozzarisella

Quattro Stagioni 16.6
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Champignons, Thunfisch, Paprika,
Artischocken, Basilikum, Olivenöl

Mare e Monti 16.2
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Parmesan, Steinpilz, White Tiger Garnelen,
Knoblauch, Basilikum

Tonno e Cipolla 14.2
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Parmesan, Thunfisch,
rote Zwiebeln, Olivenöl

Lucky Lachs 15.8
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Parmesan, Lachsfilet, Babyspinat,
Knoblauch, Olivenöl

Napoletana 14.2
San Marzano Tomatensauce, Basilikum,
Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern, Oliven,
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.

Bresaola 15.8
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Bresaola
(Rinderschinken), Parmesancreme, Balsamicocreme

Amalfi 14.5
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Parmesan, Paprika, Aubergine, Zucchini,
Artischocken, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

Funny Funghi 14.2
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, frische Champignons, Oliven,
Knoblauch, Olivenöl
- ohne Fior di Latte (V)

Diego Armando Maradona Capricciosa 16.6
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Basilikum, Parmesan, Rinderschinken,
Champignons, Oliven, Artischocken, Olivenöl

Sophia Loren (V) 14.2
San Marzano Tomatensauce, Basilikum,
Artischocken, Paprika, Babyspinat,
Champignons, Knoblauch, Olivenöl

PIZZA BIANCA

alle Pizzen ohne Tomatensauce

Italia 13.9
Fior di Latte, Kirchtomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum-Pesto, Olivenöl

Bel Verde 15.5
Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto,
Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesansplitter

Burrata Bombastica 16.6
Fior di Latte, Basilikum, Parmesan, P
inienkerne, Rucola, Parmesansplitter,
Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl

Truffle Wonder 19.8
Trüffelcreme, Fior di Latte, Parmesan,
Büffelmozzarella, Champignons,
frischer Trüffel, Olivenöl
+ Salsiccia (ital. Bratwurst vom Kalb) + 4

Quattro Formaggi 14.8
Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola,
Büffelmozzarella, Provola, Walnüsse

Salsiccia e Friarielli 14.6
Provola, italienischer Stangenbrokkoli, Parmesan,
italienische Bratwurst vom Kalb, Olivenöl

Popeye 14.2
Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, gebackene
Kartoffeln, Babyspinat, Olivenöl, Walnuss

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (V) 13.8
livenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chilliflocken
+ Gambas +6

Bud Spencer Carbonara 15.5
Spaghetti, Speck (Rind), Pecerino Romano,
Eigelb in leichter Sahnesauce

Penne all'Arrabiata 14.6
Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Chilli,
Petersilie, Grana Padano DOP

Terence Hill Bolognese 15.5
Spaghetti, Kirschtomaten, Rinderhackfleisch, Basilikum

Pasta con Pollo 16.2
Penne, Hähnchenbrustfilet, Champignons,
frische Kräuter in hausgemachter Sahnesauce

Penne Manzo 18.6
Penne, Tomaten-Sahne-Sauce, Knoblauch,
Petersilie, Parmesan, schwarzer Pfeffer,
Olivenöl, Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten

Alle Pasta-Gerichten & Salate in Pizza-Bolw serviert +3

Frische hausgemachte Pasta

Pesto Fantastico 16.6
Frische Tagliatelle, hausgemachtes Basilikum-Pesto,
Pinienkerne, Knoblauch, Kirschtomaten, Grana Padano
+ Burrata Kugel +5

Cremosa 18.2
Frische Tagliatelle, Parmesan-Sahne Sauce,
Hähnchenbrustfilet, Frühlingszwiebeln, Spinat, Knoblauch,
Olivenöl, gehobelter Grana Padano DOP, frische Kräuter

Cheat Day Bowl 16.6
Frische Gnocchi, San Marzano Tomatensauce,
Fior di Latte, Sahne, Grana Padano, Basilikum,
Olivenöl, serviert in hausgemachter Pizza Bowl
+ Gambas +6

Gnocchi al Tartufo 19.2
Frische Gnocchi, Trüffelcreme, Parmesancreme,
frischer Trüffel, gehobelter Grana Padano DOP, Basilikum

Pasta Seafood 18.8
Frische Tagliatelle, Hummersauce, Meeresfrüchte,
Kirchtomaten, frische Kräuter, Weißwein, Olivenöl,
Petersilie

Tagliatelle al Tartufo 19.6
Frische Tagliatelle, frisch gehobelter schwarzer Trüffel,
Grana Padano in hausgemachter Trüffel-Sahnesauce
+ Rinderfiletspitzen +6

Popeye's Salmone 17.2
Frische Tagliatelle, Lachs, Spinat, frische Kräuter,
Knoblauch in hausgemachter Weißwein-Sahnesauce

Gnocchi Nuvola di Napoli 16.6
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

Say Cheese 7.9
Cheesecake, keiserliches Mango-Eis
garniert mit frischer Minze

Pizza Bocelli 8.9
Pizzaboden, Bueno-Creme,
keiserliches Schokoladen-Eis, Haselnüsse

berry berry very much 7.9
frische Erdbeeren, keiserliches Erdbeer-Eis
garniert mit Erdbeersauce und frischer Minze

Pizza con Nutella 7.9
+ Pistazien +2
+ Erdbeeren +3

Nonnas Tortino 7.9
Leckeres Schokoladentörtchen mit weichem Kern
und Vanille Eis

Panna Cotta 7.9
Panna Cotta mit Erdbeersauce

Hausgemachtes Tiramisù 6.9

COCKTAILS

Pornstar Martini	8.8
Espresso Martini	8.8
Malfy Gin Tonic	7.8

Wodka Soda (Skinny Bitch) 8.8
Grey Goose Wodka, Schweppes Soda Water,
Limettensaft, Limettenspalte, Eiswürfel

Wodka Lemon 8.8
Grey Goose Wodka, Schweppes Original Bitter Lemon,
Zitronenspalte, Basilikumblätter, Eiswürfel

APERITIVI

Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda	8.6
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco & Soda	8.6
Campari Spritz Campari, Prosecco & Soda	8.6
Lillet Wild Berry Lillet Blanc x Schweppes Wild Berry	8.4
Lillet White Peach Lillet Rosé x Schweppes White Peach	8.4
Lillet Jolie Lillet Rosé x Kölsches Wasser Pink, Salz & Limette	8.9
Sarti Spritz Sarti, Prosecco & Soda	8.8
Amalfi Spritz Malfy Gin con Limone, Tonic Water	9.2
Negrino Campari, Gin & roter Wermut	9.6

SOFTDRINKS

Aqua Morelli still oder sparkling	
0,25l	3.4
0,75l	9.2
Coca Cola 0,2l	3.6
Coca Cola Zero 0,2l	3.6
Fanta 0,2l	3.6
Sprite 0,2l	3.6
Apfelschorle 0,33l	4.2
Rhabarberschorle 0,33l	4.2
Johannisbeerschorle 0,33l	4.2
Maracujaschorle 0,33l	4.2
Sünner Kölsches Wasser Pink 0,33l	4.0
Sünner Kölsches Wasser Orange 0,33l	4.0
Sünner Kölsches Wasser Zitrone 0,33l	4.0

DICESTIF

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	3.3
Kölsch	
Schreckenskammer 0,33l	3.3
Heineken Alkoholfrei 0,33l	3.4
Radler Gösser 0,33l	3.4
Radler Gösser Alkoholfrei 0,33l	3.4

VINO

Markus Pfaffmann Sauvignon Blanc
Vollfruchtig, frisch und weich
0,2l 8.2
0,75l 26.2

Markus Pfaffmann Grauburgunder Deutschland
Feine Mineralität, Apfel, Birne,
Haselnuss & Kräuternote
0,2l 8.2
0,75l 26.2

Cà dei Frati Lugana
fruchtig-frisch, blumig, Aprikose
0,75l 34.2

Gérard Bertrand Rosé Frankreich
Beerenfrüchte, Melone & Limette
0,2l 9.2
0,75l 28.2

Markus Pfaffmann Merlot Rosé
fruchtig leicht, aromatisch
0,2l 8.2
0,75l 26.2

Klaus Pfaffmann Merlot Deutschland
trocken & vollmundig, Johannisbeeren
und Heidelbeeren, mit leichten Vanillenoten
0,2l 8.2
0,75l 26.2

Minuty Cuvée - Côtes de Provence
zarter Duft von Grapefruitschalen, Aprikosen,
gelber Pfirsich und Orangenblüten
0,75l 36.2

Cantine Minini Puglia Primitivo
Samtig & intensiver Duft
0,2l 8.2
0,75l 26.2

Miraval Côtes de Provence Rosé
0,75l 46.2

CAFE

Julius Meinl Wien

Cafe Crema	3.2
Espresso	2.8
Espresso Doppio	3.4
Espresso Macchiato	3.0
Latte Macchiato	3.8
Cappuccino	3.6
Heisse Schokolade	3.6

Auf Wunsch Hafermilch statt Kuhmilch

TEA

Julius Meinl Wien - Bio Big Bags

Ingwer Zitronengras	3.6
Kamille	3.6
English Breakfast	3.6
Schwarztee	
Refreshing Mint	3.6
Minz Mischung	
Frischer Minztee mit Honig	4.0
+ Ingwer	+0.8

EXTRAS

für Pizza, Pasta und Salate

Brotkorb	1
Carne	
Hähnchenbruststreifen	4
Rindersalami	2.5
Bresola (Rinderschinken)	3.5
Rinderfiletspitzen	6
Dal Mare	
4 Gambas	6
Thunfisch	3
Sardellen	3
Formaggi	
Büffelmozzarella (Kugel)	4
Vegane Mozzarisella	2.5
Fior di Latte	2.5
Burrata Kugel	5
Vegetaria	
Artischocken	1.5
Avocado	2.5
Basilikum (Blätter)	1
Champignons	1.5
Frischer Trüffel	4
Kapern	1.5
Kirschtomaten	2
Mais	1
Oliven	1
Paprika	1
Zwiebeln	1
Rucola	1.5
Spinat	1.5

Toppings ohne Aufpreis
Knoblauch
Knoblauchöl
Chilli
Chilliöl
Olivenöl
Oregano

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie beim Servicepersonal