



APERITIVO

Limoncello Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Aperol Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Sarti Spritz	Glas/Karaffe	7.5/30
Prosecco	0.15l	4.5

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Amalfi-Zitronen-Limo	0.50l	5.5
Ingwer-Minz-Limo	0.50l	5.5
Basilikum-Limette-Limo	0.50l	5.5
Zitrone-Minze-Eistee	0.50l	5.5

VORSPEISEN

Bruschetta classica	 	7	Burrata Caprese		13	Ceasar Salad		10
Hausgemachtes Brot, Datteltomaten, Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl			San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl			Romanasalat, Datteltomaten, Parmesan, Croûtons mit Caesar Dressing		
Vitello Tonnato		11	Antipastiplatte (2 Personen)		22	+ Polpettine 4 + Zucchini Bällchen 3 + Burrata 4		
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, Datteltomaten			Vorspeisevariation aus der Küche Neapels (auch vegetarisch erhältlich)					

ALKOHOLFREI

Tafelwasser still / sprudelnd	0.5l/1l	3.5/5
Vöslauer leise / laut	0.75l	6.5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0.20l	3
Red Bull Organics ginger ale	0.25l	4
Red Bull Organics purple berry	0.25l	4
Orangina	0.25l	3
Schorle: Apfel, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0.3l/0.5l	3/5

WEINE

Weiß	0.15l/0.75l
ORA Lugana, Turbiana, trocken und fruchtig-frisch	7/28
TTG Pinot Grigio, frisch und unkompliziert	6/24
Messing Weißburgunder, Familie Botzet, trocken	6.5/26
Tacheles Orangewein (Naturwein), Cuvée, trocken	36
Rot	0.15l/0.75l
Primitivo La Marchesana, Apulien, leicht und sanft	6/24
TTG Montepulciano d'Abruzzo, fruchtig harmonisch, trocken	5/24
Messing Rot, Cuvée, Pfalz, vollmundig und trocken	6/24
Rosé	0.15l/0.75l
Messing Rosé, Familie Forster, leicht, spritzig, floral	000
Sparkling	0.75l
Messing Pet Nat, Ungeschwefelt, naturtrüb und prickelnd	30
Spumante Vinicola Serena, erfrischend mit feiner Perlage	38

COCKTAILS

Gin Tonic (Sapphire Bombay)	9
Amaro Tonic	9
Gin Basil Smash	10
Espresso Martini	10
Negroni	10
Limoncello Sour	10
Aperol Sour	10

BIERE

Peroni vom Fass	0.30l/0.50l	3.5/5.5
Peroni alkoholfrei	0.33l	3.5
Sternberger Hell vom Fass	0.30l/0.50l	3.5/5.5
Sternberger Weisse	0.5l	5.5
Krombacher alkoholfreies Weizen	0.5l	5.5
Noam Beer	0.33l	6.5



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:

1



WOLKENTEIG NACH
GEHEIMREZEPT MIT CAPUTO
MEHL.

2



FRISCHE ZUTATEN DIREKT AUS
NEAPEL UND UMGEBUNG.

3



GROßER, LUFTIGER,
KNUSPRIGER, WOLKENRAND.

4



MIT DER GOLDENEN SCHERE
GESCHNITTEN.

KLASSISCHE WOLKENPIZZEN

Marinara

San Marzano DOP Tomaten, Knoblauch, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4

Tonno Bianco

Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5

Margherita Classica

Knoblauch, Oregano, San Marzano DOP Tomaten und kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4

+ Salami Napoli 3

+ Prosciutto cotto 3

Napoli

San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

Calzone Classico

Ricotta, Salami Napoli, Prosciutto cotto, Fior di latte di Napoli, garniert mit San Marzano DOP Tomaten & Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

Ortolana

San Marzano DOP Tomaten, Datteltomaten, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

FÜR DIE JUNGEN AMBITIONIERTEN: Pizza Gia

7

Kleine Margherita Classica – San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 2



UNSERE SIGNATURE WOLKENPIZZEN



Margherita di Bufala 🌿 14

Wie eine klassische Margherita, nur besser.

San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Büffelmozzarella, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl



Bufala Bianca 🌿 14

Worte können diese Pizza nicht beschreiben ...

Büffelmozzarella, Parmiggiano grattato, Datteltomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Polpettine 4



Vesuvio Piccante 🌶️ 15

Eine Diavola, wie du sie noch nie erlebt hast.

San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Spianata piccante, Fior di latte di Napoli, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4

La bianca Mortadella

19

Fior di latte di Napoli, Parmiggiano grattato, Mortadella di Bologna, Pistaziencreme, Pecorino Romano, Pistazien, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Prosciutto cotto 3

Tartufo 🌿

22

Parmesancreme, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, schwarzer Pfeffer, schwarzer Trüffel, weißes Trüffel-Öl, Basilikum

+ Prosciutto cotto 3

Melanzanella 🌿

14

San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Aubergine al Funghetto, Provola DOP, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Stracciatella di Bufala 4

Polpettine e Ricotta

17

San Marzano DOP Tomaten, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, hausgemachte Rinderfleischbällchen, Ricotta, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

GENAUSO WIE POSITANO NAHE CAPRI LIEGT, IST CAPVIN EIN ENGER VERBÜNDETER VON NUVA. VINCENZO CAPUANO, DER ERFINDER VON CAPVIN, ZÄHLT ZU DEN BEKANNTESTEN UND AMBITIONIERTESTEN PIZZAIOLI NEAPELS. WIR SIND ÜBERGLÜCKLICH DARÜBER UND SERVIEREN SEINE DREI LIEBLINGSPIZZEN, UM UNSERE PARTNERSCHAFT ZU FEIERN.



VINCENZO CAPUANO SPECIALS



Pomod'oro 🌿

17

Hausgemachte Sauce aus Datteltomaten, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, Burrata, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Salami Napoli 3

+ Prosciutto Cotto 3

Don Vincenzo 🌿 🌀

17

Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Minze, gelbe Tomatensoße, Parmiggiano grattato, Fior di latte di Napoli, Tarallo Napoletano, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

Tris di Zucchini 🌿

14

Hausgemachte Zucchini-creme, Zucchini Bällchen, frittierte Zucchini-chips, Stracciatella di Bufala, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

DESSERT

Tiramisu

7

Ricetta di Nonno Enzo, mit Pistazien

Graffa con Nutella

6

Neapolitanischer Donut mit Nutella

ESPRESSO**Espresso**

2

Espresso Machiato

2.5

+ Hafermilch 50ct

DIGESTIVO

Averna

2cl

3

Limoncello

2cl

3

Frangelico

2cl

3

Amaro del Capo

2cl

3

Nonino Grappa Prunella Mandorlata

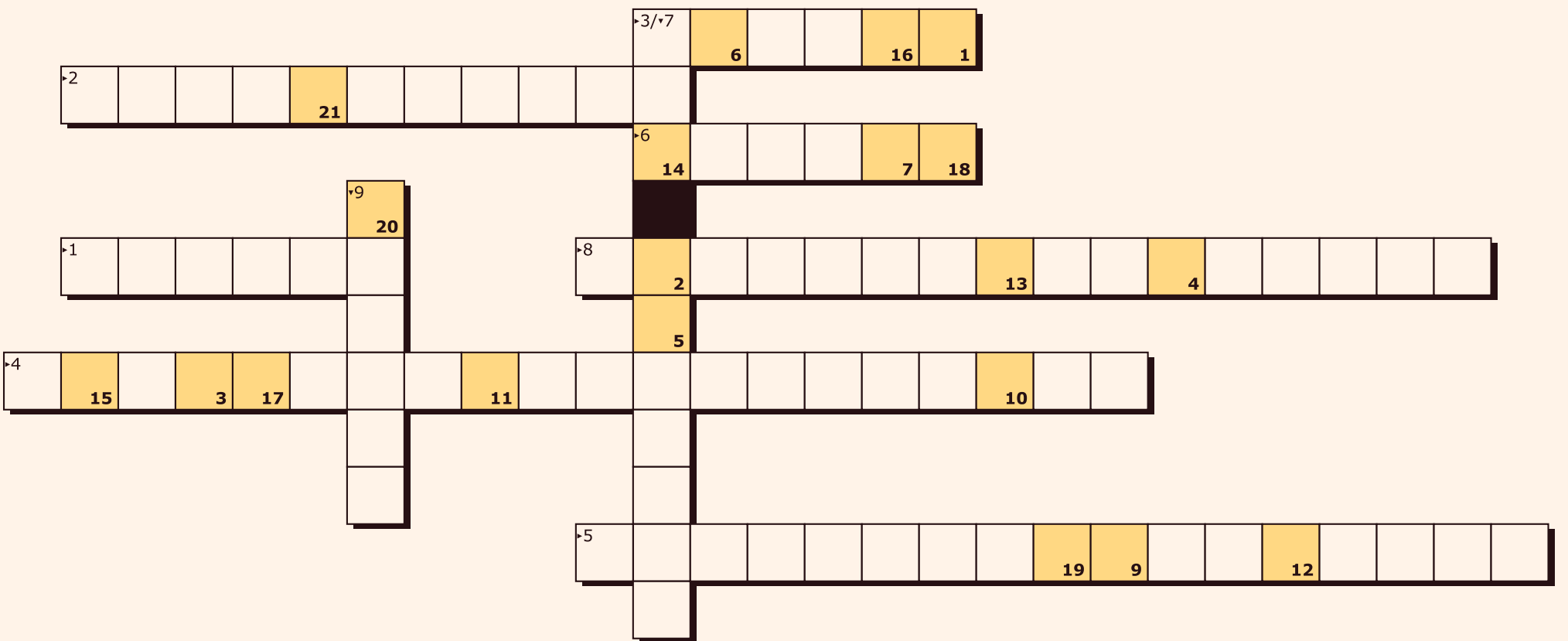
2cl

3

WIE AMBITIONIERT BIST DU?

**FÜLLE DAS KREUZWORTRÄTSEL UND LERNE
MEHR ÜBER NEAPELS AMBITIONIERTESTE
PIZZA.**

1. Woher kommt der Name Nuva? Tipp: (Was heißt Wolke auf italienisch?)
2. Wie heißt unsere einzigartige Pizza?
3. Mit was schneiden wir unsere Pizza?
4. Wofür steht das Symbol der Wolke bei Nuva?
5. Wie bezeichnen wir bei Nuva unsere Restaurants? (singular)
6. Aus welcher Stadt beziehen wir die Zutaten für unsere Wolkenpizza?
7. Welche spezielle Sorte von Tomaten verwenden wir bei Nuva?
8. Wir sind nicht nur die beste Pizza Neapels, sondern auch die ...?
9. Wie heißen unsere Partnerrestaurants?



1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Y	9	10	11
---	---	----	----

12	13	14	15	16
----	----	----	----	----

17	18	19	20	21
----	----	----	----	----

