

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.

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.



MEHR DOLCE VITA FÜR DEINE AMICI

Schenke unvergessliche Genussmomente mit den Nuva-Gutscheinen!



Trinkgeld ist im Preis nicht enthalten.
 Nur Kartenzahlung – kein Bargeld



Nuva

NEAPELS AMBITIONIERTESTE PIZZA

@nuva.pizza
 www.nuva.de

Nur Kartenzahlung – kein Bargeld

SPRITZ

Limoncello Basil Spritz ♥	8.5€
Sarti Zitrus Spritz	8.5€
Aperol Spritz	7.5€
Winter-Aperol SAISONAL mit Granatapfel und Rosmarin	7.5€

HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

Zitronen-Minz-Eistee ♥	0.5l	5.5€
Früchte-Eistee SAISONAL	0.5l	5.5€
Basilikum-Limette-Limo	0.5l	6€
Amalfi-Zitronen-Limo	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 alkoholfrei	0.5l	5.5€
Peroni vom Fass	0.3l/0.5l	4.5/6.5€
Peroni alkoholfrei	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

Weiß	0.15l/0.75l		Rot	0.15l/0.75l	
Pinot Grigio (BIO) - Tenuta Tre Gemme, Italien, IGT, frisch und unkompliziert		6/24€	Primitivo La Marchesana (BIO) - Tenuta Polvanera, Apulien - Italien, IGP, leicht und sanft		6/24€
Lugana ORA - Trebbiano di Lugana, Chardonnay, DOP, Lombardei - Italien, fruchtig-frisch und trocken		7/28€	Montepulciano d'Abruzzo (BIO) - Tenuta Tre gemme, Abruzzen - Italien, DOC, fruchtig und harmonisch, trocken		6/24€
Sparkling	0.15l/0.75l		Rosé	0.15l/0.75l	
Frizzante on the Rocks		4.5€/ -	Messing Spätburgunder Rose QbA - Deutscher Qualitätswein, Weinbergs- Parzellen, trocken mit floralen Noten und fruchtigen Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren		6/24€
Mionetto Prosecco Spumante Black Label - Venetien, Italien, Glera, extra trocken, komplex & reif		- / 30€			

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€

INSALATE:

Spinaci e Capra con Funghi 🌿 SAISONAL 13.5€

Babyspinat und Rucola-Mix, Balsamico Dressing, in Rosmarinöl marinierte Champignons, Rote-Bete-Creme, dazu hausgemachtes Brot mit Ziegenkäse überbacken

+ Burrata 4.5€

Burrata Caprese 🌿

sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Burrata, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, serviert mit hausgemachtem Brot

13€

Antipastiplatte 🐷

Vorspeisenvariation aus der Küche Neapels für 2 Personen, serviert mit hausgemachtem Brot (auch vegetarisch erhältlich)

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

22€

Beilagensalat 🌿🌿

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

5€

+ zwei Scheiben hausgemachtes Brot 2€

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

12.5€

Tonno Bianco 🐟❤️

Grana Padano, Fior di latte di Napoli, Thunfischfilet aus Cetara, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

15€

+ San Marzano DOP Tomaten 1.5€

Melanzanella e Provola 🌿*

San Marzano DOP Tomaten, Grana Padano, Aubergine al Funghetto, geräucherter Provola DOP, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

14€

+ Burrata 4.5€

Napoli 🐟

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

15€

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€ + Champignons 2€

PIMP YOUR MARGHERITA:

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

+ Funghi al Rosmarino 2€ + Ziegenkäse 3€

DIPS

DIP IT ALLA NUVA! FÜR NOCH MEHR GESCHMACK! 4 DIPS FÜR 3€!

Um den fluffigen Wolkenpizzarand perfekt zu genießen, empfehlen wir unsere hausgemachten Dips.

Salsa Sriracha Artigianale 🌿🌿🌶️

Hausgemachter frischer Sriracha-Dip

1€

Pesto al Basilico 🌿🌿

Hausgemachtes Basilikumpesto

1€

Arancia e Mandorle 🌿🌿

Hausgemachter Orangen-Mandel-Dip

1€

Coriandolo e Lime Fresco 🌿

Erfrischender Koriander-Limetten-Dip

1€

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Vegan 🌶️ Scharf 🌀 Gefüllter Rand 🐷 mit Schweinefleisch 🐟 Fisch ❤️ Favorit

* Pizza können auch ohne Grana Padano zubereitet werden - Grana Padano und Pecorino Romano werden mit tierischem Lab hergestellt. Bei Fragen zu Allergenen, spricht gerne unser Team an.

SIGNATURE WOLKENPIZZA



Vesuvio Piccante 2.0 🐷🌶️

16€

hausgemachte gelbe Tomatensoße, Grana Padano, Spianata Salame piccante, Fior di latte di Napoli, hausgemachtes Chiliöl, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Burrata 4.5€



Zucca e Spinaci* SAISONAL

14€

Kürbis-Creme mit Muskatnuss, Fior di Latte di Napoli, Grana Padano, Guanciale oder Ziegenkäse, Babyspinat, geröstete Kürbiskerne, Crema di Balsamico

+ 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€

Burrata Bianca e Rosmarino* 🌿

16€

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

Prosciutto e Funghi Piccante 🐷🌶️ SAISONAL

16€

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

+ Burrata 4.5€

La bianca Mortadella 🐷

19€

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€

Terra Rossa e Capra con Rucola* 🌿 SAISONAL

14€

Rote-Bete-Creme, Grana Padano, Ziegenkäse, Rucola, karamellisierte Walnüsse, hausgemachtes Rosmarinöl

+ Burrata 4.5€

+ Guanciale 2.5€

Ortolana Vegana 🌿🌿

13€

San Marzano DOP Tomaten, sizilianische Datteltomaten mit Oregano und Knoblauch, Zucchini und Aubergine al Funghetto, Artischocken, Oliven, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl

+ Fior di Latte 2€

+ Veganer Mozzarella 4€

Cinque Formaggi (con Tartufo)* 🌿 SAISONAL

14€

Grana Padano, geräucherter Provola DOP, Fior di Latte di Napoli, Gorgonzola, Pecorino Romano, Basilikum

+ Trüffelöl 2.5€

+ Guanciale 2.5€

DOLCE / CAFFÈ

TIRAMISU SELECTION:

Classico mit Kakao und Pistazien 🌿❤️

5.5€

Oreo und Schoko-Soße 🌿 NEU

7€

Spekulatius und Karamell-Soße 🌿 NEU

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€

Espresso Martini

10€

Negroni

10€

Gin Tonic (Sapphire Bombay)

9€

Digestivo

2cl 3€

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