NAPO

PIZZA NAPOLETANA

BUBBLES STATT TROUBLES
EVENTS VON NAPO

ALL INCLUSIVE BRUNCH MIT LIVE DJ +Ⓥ
9–12 UHR | EUR 52 ALL INCLUSIVE | EUR 32 FOOD ONLY

Preis pro Person | Kinder 0-5 J.: gratis, ab 6-12 J.: EUR 19

13.12.2026 | TERMINE 2027: 24.01 | 28.02 | 14.03 | 18.04 | 9.05 | 13.06 | 4.07 | 29.08 | 19.09 | 24.10 | 14.11 | 19.12

SPEISEN: Prosciutto San Daniele, Ferrarini Prosciutto Cotto, Salami, Mortadella, Räucherlachs, Mozzarella di Bufala, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola, Tomatenpesto, Artischockencreme, Ricottacreme, diverse Marmeladen, Joghurt und Müsli, selbstgemachtes Sauerteigbrot, Süßes von Napo, Obst, eingelegtes und Gemüse

SPECIAL: ARTISAN PIZZA MIT ... Tomatenconcassée und gegrilltem Gemüse **ODER** Beinschinken mit Oberskren, Parmesan und pochiertem Ei **ODER** Räucherlachs mit Oberkren und pochiertem Ei **ODER** Prosciutto Crudo, Stracciatella, Rucola und pochiertem Ei

GETRÄNKE: Prosecco Col Sandago vom Fass, Bellini, Rossini, Espresso, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Verlängerter, Cappuccino (auch koffeinfrei), Tee, Kakao, BIO Orangen- und Apfelsaft, San Pellegrino Mineralwasser

HOUSE OF NAPO – BEST OF HOUSE MUSIC
22.12.2026 | 2027: 19.01 | 23.02 | 23.03 | 20.04 | 25.05 | 22.06 | 20.07 | 10.08 | 28.09 | 19.10 | 23.11 | 21.12 – CHRISTMAS EDITION

3L COL SANDAGO + 1,5L GRATIS | 1,5L COL SANDAGO + 0,75L GRATIS | 1,5L FRIZZANTE ROSÈ + 0,75L GRATIS

RESERVIERE DEINEN PLATZ

CAMPUS BEATS – MIT LIVE DJ
NAPO PIZZA

18.03 | 15.04 | 13.05 | 17.06 | 14.10 | 11.11 | 16.12

2+1 AKTIONEN (BIER VOM FASS, SPRITZER, 2+1 PIZZA)
COL SANDAGO AKTION 1,5L + 0,75L GESCHENKT
ROSE FRIZZANTE 1,5L + 0,75L GESCHENKT

NAPO PUNSCHHÜTTE 20.11. - 24.12.
MO-DO AB 14:00, FR,SA,SO UND FEIERTAGS AB 11:00 GEÖFFNET
BEI REGEN GESCHLOSSEN | PUNSCH CLOSING: 24.12., 15:00 UHR

NAPO PIZZA SCHOOL EUR 109
NAPO PIZZA SCHOOL

12.12.2026 | 2027: 16.01 | 06.02 | 13.03 | 10.04 | 22.05 | 05.06 | 18.09 | 23.10 | 13.11 | 11.12 | SAMSTAG 9–14 UHR

>> NÄHERE INFOS AUF SEITE 13

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

LE COSE BELLE ARRIVANO QUANDO NON LE CERCHI.

DIE GUTEN DINGE KOMMEN ZU DIR, WENN DU SIE NICHT SUCHST.

APERITIF & CO.

APERITIVO ZERO

Zero Muskateller ERUPTION
Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l — 5

Zero Muskateller Spritz ERUPTION
Zero Muskateller, Soda | Krispel | Südoststeiermark | 0,125l — 5,5

Zero Rot Zweigelt ERUPTION
Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l — 5,5

Hugo Zero – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda, Holunder, Minze — 6,5

Veneziano Zero – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Soda, Olive — 6,5

Crodino Biondo Spritz — 6,5

Crodino Rosso Spritz — 6,5

Shirley Temple – Schweppes Ginger Ale, BIO Orangensaft, Grenadine — 7

Limoncello Spritz Zero – Pallini Limonzero, Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda — 7,5

Zero Bellini – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Pfirsichpüree — 7,5

Zero Rossini – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Erdbeerpüree — 7,5

APERITIVO

Frizzante Spritz — 5

Muskateller Spritzer — 6

Campari Soda – Campari, Soda — 6

Aperol Spritz – Aperol, Frizzante, Soda, Olive — 7,5

Campari Orange – Campari, Orangensaft — 7,5

Hugo – Frizzante, Soda, Holundersirup, Minze — 7,5

Italian Hugo – Mondoro Al Fiori di Sambuco, Frizzante, Soda, Minze, Limette — 8,5

Sarti Spritz – Sarti Rosa, Frizzante, Holunder, Soda — 8,5

Rosato Spritz – Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda — 8,5

Bellini – Frizzante, Pfirsichpüree — 8,5

Campari Spritz – Campari, Frizzante, Soda — 8,5

Limoncello Spritz – Limoncello, Frizzante, Soda — 8,5

Mimosa – Frizzante, Orangensaft — 8,5

Rossini – Frizzante, Erdbeerpüree — 8,5

Campari Milano Spritz – Campari, Frizzante, Cranberrysaft, Minze — 9,5

Bergamont Spritz – Italicus, Frizzante, Soda — 9,5

Negroni Sbagliato – Antica Formula Wermut, Campari, Frizzante — 10,5

COCKTAIL ZERO

Virgin Pesca Bianca – Schweppes White Peach, Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Zitronensaft — 8,5

Analcolico Limona Martini – Pallini Limonzero, Limettensaft, Passionsfrucht-püree, Soda — 8,5

COCKTAILS

Americano – Antica Formula Wermut, Campari, Soda — 9

Aperol Sour – Aperol Bitter Aperitivo, Zitronensaft — 9

Averna Sour – Averna Amaro Siciliano, Zitronensaft — 9

Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft — 9

Blue CuraCIAO Margarita – Tequila Silver, Blue Curaçao, Limettensaft — 11

Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, Kahlua Kaffeelikör, Espresso — 11

Gin Basil Smash – Gin, Zitronensaft, Basilikum — 11

Old Fashioned – Whiskey, Angostura Aromatic Bitters, brauner Zucker — 11

Chocolate Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, Kahlua Kaffeelikör, Mozart Dark Chocolate Liqueur, Espresso — 12

Favola – Gin, Italicus, Limoncello, Zitronensaft — 12

Marios Limoncello Martini – Martini Bianco Wermut, Stolichnaya Vodka, Limon-cello, Limettensaft, Passionsfruchtpüree — 12

Negroni Classic – Gin, Antica Formula Wermut, Campari — 12

Negroni Bianco – Gin, Italicus, Martini Bianco Wermut — 12

Pornstar Martini – Stolichnaya Vodka, Passoa Passionsfruit Liqueur, Passions-fruchtpüree, Limettensaft, Vanille, Frizzante — 12

Sarti meets Pornstar – Stolichnaya Vodka, Sarti, Holunder, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Frizzante — 12

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

WINTER DRINKS

SEASONAL DRINKS ZERO

ZERO Zweigelt ERUPTION – alkoholfrei | Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l	5,5
Verjus Spritz – Bio Kräuter Verjus Rosé | Josef Krenn | Südoststeiermark, Mionetto Prosecco alkoholfrei	5,5
Autumn Spritz – Pallini Limonzero, Mionetto Prosecco alkoholfrei, BIO Apfelsaft, Ingwer	6,5
Cinnamon Sophie – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Schweppes Bitter Pink Grapefruit, Zimt	6,5
Vanilla Kiss – Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Zitronensaft, Vanille	8,5

SEASONAL APERITIVO

Campari Pink Grapefruit – Campari, Schweppes Bitter Pink Grapefruit, Soda	8,5
Italian Hugo – Mondoro Al Fiori di Sambuco, Frizzante, Soda, Minze, Limette	8,5
Cranberry Royal – Aperitivo Mediterraneo Venturo, Frizzante, Cranberrysaft	9,5
Sbagliato Doppio – Cocchi Vermouth Americano Rosa, Campari, Frizzante	10,5

SEASONAL COCKTAILS

Sarti Sour – Sarti Rosa, Tequila Blanco, Zitronensaft, Holunder	10
Grape Mule – Stolichnaya Vodka, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer, Traubensaft rot | Stefan Müller | Vulkanland Südoststeiermark	10
Golden Gozio – Gozio Amaretto, Whiskey, Zitronensaft	12
Tamboo Orange – Angostura Tamboo Spiced Rum, Rum Anejo, BIO Orangensaft, Zitronensaft, Zimt	12
Chocolate Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, Kahlua Kaffeelikör, Mozart Dark Chocolate Liqueur, Espresso	12
Currant Affair Daiquiri – Rum Anejo, Johannisbeersaft, Limettensaft, Vanille, Angostura Aromatic Bitters	12

NAPO X ERUPTION WINZER PUNSCH BAR DRINKS

20.11.- 24.12.

GETRÄNKE UNSERER PUNSCHBAR AUCH IM LOKAL ERHÄLTLICH – zu den Punschbar-Öffnungszeiten

Glühwein – Welschriesling | Müller | Traubensaft | Müller | winterliche Gewürze | 0,25l	4,9
Traubenpunsch alkoholfrei – Traubensaft | Müller | winterliche Gewürze | 0,35l	4,9
Traubenpunsch – Traubensaft | Müller | winterliche Gewürze | 0,35l | 2cl | 4cl Schuss nach Wahl	6,4 | 6,9
Bombardino – warmer Bols Advocaat Eierlikör mit Schlag und Zimt	6,5
Eierlikörpunsch – Bols Advocaat Eierlikör, Milch, Schlag und Zimt | 0,25l	6,9

MEHR DRINKS GESUCHT?

››› PROSECCO, FRIZZANTE, BIRRA, CHAMPAGNER UND VINO SEITE 6
››› WASSER, KAFFEE, TEE, SOFTDRINKS UND LIMONADE SEITE 15

PROSECCO, BRUT & CHAMPAGNER

Frizzante vom Fass Col Sandago 0,125l | 0,25l | 0,5l | 1l	**4,9 | 9 | 18 | 29**
Case Bianche Valdobbiadene DOCG Col Sandago | Cognilano | 0,75l | 1,5l | 3l | 6l	**32 | 69 | 139 | 289**
Brut - Martino Zanetti Art Collection Col Sandago | 0,75l	**39**
Brut Reserve ERUPTION Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l	**39**
Superiore Prosecco DOCG Brut Villa Premoli | Asolo | 0,75l	**49**
Rosé Champagner Ruinart | Reims | 0,75l	**169**

ROSÉ

Frizzante Rosé ERUPTION | Müller | Vulkanland Südoststeiermark | NAPO EDITION | 0,125l | 0,75l | 1,5l	**5,2 | 29 | 65**
Rosé ERUPTION | Müller | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,2 | 29**
Brut Rosé Reserve ERUPTION | Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l	**39**

BIRRA

PERONI

Peroni Nastro Azzurro vom Fass | 0,33l | 0,5l	**4,9 | 5,9**
Murauer Pale Ale vom Fass | 0,33l | 0,5l	**4,9 | 5,9**
Trumer Freispiel | 0,33l Flasche (alkoholfrei)	**5,2**
Weihenstephaner Weizenbier hefetrüb | 0,33l	**5,5**
QINTA Basilikum Limetten Radler | Peroni | 0,33l	**6,2**

VINO BIANCO

Weißburgunder DAC ERUPTION | Müller | Vulkanland Südoststeiermark | NAPO EDITION 0,125l | 0,75l	**5,2 | 29**
Sauvignon Blanc ERUPTION | Müller | Vulkanland Südoststeiermark | NAPO EDITION 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
Pinot Grigio DOC | Torre Rosazza | Friaul | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
ZERO Muskateller ERUPTION | alkoholfrei | Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
Gelber Muskateller ERUPTION Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,9 | 33**
Welschriesling DAC Kodolitsch | Südsteiermark | 0,125l | 0,75l	**5,9 | 33**
Chardonnay St. Anna am Aigen DAC ERUPTION Scharl | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**6,5 | 35**
Grauburgunder Ried Neusetzberg ERUPTION Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**7,9 | 45**

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA

 **Riesling Klöch Basalt 2025 ERUPTION** Müller | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l	**35**
Sauvignon Blanc Ried Seindl ERUPTION Müller | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l | 1,5l	**49 | 109**
Ried Rosengarten Weissburgunder Kodolitsch | Südsteiermark | 0,75l | 1,5l | 3l	**49 | 109 | 229**
Chardonnay Ried Schemming ERUPTION | Scharl | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l | 1,5l	**59 | 129**
Ried Kogelberg Chardonnay Alte Reben Kodolitsch | Südsteiermark | 0,75l	**59**
Auron ERUPTION | Scharl | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l | 1,5l | 3l	**59 | 129 | 279**
BI ERUPTION | Krispel | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l	**79**
Ried Rosengarten Sauvignon Blanc T.M.S. Kodolitsch | Südsteiermark | 0,75l | 1,5l | 3l	**99 | 209 | 429**

VINO ROSSO

Pinot Noir ERUPTION Scharl | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
Appassimento | Cantina di Negrar Veneto | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
ZERO Zweigelt ERUPTION | alkoholfrei | Krispel Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
Zweigelt ERUPTION | Thaller | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**5,5 | 31**
Merlot Collio DOC | Marco Felluga | Veneto | 0,125l | 0,75l	**6,9 | 39**
Eruption Rot Cuvée ZW/BW/ME ERUPTION Scharl | Vulkanland Südoststeiermark | 0,125l | 0,75l	**6,9 | 39**
Syrah IGP Teanum Otre | Apulien | 0,125l | 0,75l	**6,9 | 42**
Chianti Classico DOCG Fonterutoli | Toskana | 0,125l | 0,75l | 1,5l | 3l	**8,9 | 49 | 109 | 229**

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA

Barolo DOCG | Carlo Revello & Figli | Piemont | 0,75l	**49**
Vulcano | Hans Igler | Burgenland | 0,75l	**49**
Moarhoch Cuvée CS/CF/ME ERUPTION | Thaller | Vulkanland Südoststeiermark | 0,75l	**49**

GRANDI VINI TOSCANI

Tignanello Marchese Antinori CORAVIN Toskana | 0,125l | 0,75l | 1,5l	**35 | 169 | 359**
Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri DOC CORAVIN | Toskana | 0,125l | 0,75l	**55 | 299**
"A" Rosato Fattoria Aldobrandesca | Toskana | 0,75l	**59**
Le Difese | Tenuta San Guido | Toskana | 0,75l	**69**
Poggio alle Nane Le Mortelle 2023 | Toskana | 0,75l	**149**
Marchese Antinori Chianti Classico Tenuta Tignanello | Toskana | 1,5l	**199**
Vigna Sul Tetto Chianti Classico Riserva Marchese Antinori | Toskana | 1,5l	**199**

VINO NATURALE & DOLCE

Yoko Easy Drinking Josef Krenn | Südoststeiermark 0,125l | 0,75l	**6,9 | 35**
Pet Nat White Bubbles Josef Krenn | Südoststeiermark | 0,75l	**39**
Alte Reben Sauvignon Blanc Käarriegel St. Andrä im Sausal | 0,75l	**39**
Gewürztraminer Spätlese DAC ERUPTION | Müller | Vulkanland Südoststeiermark | NAPO EDITION | 0,125l | 0,75l	**5,9 | 32**

ERUPTION WINZER · krispel wine & more · MÜLLER Klöch · reduvel · Thaller

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

AB MÄRZ 2027

SAME PLACE.
NEW DOUGH.
NEW NAPO.

„ARRIVEDERCI“ PIZZA AL TAGLIO
„CIAO“ PIZZA NAPOLETANA AM CAMPUS

>> GRATIS PARKPLÄTZE

>> NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

>> NEUE PIZZA & PASTA BAR

>> 130 INDOOR +
100 OUTDOOR SITZPLÄTZE

>> CAMPUS BEATS
Termine 2027:
18.03 | 15.04 | 13.05 | 17.06 | 14.10 | 11.11 | 16.12

>> NAPO PIZZA CLUB
Exklusive Rabatte & Vorteile für dich

>> PIZZA TAKE AWAY
oder bestellen über:

foodora velo food
Wolt Lieferando

NAPO PIZZA | *Sandgasse 34 | 8010 Graz*



Design: Josef Göbel / www.josefgoebel.at



EVENT LOCATION

FÜR WEIHNACHTS-FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

bis zu 130 Personen buchbar

ARTISAN
BY NAPO

RESERVIEREN, SHOPPEN & BUCHEN

EVENTLOCATION

Reserviere unsere exklusive Location in der Sandgasse 34 für dein Event.

NAPO GUTSCHEINE

Vor Ort oder im Online Shop kaufen

CHEFS TABLE

Termine 2027: 27.03 | 24.04 | 29.05 | 26.06 | 28.08 | 25.09 | 30.10 | 27.11





A NIGHT TO REMEMBER

CHEFSTABLE

>> MAX. 10 PERSONEN >> 5 DISHES
>> EUR 100 /PERSON (WEINBEGLEITUNG +EUR 50)

” Für mich ist Kochen mehr als ein Beruf. Es ist eine Form von Kreativität, Ausdruck und Verbundenheit. Meine kulinarische Philosophie verbindet den Respekt vor der Tradition mit modernen Techniken, raffinierten Aromen und der Neugier, immer wieder etwas Neues zu entdecken. Am Chef’s Table ist mein Anspruch einfach: sorgfältig ausgewählte Zutaten in unvergessliche Erlebnisse zu verwandeln, bei denen jedes Detail einen Sinn hat und jedes Gericht seine eigene Geschichte erzählt. “

CAN VURAL
EXECUTIVE CHEF NAPO

LA CUCINA PICCOLA FA LA CASA GRANDE.

EINE KLEINE KÜCHE MACHT DAS ZUHAUSE GROSS.

SPEISEN

APPETIZER

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl Ⓥ /A:
homemade sourdough bread with olive oil **5,9**

Oliven Ⓥ / *olives* **5,9**

Pizzabrot Ⓥ /A: *pizzabread* **6,9**

Trüffelricotta mit Sauerteigbrot und Oliven
/ *truffle ricotta with sourdough bread and olives* **7,9**

Artischockencreme mit Sauerteigbrot und Oliven Ⓥ
/ *artichoke cream with sourdough bread with olive oil* **7,9**

Artisan Rustika – in Olivenöl eingelegte italienische Schinken, Salami, Gemüse, Oliven, Sauerteigbrot
/ *italian ham, salami, vegetables, olives, and sourdough bread marinated in olive oil* **8,9**

Pomodoro e burrata / G:
Warme San-Marzano-Tomatencreme, Cremige Burrata, Basilikum, Sauerteigbrot **/** *Hot San Marzano Tomato cream, creamy burrata, basil, toasted sourdough bread* **12,9**

Appetizer TRIO – Artischokencreme, Trüffelricotta, Artisan Rustika, Oliven und Sauerteigbrot / *artichoke cream, truffle ricotta, Artisan Rustika, olives, sourdough bread* **12,9**

ANTIPASTI

Naponata Ⓥ / A:
Neapolitanische Caponata mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Basilikum und Oliven **/** *Neapolitan Caponata with fresh tomatoes, onions, capers, basil and olives* **7**

Insalata Mista +Ⓥ / G:
gemischter Salat, Mango-Weißweinessig-Dressing und Grana Padano **/** *mixed salad, mango and white wine vinegar dressing and Grana Padano* **8**

Rucola Grana +Ⓥ / G:
Rucola Salat mit Mango-Weißweinessig-Dressing und Grana Padano **/** *rocket salad with mango and white wine vinegar dressing and Grana Padano* **8**

Rote-Bete-Tatar Ⓥ / A, F:
Rote Bete, Zitrone, Balsamico mit Sauerteigbrot **/** *beetroot, lemon, balsamic, homemade sourdough bread* **15**

Sous Vide Oktopus / A, R:
Oktopus, Rucola, Kalamata-Oliven, Gelbe Kirschtomaten, Paprika, Petersilie, Knoblauch-Zitronen-Dressing mit Sauerteigbrot **/** *octopus, rocket salad, kalamata olives, yellow cherry tomatoes, paprika, parsley, garlic lemon dressing, homemade sourdough bread* **17**

Tagliata di Manzo alla NAPO / A, F, G, L:
Rinderfilet, Trüffelricotta, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico-Glasur, Sauerteigbrot **/** *beef tenderloin, truffle ricotta, rocket salad, cherry Tomatoes, balsamic glaze, homemade sourdough bread* **19**
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL **24**

ARTISAN Antipasti / A, G, H, O:
italienische Wurst- und Käsevariationen u. a. mit Ferrarini Prosciutto Cotto, serviert mit Oliven, getrockneten Tomaten, Trüffelricotta, Sauerteigbrot **/** *variety of different italian meats and cheeses including Ferrarini prosciutto cotto, served with olives, dried tomatoes, truffle ricotta, sourdough bread* **21**

Carpaccio vom Rind / A, G, O, L, M:
Hauchdünnes Rinderfilet garniert mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Cashewkernen, getrockneten Tomaten, Dijon-Senf-Ricotta-Dressing, Sauerteigbrot **/** *thinly sliced beef fillet with rocket salad, parmigiano reggiano, cashews, dried tomatoes, dijon-mustard-ricotta-dressing, sourdough bread* **21**

LASAGNE AL FORNO

Classica / A, C, G
Hausgemachte Lasagne mit herzhaftem Rinderragù, cremiger Béchamelsauce und überbacken mit zart schmelzendem Mozzarella **/** *Homemade lasagna with hearty beef ragù, creamy béchamel sauce, and topped with delicately melted mozzarella* **16,9**

Lasagne Tartufo vegetarisch / A, C, G, L
Hausgemachte Trüffel Lasagne mit Pilzduxelles, Sellerie, cremiger Béchamelsauce und überbacken mit zart schmelzendem Mozzarella **/** *Homemade truffle lasagna with mushroom duxelles, celery, creamy béchamel sauce, and topped with delicately melted mozzarella* **18,9**

LE PIZZE CLASSICHE

Marinara Ⓥ / A: San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine **/** *San Marzano tomatoes, garlic, oregano, fresh basil, extra virgin olive oil*
12,9
MAKE IT ORTOLANA: + GEGRILLTES GEMÜSE **15,9**

La Regina Margherita +Ⓥ / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Agerola, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fior di latte di Agerola, fresh basil, extra virgin olive oil*
13,9
MAKE IT VERDURA: + GEGRILLTES GEMÜSE **16,9**

Funghi +Ⓥ / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Pilze, Oregano, Maldon Meersalz, Knoblauchöl **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, mushrooms, oregano, maldon sea salt, garlic oil*
14,9
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL **19,9**

Tradizionale / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Ferrarini Prosciutto Cotto, Pilze, Oregano, Maldon Sea Salt, Knoblauchöl **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, Ferrarini prosciutto cotto, mushrooms, oregano, maldon sea salt, garlic oil* **16,9**

Salami Piccante / A, G: (milde Version verfügbar / mild version available): San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Spianata piccante, Nduja, Scamorza, fermentierter Knoblauchhonig **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, spianata piccante, nduja, scamorza, fermented garlic honey*
16,9
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL **21,9**
EMPFEHLUNG: + BURRATA **21,9**

Tonno / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Thunfisch, Roquito Chili, rote Zwiebel, Oregano, Olivenöl Extra Vergine **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, tuna, roquito peppers, red onions, oregano, extra virgin olive oil* **16,9**

Napoli / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Anchovis, Kapern, Taggiasche Oliven, Oregano, Olivenöl Extra Vergine **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, anchovies, capers, taggiasche olives, oregano, extra virgin olive oil* **16,9**

Lucifer / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Salami, Ferrarini Prosciutto Cotto, Oliven, scharfe italienische Chilis, hausgemachte Chilicreme, Olivenöl Extra Vergine **/** *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, sca morza, salami,* Ferrarini prosciutto cotto*, olives, spicy italian chilis, homemade chili creme, extra virgin olive oil*
16,9
EMPFEHLUNG: + STRACCIATELLA **19,9**

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

LE PIZZE BIANCHE

Pistaccio / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, frischer Basilikum, Ricotta- und Pistaziencreme, Pistazien, Olivenöl Extra Vergine / *mozzarella base, grana padano, scamorza, fresh basil, ricotta and pistachio cream, pistachios, extra virgin olive oil*

16,9

MAKE IT É MORTA BELLA MIT MORTADELLA 19,9

GEORGEonzola / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Gorgonzola, Spinat, Marillenmarmelade, Walnüsse, Olivenöl Extra Vergine / *mozzarella base, grana padano, fresh basil, gorgonzola, spinach, apricot jelly, walnuts, extra virgin olive oil* 17,9

OTP +Ⓥ / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Cherrytomaten, frischer Basilikum, Oliventapenade, Basilikumpesto, Ricotta, Olivenöl Extra Vergine / *mozzarella base, grana padano, fresh basil, cherry tomatoes, olive tapenade, basil pesto, ricotta, extra virgin olive oil*

17,9

EMPFEHLUNG: + PROSCIUTTO CRUDO 21,9

So`s Jalapeño / A, G: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, Ferrarini Prosciutto Cotto, Jalapeños, halbgetrocknete gelbe Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine / *mozzarella base, grana padano, scamorza, Ferrarini prosciutto cotto, jalapeños, yellow semi dried tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil* 17,9

Cotto e Zuccini / A, G: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, frischer Basilikum, marinierte Zucchini, Ferrarini Prosciutto Cotto, Grana Padano Chips, Extra Virgin Olive Oil / *mozzarella base, grana padano, fresh basil, marinated zucchini, Ferrarini prosciutto cotto, grana Padano chips, extra virgin olive oil* 17,9

The Bougie Five / A, G: Weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, Gorgonzola, Rucola, Frische Feigen, Stracciatella, Balsamicocreme, Thymian, Olivenöl Extra Vergine / *mozzarella base, grana padano, scamorza, gorgonzola, rocket salad, fresh figs, stracciatella, balsamic cream, thyme, extra virgin olive oil* 18,9

White Tiger / A, B, G: Alfredo White Sauce, Fior di Latte di Agerola, gegrillte Shrimps, Jalapeños, Chili Flocken, frischer Basilikum, Pecorino, Extra Virgin Olive Oil / *alfredo white sauce, fior di latte di Agerola, grilled shrimp, jalapeños, chili flakes, fresh basil, pecorino, extra virgin olive oil* 19,9

LE PIZZE SPECIALI

Margherita DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella DOP, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomatoes, grana padano, bufala DOP, fresh basil, extra virgin olive oil* 16,9

San Marzano DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Cherrytomaten, Pecorino, Fior di Latte Creme DOP, frische Baslikumblätter, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil leaves, fior di latte cream, extra virgin olive oil, finely grated Pecorino*

16,9

MAKE IT L'AUTHENTICO MIT PROSCIUTTO CRUDO 20,9

Capricciosa / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Ferrarini Prosciutto Cotto, Pilze, Artischockencreme, Oliventapenade, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, scamorza, Ferrarini prosciutto cotto, mushrooms, artichoke cream, olive tapenade, extra virgin olive oil* 17,9

Frutti di Mare / A, B, G, R: Meeresfrüchte-Rahmsauce, Garnelen, Calamari , Miesmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Zitrone, Natives Olivenöl Extra / *seafood cream sauce, prawns, calamari, mussels, garlic, parsley, lemon, extra virgin olive oil* 18,9

Crudo DOP/ A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP, rote Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto San Daniele, Balsamicocreme, Parmigiano Reggiano, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, mozzarella di bufala DOP, red cherry tomatoes, rocket salad, prosciutto San Daniele, balsamic cream, parmigiano reggiano, extra virgin olive oil*

18,9

MAKE IT BRESAOLA DOP 21,9

EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 23,9

CZILLI X Tonno / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Thunfisch, Grillpaprika, Oliven, CZILLI Italia, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, tuna, roasted bell peppers, olives, CZILLI Italia, oregano, extra virgin olive oil* 18,9

Vegan ‚Nduja' Ⓥ / A, H: San Marzano Tomaten, veganer Mozzarella, frischer Basilikum, vegane 'Nduja', Rucola, Pinienkerne, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomatoes, vegan mozzarella, fresh basil, vegan 'nduja', rocket salad, pine nuts, extra virgin olive oil* 18,9

Tartufo +Ⓥ / A, G: schwarze Trüffelbasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Pilze, Rosmarin, Trüffelöl / *black truffle base, grana padano, fresh basil, fior di latte di Agerola, scamorza, mushrooms, rosemary, truffle oil*

19,9

EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 24,9

NAPO X krispel WOLLSCHWEIN

Neusetzer BIO Lardo / A, G: weiße Mozzarellabasis mit Scamorza, Grana Padano, frischer Basilikum, Rosmarin, Olivenöl Extra Vergine, Kresse, BIO Wollschwein Lardo „fein" by KRISPEL. 9 Monate im Basalt Stein gereift. / *fior di latte di Agerola, smoked scamorza, grana padano, fresh basil, rosemary, and extra virgin olive oil, finished after baking with thin slices of premium smoked cured meat and fresh cress*

20,9

EMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER RIED NEUSETZBERG | KRISPEL | 0,125L +7,9

Scampi alla Buzara / A, B: San-Marzano-Tomaten, Tigergarnelen, Knoblauch, Zwiebel, Basilikum, Natives Olivenöl Extra / *San Marzano tomatoes, tiger prawns, garlic, onion, basil, extra virgin olive oil* 21,9

Royal Tenderloin / A, G, L: Rinderfilet | Trüffelricotta | Preiselbeersauce | Schwarze-Knoblauch-Mayonnaise / *styrian tenderloin beef | truffle ricotta | lingonberry sauce | black garlic mayo*

23,9

EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 28,9

EXTRAS & DOLCI

›››› AUF SEITE 14

BUSINESS LUNCH // EUR 16

MONTAG–FREITAG 11:30–15:00

VORSPEISE
KLEINER INSALATA MISTA

PIZZA ODER LASAGNE ALS HAUPTSPEISE
LE PIZZE CLASSICHE / LASAGNE CLASSICA
LE PIZZE BIANCHE +EUR 2
LE PIZZE SPECIALI / LASAGNE TARTUFO +EUR 3

ANTIPASTI ALS HAUPTSPEISE
ROTE-BETE-TATAR
SOUS VIDE OKTOPUS +EUR 1
TAGLIATA DI MANZO ALLA NAPO +EUR 3
CARPACCIO RIND +EUR 5

ESPRESSO

NAPO FÜR ZUHAUSE

Unser *PIZZAMEHL* gibt es auch zum Mitnehmen für *ZUHAUSE.*

NAPO

PIZZA SCHOOL



*LERNE **ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA** SELBST ZU **BACKEN!***

NAPO PIZZA SCHOOL

TERMINE 2027: 16.01. | 06.02. | 13.03. | 10.04. | 22.05. | 05.06. | 18.09. | 23.10. | 13.11. | 11.12. | Samstag 9–14 Uhr

KURSABLAUF

01 Grundlagen, Theorie & Zutaten
02 Teigproduktion und -vorbereitung
03 Teigbällchen / Balling
04 Formen / Stretching
05 Belegen und Backen
06 Verkostung und Abschluss

KOSTEN: EUR 109

INKLUSIVE: Teigbälle für zuhause | Rezeptblock | Pizza School Zertifikat | Schürze und Kappe | Kaffeepause | Pizza Margherita

TEAMBUILDING & GRUPPEN

PIZZA BACKEN VERBINDET. Individuelle Termine für Teams und Gruppen, auch abends oder unter der Woche.

SCHULKLASSEN & KINDERGRUPPEN

Wir bieten eigene Pizza-Workshops für Kinder & Jugendliche von 6 bis 16 Jahren für eine Mindestgröße ab 15 Personen an. Kursprogramm, Termine und Preis auf Anfrage.

MEHR INFOS GEFÄLLIG?

QR-CODE SCANNEN UND MEHR ERFAHREN!

GLEICH PLATZ SICHERN!

QR-CODE SCANNEN UND BUCHEN!

BUCHUNGEN FÜR GRUPPEN, TEAMBUILDING & SCHULKLASSEN BITTE

hello@napopizza.at

EXTRAS

Basilikum | Knoblauchöl / *basil | garlic oil* 1

Knoblauch | Kapern | Oliven | Pistazien | Pistaziencreme | Pinienkerne | Zwiebeln | Chilis (scharf) | CZILLI Italia | geriebene Pistazien | Rucola | Spinat | hausgemachte Chilipaste / garlic / *capers | olives | pistacchio slivers | pistachio cream | pine nuts | onions | chillies (spicy) / CZILLI Italia | ground pistachios | rocket salad | spinach | homemade chili paste* 2

Artischocken / -creme | Anchovis | Thunfisch | Fior di Latte di Agerola | Gorgonzola | Mozzarella di Bufala DOP | veganer Mozzarella | Kirschtomaten | Jalapeños | Nduja | Vegane Nduja | Ferrarini Prosciutto Cotto | Salami | Salami Piccante, Stracciatella | Grillgemüse | Artischockencreme / *artichoke | anchovis | tuna | fior di latte di Agerola | gorgonzola | mozzarella di bufala DOP | vegan mozzarella | cherry tomatos | jalapeños | nduja | vegan nduja | Ferrarini prosciutto cotto | salami | salami piccante, stracciatella, grilled vegetables | artichoke cream* 3

Mortadella, Prosciutto Crudo Di San Daniele 14 Monate gereift | Salsiccia / *mortadella | prosciutto crudo di San Daniele 14 months matured | salsiccia* 4

Burrata | Bresaola | Beluga-Art Kaviar | Neusetzer BIO Lardo / *burrata | bresaola | beluga art caviar | Neusetzer bio lardo* 5

Frischer Trüffel (saisonal) pro 1g 5
fresh truffle (seasonal) per 1g

ALLERGENE UND HINWEISE

A – Gluten/gluten, **B** – Krebstiere/crustaceans, **C** – Eier/eggs, **D** – Fisch/fish, **E** – Erdnüsse/peanuts, **F** – Soja/soy, **G** – Milch/milk, **H** – Schalenfrüchte/nuts, **L** – Sellerie/celery, **M** – Senf/mustard, **N** – Sesamsamen/sesame seeds, **O** – Sulfite/sulphites, **R** – Weichtiere/molluscs

vegan / make it vegan (+EUR 3) Ⓥ / +Ⓥ

WIR LIEBEN WAS WIR TUN. Sollte etwas einmal nicht nach deiner Zufriedenheit sein, bitte gib uns direkt vor Ort Bescheid. Wir sind bemüht, sofort eine Lösung zu finden. Und: Hinterlasse uns bitte eine positive Bewertung – *dein NAPO Team.*

DOLCI

Affogato Ⓥ 7

Panna Cotta / G: Panna Cotta, Karamell-Sauce, Pistaziensplitter / *Panna Cotta, caramel sauce, pistachio slivers* 8

Limoncello Tiramisu / A, C, G: Alkoholfreier Limoncello, Mascarpone, Limette, Zitronenabrieb, Lavendelblüten, Frische Minze / Nonalcoholic limoncello, mascarpone, lime, lemon zest, lavenderflower, fresh mint 9

Grande Bombardino / G, C: warmer Eierlikör mit Schlag, Vanilleeis und Zimt / *warm egg nogg with whipped cream, vanilla ice cream and cinnamon* 9

San-Sebastián-Cheesecake / A, C, G:
gebackener Käsekuchen nach baskischer Art / *Basque-style baked cheesecake* 9

+ SCHOKOSAUCE EXTRA 10

Double Chocolate / A,C, E, F, G, H:
Schokoladenmousse Ⓥ und Soft Baked Brownie / *Chocolate mousse Ⓥ and soft baked brownie* 12

NAPO Dolci Deal (4-6 Personen) / A, C, E, F, G, H:
Panna Cotta | Double Chocolate | San Sebastian Cheesecake | Limoncello Tiramisu 35

Panettone mit Eierlikör (6-8 Personen)/ A, C, F, G, H: Original Hausbrandt Panettone div. Sorten 900g/1000g aufgeschnitten mit warmen Eierlikör serviert - nur solange der Vorrat reicht /*Original Hausbrandt Panettone, various varieties, 900g/1000g, sliced and served with warm eggnog – only while stocks last.* 49

GELATO

1 Kugel Vanille-Eis mit Schlag / Ⓥ *ohne Schlag*
1 scoop of vanilla ice cream + whipped cream / Ⓥ *without whipped cream* 5

NAPO FÜR ZUHAUSE

Casa dolce casa

CZILLI ITALIA
192ML *EUR 10*

NAPO NATIVES OLIVENÖL
0,5L *EUR 15*

CAPUTO BLUE 00 MEHL
5KG *EUR 15*

HERMANN HAUSBRANDT
RÖSTUNG GANZE BOHNE 1KG *EUR 35*

PICK YOUR PANETTONE
1000G HAUSBRANDT PANETTONE

>> Glassato / kandierte Früchte, Haselnussglasur und Mandeln
>> Specialita Delice / Haselnussglasur und Mandeln Cioccolato
>> Bianco e Caffé / weiße Schokolade und Kaffee

EUR 35

NAPO X ERUPTIONWINZER GESCHENKBOX

1 X EUR 10 NAPO-GUTSCHEIN
1 X GELBER MUSKATELLER | KRISPEL | 0,75L
1 X CHARDONNAY ST. ANNA | SCHARL | 0,75L
1 X GEWÜRZTRAMINER | MÜLLER | 0,75L *EUR 39*

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

ACQUA

San Pellegrino | Acqua Panna 0,25l | 0,75l	**3,5 | 8**
Tafelwasser mit Geschmack 1l Zitrone | Orange | Minze	**3,5**
Zitronenwasser 0,33l | 0,5l	**2,5 | 3,2**
Holunderwasser 0,33l | 0,5l	**2,9 | 3,5**
Soda Zitrone 0,33l | 0,5l	**3,2 | 3,9**
Holunder Soda 0,33l | 0,5l	**3,5 | 4,2**

HAUSBRANDT TRIEST 1892

Espresso	**3,2**
Espresso Macchiato	**3,6**
Espresso Doppio	**4,6**
Cappuccino	**4,6**
Verlängerter – schwarz / mit Milch	**4,1**
Latte Macchiato	**4,9**
Caffè Corretto – Espresso + Grappa	**6,9**
Kakao	**5,3**
Heiße Schokolade	**5,3**
+ Hafermilch	**0,5**
+ decaffeinato	**0**

5CUPS TÉ BIOLOGICO

Be Green My Friend	**4,5**
Lazy Sunday	**4,5**
Sense of the Alps	**4,5**
Sunny Berry Mint	**4,5**
Train to Assam	**4,5**

BEVANDE ANALCOLICHE

Simply Cola 0,25l **| Coca Cola** 0,33l **|** **Cola Zero** 0,33l	**4,3**
Keli Kracherl 0,33l | Zitrone | Mix Cola-Orange | Ananas | Maracuja	**4,3**
Orangina Orangen Limonade 0,25l	**4,5**
Richard Sun Ice Tea 0,33l Peach | Lemon	**4,6**
Schweppes Dry Tonic 0,2l Ginger Ale | Ginger Beer | Bitter Lemon | White Peach | Bitter Pink Grapefruit	**4,6**
Hasenfit BIO Saft Orange | Apfel | Erdbeere | Marille	**4,9**
Traubensaft rot – gespritzt mit Wasser | Müller Vulkanland Südoststeiermark 0,5l	**4,9**
Hasenfit BIO Saft – gespritzt mit Wasser 0,5l Orange | Apfel | Erdbeere | Marille	**4,9**
Red Bull | Sugarfree | Edition	**5,2**
Hasenfit BIO Saft – gespritzt mit Soda 0,5l Orange | Apfel | Erdbeere | Marille	**5,3**
Traubensaft rot – gespritzt mit Soda | Müller Vulkanland Südoststeiermark 0,5l	**5,3**

QINTA BIO ESSENZ LIMONATA

Basilikum Limette 0,4l	**5,2**
Rosmarin Himbeere 0,4l	**5,2**

QINTA **Die Qintessenz.** Der beste Auszug aus Zutaten ist Qinta. Qinta steht für das ideale Zusammenspiel der vier Geschmäcker: Süß. Sauer. Salzig. Bitter.

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

BUBBLES statt TROUBLES

BEI **HOUSE OF NAPO** ODER UNSEREM **BRUNCH** STEHT DER GENUSS FÜR ALLE SINNE IM FOKUS.

HIGHBALL MIT

Gin and Tonic – Gin, Schweppes Dry Tonic Water 9

Moscow Mule – Stolichnaya Vodka, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer 10

Pirata – Blanco Rum, Limoncello, Schweppes Original Bitter Lemon 10

Pesca Bianca – Stolichnaya Vodka, Aperol Bitter Aperitivo, Zitronensaft, Schweppes White Peach 10

GRAPPE

NONINO

Nonino Tradizione 41 2cl 5,9

Nonino Optima® Invecchiata 12 Mesi 2cl 6,9

Nonino Il Sauvignon Blanc 2cl 6,9

Nonino da Prosecco Riserva in barriques e piccole botti 2cl 6,9

Nonino Moscato 2cl 7,9

Nonino Uvabianca 2cl 7,9

Nonino Antica Cuveé 2cl 7,9

Nonino Antica Cuvée® Riserva Aged 5 Years 59,9% vol. 2cl 9,9

Nonino Il Merlot 2cl 9,9

Nonino Riserva Aged 8 Years 2cl 9,9

Berta Tre Soli Tre 2cl 11,9

Nonino Fragolino Cru 2cl 12,9

AMARO, BITTER, WERMUT

Averna 2cl | 4cl 3,9 | 5,9

Antica Formula 4cl 5,9

Campari 4cl 5,9

Cynar 4cl 5,9

Gozio Amaretto 2cl | 4cl 3,9 | 5,9

Galliano Espresso 2cl | 4cl 3,9 | 5,9

Limoncello 2cl | 4cl 3,9 | 5,9

Nonino Amaro 4cl 5,9

Ramazotti 4cl 5,9

Martini Bianco 4cl 5,9

Martini Rosso 4cl 5,9

Cocchi Vermouth Americano Rosa 4cl 5,9

GIN

Beafeater 4cl 5,9

Stin 4cl 8,9

SPIRITO

Stolichnaya 4cl 5,9

Bulleit Bourbon Whiskey 4cl 5,9

Barcelo Blanco /Añejo 4cl 5,9

Angostura Tamboo Spiced Rum 40 % | 4cl 5,9

Tequila Cuervo Silver / Resposado 2cl | 4cl 3,9 | 5,9

Aberlour Single Malt 4cl 7,9

Tatratea Original Tea Liqueur 52% vol. 2cl | 4cl 4,2 | 7,9

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

OLIVENÖL für ZUHAUSE?

DIE NAPO-EDITION GIBT'S SOGAR ZUM MITNEHMEN!



Neutorgasse 22
8010 Graz

NAPO

PIZZA NAPOLETANA



Sandgasse 34 | Campus TU Inffeldgasse
8010 Graz

NAPO

PIZZA

NEU AB MÄRZ – **PIZZA NAPOLETANA**



Sandgasse 34 | Campus TU Inffeldgasse
8010 Graz

ARTISAN

BY NAPO

Event- & Seasonal Celebration Location

NAPO[LETANA]

Die authentische neapolitanische Pizza in ihrer ursprünglichsten Form. Mindestens 24 Stunden fermentierter Teig, 60 Sekunden bei 483° in unserem legendären Ofen von Stefano Ferrara gebacken. Bei NAPO kommen nur die qualitativ hochwertigsten Lebensmittel auf die Pizza. Der Teig für unsere Pizzen/Brot wird täglich mit dem traditionellen Caputo Mehl "00" frisch produziert. Nach dem Fermentations-prozess von mindestens 24h kann dieser dann weiterverarbeitet werden. Unsere Pizzen werden dann kurz vor dem Backen noch einmal von Hand gestretched, bevor Sie dann nach Belieben von unseren Pizzaiolos belegt werden können. Freut euch – eure Pizza ist nicht mehr weit entfernt.

KÜCHENZEITEN: täglich 11:30–22:00 Uhr
LATE NIGHT PIZZA: Freitag & Samstag bis 23:30 Uhr
BUSINESS LUNCH: Montag – Freitag 11:30–15:00 Uhr

WWW.NAPOPIZZA.AT | @NAPOPIZZA.AT

Gestaltung: **ricomm** x **sisa studio**