

NAPPO

PIZZA NAPOLITANA

BUBBLES STATT TROUBLES

EVENTS VON NAPO

ALL INCLUSIVE BRUNCH MIT LIVE DJ + ⑤

9–12 UHR | EUR 52 pro Person | Kinder 0–5 J.: gratis, ab 6 J.: EUR 19

2025: 9. NOVEMBER | 14. DEZEMBER*

2026: 18. JÄNNER | 8. FEBER | 22. MÄRZ | 26. APRIL* | 10. MAI* | 14. JUNI*

* MIT DJ

SPEISEN: Prosciutto San Daniele, Salami, Mortadella, Räucherlachs, Mozzarella di Bufala, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola, Tomatenpesto, Artischockencreme, Ricottacreme, diverse Marmeladen, Joghurt und Müsli, selbstgemachtes Sauerteigbrot, Cornetti und süße Häppchen von Caramello, Obst, eingelegtes und Gemüse

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

TUTTO GAS MIT LIVE-DJ

2025: 25. NOVEMBER* | 23. DEZEMBER*

2026: 13. JÄNNER | 24. FEBER | 10. MÄRZ | 14. APRIL | 19. MAI** | 23. JUNI**

* CHRISTMAS EDITION ** OUTDOOR EDITION

– 3L COL SANDAGO + 1,5L GRATIS

– 1,5L COL SANDAGO + 0,75L GRATIS

– 1,5L FRIZZANTE ROSÈ + 0,75L GRATIS

NAPO X ERUPTION PUNSCHHÜTTE 20. NOV.–31. DEZ.

WINZER

WEINVERKOSTUNGSEVENTS OUTDOOR
MIT UNSEREN ERUPTIONSWINZERN:

25. NOVEMBER | 2. DEZEMBER |
9. DEZEMBER | 16. DEZEMBER

 krispel
win & more

 MÜLLER
kloch

 schäfer
win & more

 PFEIFER
win & more

EUR 19 | 4 WEINE + FINGERFOOD

PIZZA & SPRITZER PARTY 16:00–22:00 UHR

MIT LIVE DJ IM NAPO AM CAMPUS

NAPO
PIZZA

2025: 11. NOVEMBER | 16. DEZEMBER

2026: 15. JÄNNER | 5. MÄRZ | 9. APRIL | 7. MAI | 11. JUNI

– 1+1 PIZZA-STÜCK-AKTION

– 1+1 SPRITZER-AKTION

– 1+1 BIER-AKTION

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 Südoststeiermark	5
Zero Muskateller Spritz ERUPTION Zero Muskateller, Soda Krispel Südoststeiermark	5,5
Mionetto – Glas Prosecco alkoholfrei	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 Spritz	6,5
Shirley Temple – Schweppes Ginger Ale, BIO Orangensaft, Grenadine	7
Limoncello Spritz Zero – Pallini Limonzero, Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda	7,5

APERITIVO

Frizzante Spritz	5
Muskateller Spritzer	6
Campari Soda – Campari, Soda	6
Veneziano – Aperol, Frizzante, Soda, Olive	7
Sarti Spritz – Sarti Rosa, Frizzante, Holunder, Soda	8
Rosato Spritz – Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda	8
Bellini – Frizzante, Pfirsichpüree	8
Campari Spritz – Campari, Frizzante, Soda	8
Campari Orange – Campari, Orangensaft	8
Chandon Garden Spritz	8
Cynar Tonic – Cynar, Schweppes Dry Tonic Water	8
Limoncello Spritz – Limoncello, Frizzante, Soda	8
Mimosa – Frizzante, Orangensaft	8
Rossini – Frizzante, Erbeerpüree	8
Campari Milano Spritz – Campari, Frizzante, Cranberrysaft, Minze	9
Bergamont Spritz – Italicus, Frizzante, Soda	9
Nonino Giannola Style – Amaro Nonino Quintessentia, Frizzante	9
Botanical Spritz – L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Frizzante, Soda	9
Negroni Sbagliato – Antica Formula Wermut, Campari, Frizzante	10
Mezzo Mezzo – Aperol, Campari, Frizzante, Soda	10
Padovani Spritz – Whiskey, Holunder, Zitronensaft, Soda	10

COCKTAIL ZERO

Virgin Pesca Bianca – Schweppes White Peach, Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Zitronensaft	9
Analcolico Limona Martini – Pallini Limonzero, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Soda	9

COCKTAIL

Americano – Antica Formula Wermut, Campari, Soda	9
Aperol Sour – Aperol Bitter Aperitivo, Zitronensaft	9
Averna Sour – Averna Amaro Siciliano, Zitronensaft	9
Aperitivo Nonino Sour – L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Zitronensaft	9
Southside Rickey – Gin, Limettensaft, Minze, Soda	9
Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft	9
Blue CuraCIAO Margarita – Tequila Silver, Blue Curaçao, Limette	11
Cosmopolitan – Stolichnaya Vodka, Cranberrysaft, Triple Sec, Limette	11
Deep Blue – Martini Bianco Wermut, Italicus, Blue Curaçao, Schweppes Pomegranate	11
Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, Kahlua KaffeeLikör, Espresso	11
Gin Basil Smash – Gin, Zitronensaft, Basilikum	11
Moscato Martini – Moscato Grappa, Kahlua Kaffee Likör, Espresso	11
Favola – Gin, Italicus, Limoncello, Zitronensaft	12
Marios Limoncello Martini – Martini Bianco Wermut, Stolichnaya Vodka, Limoncello, 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, Passionsfruchtpüree, Limette, Vanille, Frizzante	12
Sarti meets Pornstar – Stolichnaya Vodka, Sarti, Holunder, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Frizzante	12



WINTER DRINKS

SEASONAL APERITIVO ZERO

Bitter Tonic – Schweppes Dry Tonic Water, Grapefruitsaft, BIO Orangensaft, Rosmarin	7
Raffis Winter Veneziano Zero – Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda, Olive, Bratapfelsirup selbstgemacht*	8
Zero Limonginger – Pallini Limonzero, Mionetto Prosecco alkoholfrei, Johannesbeersaft, Ingwer	8
Sober Winters Pearl – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Birnensaft, Zimt, Thymian	9

SEASONAL APERITIVO

Raffis Winter Veneziano – Aperol, Frizzante, Soda, Olive, Bratapfelsirup selbstgemacht*	9
Tipsy Winters Pearl – Frizzante, Birnensaft, Zimt, Thymian	9
Bittersweet Ramazotti – Ramazotti Rosato, Schweppes Original Bitter Lemon, Cranberrysaft	9

SEASONAL COCKTAILS ZERO

Vaniglia d'Inverno – Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Zitronensaft, Vanille	9
---	---

SEASONAL COCKTAILS

Silent Orchard – Whiskey, Limettensaft, Bratapfelsirup selbstgemacht*	12
Spekulatius Amaretto Sour – Gozio Amaretto, Zitronensaft, Zimt, Spekulatius	12
Chocolate Espresso Martini – Mozart Dark Chocolate, Stolichnaya Vodka, Espresso, Kaluah	12
Ginger Apple Martini – Stolichnaya Vodka, BIO Apfelsaft, Zitronensaft, Ingwer	12
Cinnamon Crush – Stolichnaya Vodka, Kirschsaf, Zitronensaft, Zimt	12
La Navidad Margarita – Tequila Gold, Limettensaft, Triple Sec, BIO Orangensaft	12
Thyme After Time – Whisky, Cranberrysaft, Triple Sec, Zitronensaft, Ingwer, Thymian	12
Cranberry Daiquiri – Rum Anejo, Limettensaft, Triple Sec, Cranberrysaft, Rosmarin	12
Vanilla Glow – Tequila Silver, Aperol, Limettensaft, Vanille	12

* BIO Apfelsaft, Zimt, Kardamom, echte Vanille, Sternanis



PROSECCO & BRUT

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	32 69 139
Brut – Martino Zanetti Art Collection Col Sandago 0,75l	39
Superiore Prosecco DOCG Brut Villa Premoli Asolo 0,75l	49

ROSÉ FRIZZANTE & BRUT

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

BIRRA

Obertrumer Märzen vom Fass 0,33l 0,5l	4,9 5,9
Murauer Pale Ale vom Fass 0,33l 0,5l	4,9 5,9
Peroni Nastro Azzurro 0,33l Flasche	5,9
Trumer Freispiel 0,33l Flasche (alkoholfrei)	5,2
QINTA Basilikum Limetten Radler Obertrumer 0,33l	6,2

VINO BIANCO

Weißburgunder DOC 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
Gelber Muskateller ERUPTION Krispel Vulkanland Südoststeiermark 0,125l 0,75l	5,9 33
Chardonnay St. Anna am Aigen DAC ERUPTION Scharl Vulkanland Südoststeiermark 0,125l 0,75l	6,5 35
Chardonnay Ried Schemming DAC ERUPTION Pfeifer Vulkanland Südoststeiermark 0,125 0,75	7,9 45
Derthona Timorasso Vietti Piemont 0,75l	49

CHAMPAGNER

Rosé Champagner Ruinart Reims 0,75l	169
---	-----

PEZZI UNICI

Sauvignon Blanc Ried Seindl ERUPTION Müller Vulkanland Südoststeiermark 0,75l 1,5l	49 109
Grauburgunder Reserve ERUPTION Pfeifer Vulkanland Südoststeiermark 0,75l	49
Chardonnay Ried Schemming ERUPTION Scharl Vulkanland Südoststeiermark 0,75l 1,5l	59 129
Auron ERUPTION Scharl Vulkanland Südoststeiermark 0,75l 1,5l 3l	59 129 279
B1 ERUPTION Krispel Vulkanland Südoststeiermark 0,75l	79

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
Blauer Zweigelt ERUPTION Pfeifer 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 BZMCS ERUPTION Pfeifer Vulkanland Südoststeiermark 0,125l 0,75l	6,9 39
Syrah IGP Teanum Otre Apulien 0,125l 0,75l	7,9 42
Chianti Classico DOCG Fonterutoli Toscana 0,125l 0,75l 1,5l 3l	8,9 49 119 259
Barolo DOCG Carlo Revello & Figli Piemont 0,125l 0,75l	8,9 49
Aglianico IGP Teanum Otre Apulien 0,75l	39
Vulcano Hans Igler Burgenland 0,75l	49
Le Difese 69 Tenuta San Guido Toscana 0,75l	69
Tignanello Antinori Toscana 0,75l 1,5l	169 359
SOMMELIER SPECIAL:	
Nero di Troia aus der 6l Flasche 0,125l	8,9

VINO NATURALE

Yoko Easy Drinking – Josef Krenn Südoststeiermark 0,125l 0,75l	6,9 35
Pet Nat White Bubbles – Josef Krenn Südoststeiermark 0,75l	39

VINO DOLCE

Gewürztraminer Spätlese DAC ERUPTION Müller Vulkanland Südoststeiermark NAPO EDITION 0,125l 0,75l	5,9 32
---	----------



Die Eruption-Winzer haben sich zum Ziel gesetzt, die gesamte Region des Thermen- und Vulkanlandes über die Grenzen hinaus bekannt zu machen und dessen Image zu stärken. Gemeinsam erhöhen sie die regionale Wertschöpfung und Wertschätzung des Weinbaugebietes Vulkanland.



*LA CUCINA
PICCOLA FA LA
CASA GRANDE.*

*EINE KLEINE KÜCHE
MACHT DAS
ZUHAUSE GROSS.*

APPETIZER

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl  / A: <i>homemade sour dough bread with olive oil</i>	5
Oliven  / olives	6
Pizzabrot  / pizza bread	7
Trüffelricotta mit Sauerteigbrot und Oliven <i>truffle ricotta with sour dough bread and olives</i>	7,5
Artischockencreme mit Sauerteigbrot und Oliven  / artichoke cream with sour dough bread with olive oil	7,5
Appetizer Duo – Artischockencreme mit Trüffelricotta, Oliven und Sauerteigbrot <i>artichoke cream truffle ricotta olives sourdough bread</i>	12

ANTIPASTI

Insalata Mista / Rucola Grana  / A, L, O: gemischter Salat mit Gemüse der Saison, Balsamicodressing und Parmigiano Reggiano <i>mixed greens and seasonal vegetables with a balsamic-dressing, topped with parmigiano reggiano</i>	7
Artischocke  / A, L, O: Artischockencreme mit eingelegten roten Zwiebeln, marinierten Artischocken, knusprigen Kapern, Holunderdressing, Sauerteigbrot <i>artichoke cream served with pickled red onions, marinated artichokes, crispy capers, elderflower dressing, sour dough bread</i>	15
Kürbis  / G, H, O: süß-sauer eingelegter Kürbis mit getrocknetem Salbei, gerösteten Haselnüssen, rohem Radicchio und Pangrattato <i>sweet and sour marinated pumpkin with dried sage, roasted hazelnuts, raw radicchio and pangrattato</i>	15
Burrata / G, H: Burrata mit gerösteter Kaki, Chicorée, Pistazien und Thymian-Honigöl, Sauerteigbrot <i>burrata with roasted persimmon, chicory, pistachios and thyme-honey oil, sour dough bread</i>	16
Vitello Tonnato / A, G, L, O: dünn geschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, garniert mit Kapern, frischen Cherrytomaten und Zitronenzeste, Sauerteigbrot <i>thinly sliced veal with a creamy tuna sauce, topped with capers, fresh cherry tomatoes and lemon zest, sour dough bread</i>	17
NAPO Charcuterie Board / A, G, H, O: italienische Wurst- und Käsevariationen, serviert mit Oliven, getrockneten Tomaten, Trüffelricotta, Sauerteigbrot <i>variety of different italian meats and cheeses, served with olives, dried tomatoes, truffle ricotta, sour dough bread</i>	20
Carpaccio vom Rind / A, G, O, L, M: Hauchdünnes Rinderfilet garniert mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Cashewkernen, getrockneten Tomaten, Rosa Pfeffer und Dijon Senf Dressing, Sauerteigbrot <i>thinly sliced beef fillet with rucola, parmigiano reggiano, cashews, dried tomatoes, pink pepper and dijon mustard dressing, sour dough bread</i>	21

LE PIZZE CLASSICHE

Marinara  / A: San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, frischer Basilikum <i>San Marzano tomatoes, garlic, oregano, fresh basil</i>	12,5
MAKE IT ORTOLANA: + GEGRILLTEM GEMÜSE	15,5
La Regina Margherita  / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Fior di Latte di Agerola, frischer Basilikum <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fior di latte di agerola, fresh basil</i>	13,5
MAKE IT VERDURA: + GEGRILLTEM GEMÜSE	16,5
Funghi  / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Pilze, Oregano, Maldon Meersalz, Knoblauchöl <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, mushrooms, oregano, maldon sea salt, garlic oil</i>	14,5
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g	17,5

 Salami Piccante / A, G (milde Version verfügbar / mild version available): San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Spianata piccante, Nduja, Scamorza, fermentierter Knoblauchhonig <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, spianata piccante, nduja, scamorza, fermented garlic honey</i>	16,5
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g	19,5
EMPFEHLUNG: + BURRATA	21,5

Tonno / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Thunfisch, Roquito Chili, rote Zwiebel, Oregano <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, tuna, roquito peppers, red onions, oregano</i>	16,5
--	------

Napoli / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Anchovis, Kapern, Taggiasche Oliven, Oregano <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, anchovies, capers, taggiasche olives, oregano</i>	16,5
---	------

  Lucifer / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Fior Di Latte Di Agerola, Scamorza, Salami, Prosciutto Cotto, Scharfe Italienische Chilis, Hausgemachtes Chiliöl <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, scamorza, salami, prosciutto cotto, spicy italian chilis, homemade chili oil</i>	16,5
--	------

Tradizionale / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Fior Di Latte Di Agerola, Prosciutto Cotto, Pilze, Oregano, Maldon Sea Salt, Knoblauchöl <i>San marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, prosciutto cotto, mushrooms, oregano, maldon sea salt, garlic oil</i>	16,5
--	------

LE PIZZE BIANCHE

GORGonzola / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Gorgonzola, Spinat, Marillenmarmelade, Walnüsse <i>mozzarella base, grana padano, fresh basil, gorgonzola, spinach, apricot jelly, walnuts</i>	17
OTP  / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Cherrytomaten, frischer Basilikum, Oliventapenade, Basilikumpesto, Ricotta <i>mozzarella base, grana padano, fresh basil, cherry tomatoes, olive tapenade, basil pesto, ricotta</i>	17,5
EMPFEHLUNG: + PROSCIUTTO CRUDO	21,5
La Stiria / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Spinat, Prosciutto Cotto, Ricotta-Kren Sauce, Parmesansplitter <i>mozzarella base, grana padano, fresh basil, spinach, prosciutto cotto, ricotta and horseradish sauce, parmesan shavings</i>	18,5

Pearfection / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Birne, Gorgonzola, Walnüsse, Rucola, Granatapfel <i>white mozzarella base, grana padano, pear, gorgonzola, walnuts, rocket salad, pomegranate</i>	18,5
---	------

É Morta Bella / A, G, H: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, frischer Basilikum, Ricotta- und Pistaziencreme, Mortadella, Pistazien <i>mozzarella base, grana padano, scamorza, fresh basil, ricotta and pistachio cream, mortadella, pistachios</i>	19,5
---	------

  Salsiccia X CZILLI  / A, G: weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, frischer Basilikum, Salsiccia, CZILLI Italia, Stracciatella, gegrillte rote Paprika, Fenchel <i>mozzarella base, grana padano, scamorza, salsiccia, CZILLI italia, stracciatella, grilled red pepper, fresh basil, fennel</i>	19,5
---	------

LE PIZZE SPECIALI

Margherita DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Büffelmozzarella DOP, frischer Basilikum / *San Marzano tomatoes, grana padano, bufala DOP, fresh basil* **16,5**

Capricciosa / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Prosciutto Cotto, Pilze, Artischockencreme, Oliventapenade / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, scamorza, prosciutto cotto, mushrooms, artichoke cream, olive tapenade* **17,5**

Pizza Anchovies / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Taggiasche Oliven, Stracciatella, Anchovies / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, olives, stracciatella, anchovies* **18,5**

Crudo DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP, rote Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto San Daniele, Balsamicocreme, Parmigiano Reggiano / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh Basil, mozzarella di bufala DOP, red cherry tomatoes, arugula, prosciutto San Daniele, balsamic cream, parmigiano reggiano* **18,5**

MAKE IT BRESAOLA DOP: **21**
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g **21,5**

Vegan ‚Nduja‘  / A, H: San Marzano Tomaten, veganer Mozzarella, frischer Basilikum, vegane ‚Nduja‘, Rucola, Pinienkerne / *San Marzano tomatoes, vegan mozzarella, fresh basil, vegan ‚nduja‘, arugula, pine nuts* **18,5**

Smashing Pumpkin  / A, G, H: Kürbispüree, Scamorza, Mozzarella, Salbei, Rucola, Kürbiskerne und Blaubeercheong / *purée, scamorza, mozzarella, sage, rocket salad, pumpkin seeds and blueberry cheong* **18,5**

Tartufo  / A, G: schwarze Trüffelbasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Mascarponecreme, Pilze, Rosmarin, Trüffelöl / *black truffle base, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, scamorza, mascarpone cream, mushrooms, rosemary, truffle oil* **19,5**

EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g **22,5**
WEINEMPFEHLUNG: CHARDONNAY RIED SCHEMMING DAC | WEINGUT PFEIFER



EXTRAS

Basilikum | Knoblauchöl / basil | garlic oil **1**

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

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

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

Burrata | Bresaola / burrata | bresaola **5**

Frischer Trüffel pro 1g / fresh truffle per 1g **3**

VEGAN

vegan 

make it vegan (+EUR 3) 

ALLERGENE

Gluten / *gluten* **A**

Eier / *eggs* **C**

Fisch / *fish* **D**

Milch / *milk* **G**

Schalenfrüchte / *nuts* **H**

Sesamsamen / *sesame seeds* **N**

Sulfite / *sulphites* **O**

DOLCI

Affogato  **6,9**

Bombardino: warmer Eierlikör mit Schlag und Zimt / *warm egg nogg with whipped cream and cinnamon* **6,9**

Grande Bombardino: warmer Eierlikör mit Schlag, Vanilleeis und Zimt / *warm egg nogg with whipped cream, vanilla ice cream and cinnamon* **8,9**

Panna Cotta / G **8,5**

Tiramisù / A,G,C **8,5**

Pere & Cioccolato by  / F: Schokoladen-Brownie, karamellisierte Birnen und Schokocreme im Schichtdessert / *chocolate brownie, caramelized pears, and chocolate cream in a layered dessert* **9,5**

Cupoletta Bianca by  / A, I, F, H: Cheesecake Mousse mit Pistaziencreme im Kern, weiße Schokoglasur auf einer Carrot-Cake-Basis / *cheesecake mousse with pistachio cream center, white chocolate glaze on a carrot cake base* **9,5**

Panettone mit Eierlikör (für 4-8 Personen, November - Dezember): 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 ohne Schlag / without whipped cream

1 Kugel Vanille-Eis mit Schlag / **5**
1 scoop of vanilla ice cream + whipped cream

1 Kugel Mango-Eis mit Schlag / **5**
1 scoop of mango ice cream + whipped cream

1 Kugel Zitronen-Eis mit Schlag / **5**
1 scoop of lemon ice cream + whipped cream

BUSINESS LUNCH // EUR 16

MONTAG-DONNERSTAG 12:00-15:00

VORSPEISE

KLEINER INSALATA MISTA

PIZZA ALS HAUPTSPESIE

LE PIZZE CLASSICHE

LE PIZZE BIANCHE +EUR 2

LE PIZZE SPECIAL +EUR 3

ANTIPASTI ALS HAUPTSPESIE

BURRATA

ARTISCHOCKE

KÜRBIS

VITELLO TONNATO +EUR 1

ESPRESSO

VEGAN

vegan 

make it vegan (+EUR 3) 

ALLERGENE

Gluten / *gluten* **A**

Eier / *eggs* **C**

Fisch / *fish* **D**

Milch / *milk* **G**

Schalenfrüchte / *nuts* **H**

Sesamsamen / *sesame seeds* **N**

Sulfite / *sulphites* **O**



UNSER
PIZZAMEHL
GIBT ES
BEI UNSEREN
SPECIALS
AUCH ZUM
MITNEHMEN.



ACQUA

San Pellegrino Acqua Panna 0,25l 0,75l	3,5 8
Tafelwasser mit Geschmack ll Zitrone Orange Minze Basilikum	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	3,1
Espresso Macchiato	3,5
Espresso Doppio	4,5
Cappuccino	4,5
Lungo	4
Latte Macchiato	4,8
Caffè Corretto – Espresso + Grappa	6,9
Kakao	5,2
Heiße Schokolade	5,2
+ 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

NAPO FÜR ZUHAUSE

HERMANN HAUSBRANDT
RÖSTUNG GANZE BOHNE 1KG
EUR 35

NAPO NATIVES OLIVENÖL 0,5L
EUR 15

CAPUTO BLUE 00 MEHL 5KG
EUR 15

BEVANDE ANALCOLICHE

Simply Cola 0,25l Coca Cola 0,33l Cola Zero 0,33l	4,3
Murelli 0,33l Orange Zitrone Orange Marcuja Rhabarber und Minze Almrausch	4,3
Richard Sun Ice Tea 0,33l Peach Lemon	4,6
Schweppes Dry Tonic 0,2l Ginger Ale Ginger Beer Bitter Lemon Granatapfel White Peach	4,6
Hasenfit BIO Saft Orange Apfel Erdbeere Marille	4,6
Hasenfit BIO Saft gespritzt mit Wasser 0,5l Orange Apfel Erdbeere Marille	4,9
Red Bull	5,2
Red Bull Sugarfree	5,2
Red Bull Edition	5,2
Hasenfit BIO Saft gespritzt mit Soda 0,5l Orange Apfel Erdbeere Marille	5,3

LIMONATA CON
SCIROPPO ARTIGIANALE

Panettone 0,4l – Weintrauben, Zitronat, Orangeat, echte Vanille, Zimt, Rumaroma	4,9
Bratapfel 0,4l – BIO Apfelsaft, Zimt, Kardamom, echte Vanille, Sternanis	4,9

QINTA BIO ESSENZ LIMONATA

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

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

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 ERUPTIONSWINZER
GESCHENKSBOX

- Chardonnay St. Anna am Aigen DAC | Scharl | Vulkanland *
- Gelber Muskateller | Krispel | Vulkanland *
- Gewürztraminer Spätlese DAC | Müller | Vulkanland | NAPO-Edition

EUR 49



*BUBBLES STATT
TROUBLES –
BEI UNSEREM
TUTTO GAS
DJ ABEND ODER
BRUNCH STEHT
DER GENUSS
FÜR ALLE SINNE
IM FOKUS.*



HIGHBALL MIT



Cavallo Calabrese – Italicus,
Schweppes Granatapfel 9

Gin and Tonic – Gin, Schweppes Dry
Tonic Water 9

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

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

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

Smooth Vermouth – roter Wermut,
Schweppes Dry Tonic Water 10

Bitter Giuseppe – Cynar, roter Wermut,
Zitronensaft, Angostura Bitters,
Schweppes Dry Tonic Water 10

GRAPPE

Nonino Tradizione 41 2cl 5,9

Nonino Moscato 2cl 7,9

Nonino Uvabianca 2cl 7,9

Nonino Antica Cuveé 2cl 9,9

Berta Tre Soli Tre 2cl 11,9

AMARO, BITTER, WERMUT

Averna 4cl 6,2

Antica Formula 4cl 6,2

Campari 4cl 6,2

Cynar 4cl 6,2

Gozio Amaretto 4cl 6,2

Galliano Espresso 4cl 6,2

Limoncello di Capri 4cl 6,2

Nonino Amaro 4cl 6,2

Ramazotti 4cl 6,2

GIN

Beafeater 5,9

Brokers 6,9

Poli 8,9

Stin 8,9

SPIRITO

Stolichnaya 4cl 5,9

Bulleit Bourbon Whiskey 4cl 5,9

Barcelo Blanco / Añejo 4cl 5,9

**Tequila Cuervo Silver /
Resposado 4cl** 5,9

Aberlour Single Malt 4cl 7,9

Besuchen Sie uns auch im

N A P O
P I Z Z A



Sandgasse 34
Campus TU Inffeldgasse
8010 Graz

Schon probiert?

ARTISAN
B Y N A P O



Unsere exklusive
Location für Ihr Event.



*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

P I Z Z A



Sandgasse 34 | Campus TU Inffeldgasse
8010 Graz

ARTISAN

B Y N A P O

Event- & Seasonal Celebration Location

NAPO [L E T A N A]

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 Fermentationsprozess 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.



ÖFFNUNGSZEITEN: Täglich ab 11:00
OPENING HOURS: Open daily from 11:00

WWW.NAPOPIZZA.AT | @NAPOPIZZA.AT