

**N A P O**

PIZZA NAPOLETANA

## 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.

*VIVI IL  
MOMENTO.*

*LEBE DEN  
MOMENT.*

**EVENTS & SPECIALS**

# BUBBLES STATT TROUBLES EVENTS VON NAPO

 13. APRIL // 18. MAI // 15. JUNI //  
// 06. JULI // 03. AUGUST



## ALL INCLUSIVE BRUNCH 9-12 UHR 49 PRO PERSON

PROSECCO COL SANDAGO VOM FASS // BELLINI, ROSSINI // ESPRESSO,  
ESPRESSO MACCHIATO, LATTE MACCHIATO, VERLÄNGERTER,  
CAPPUCCINO (AUCH KOFFEINFREI) // TEE // KAKAO // BIO ORANGEN- &  
APFELSAFT // SAN PELLEGRINO MINERALWASSER // TOMATENCONCASSÉE,  
POCHIERTES EI AUF FOCACCIA, KRESSE // GEFÜLLTE BRIOCHE MIT LACHS  
// PROSCIUTTO SAN DANIELE, SALAMI, MORTADELLA, RÄUCHERLACHS,  
MOZZARELLA DI BUFALA, PECORINO, TALEGGIO, GORGONZOLA //  
TOMATENPESTO, SESAMCREME // THUNFISCHCREME, RICOTTA-  
CREME // DIVERSE MARMELADEN // JOGHURT & MÜSLI // SELBST-  
GEMACHTES SAUERTEIGBROT, FOCACCIA // CORNETTI & SÜSSE  
HÄPPCHEN VON CAMELLO // OBST // EINGELEGTES & GEMÜSE

 FREITAGS UND SAMSTAGS AB 21 UHR

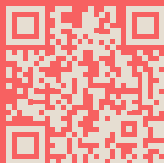
## ITALIAN DISCO NIGHTS

- \* 3L COL SANDAGO + 1,5L GRATIS
- \* 1,5L COL SANDAGO + 0,75L GRATIS
- \* 0,75L FRIZZANTE ROSÈ EUR 25 STATT EUR 29

 01. MAI // 05. JUNI // 03. JULI // 07. AUGUST

## TUTTO GAS NIGHTS MIT LIVE-DJ

- \* 3L COL SANDAGO + 1,5L GRATIS
- \* 1,5L COL SANDAGO + 0,75L GRATIS
- \* 0,75L FRIZZANTE ROSÈ EUR 25 STATT EUR 29



RESERVIERE  
GLEICH ONLINE



LE COSE  
BELLE  
ARRIVANO  
QUANDO  
NON LE  
CERCHI.

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

APERITIF & CO.

---

## APERITIVO

<b>Frizzante Spritz</b>	5
<b>Muskateller Spritzer</b>	6
<b>Campari Soda</b> – Campari, Soda	6,5
<b>Sarti Spritz</b> – Sarti Rosa, Frizzante, Soda, Holunder	6,5
<b>Veneziano</b> – Aperol, Frizzante, Soda, Olive	6,5
<b>Rosato Spritz</b> – Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda	6,5
<b>Bellini</b> – Frizzante, Pfirsichpüree	7,5
<b>Campari Spritz</b> – Campari, Frizzante, Soda	7,5
<b>Campari Orange</b> – Campari, Orangensaft	7,5
<b>Chandon Garden Spritz</b>	7,5
<b>Cynar Tonic</b> – Cynar, Tonic Water	7,5
<b>Limoncello Spritz</b> – Limoncello, Frizzante, Soda	7,5
<b>Mimosa</b> – Frizzante, Orangensaft	7,5
<b>Rossini</b> – Frizzante, Erbeerpüree	7,5
<b>Rosato Spritz</b> – Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda	7,5
<b>Bergamont Spritz</b> – Italicus, Frizzante, Soda	8,5
<b>Rum &amp; Apple</b> – Brugal Añejo Rum, BIO Apfelsaft	8,5
<b>Negroni Sbagliato</b> – Antica Formula Wermut, Campari, Frizzante	9,5
<b>Crodino Spritz (alkoholfrei)</b> – Crodino, Soda	5,5

---

## COCKTAIL

<b>Americano</b> – Antica Formula Wermut, Campari, Soda	9
<b>Aperol Sour</b> – Aperol Bitter Aperitivo, Zitronensaft	9
<b>Averna Sour</b> – Averna Amaro Siciliano, Zitronensaft	9
<b>Southside Rickey</b> – Gin, Limettensaft, Minze, Soda	9
<b>Whiskey Sour</b> – Whiskey, Zitronensaft	9
<b>Adriatico</b> – Aperol Bitter Aperitivo, Averna Amaro Siciliano, Orangensaft	10
<b>Espresso Martini</b> – Stolichnaya Vodka, Kahlua Kaffeeликör, Espresso	11
<b>Gin Basil Smash</b> – Gin, Zitronensaft, Basilikum	11
<b>Sicilian Chocolate Martini</b> – Averna Amaro Siciliano, Kahlua Kaffee Likör, Espresso	11
<b>Moscato Martini</b> – Grappa, Kahlua Kaffee Likör, Espresso	11
<b>Bella Donna Daiquiri</b> – Rum, Amaretto, Zimt	12
<b>Favola</b> – Gin, Italicus, Limoncello, Zitronensaft	12
<b>Negroni Classic</b> – Gin, Antica Formula Wermut, Campari	12
<b>Negroni Bianco</b> – Gin, Italicus, Martini Bianco Wermut	12
<b>Pornstar Martini</b> – Stolichnaya Vodka, Passoa Passionsfruit Liqueur, Passionsfruchtpüree, Limette, Vanille, Frizzante	12

UNA CENA  
SENZA VINO  
È COME UN  
GIORNO  
SENZA SOLE.

EIN ESSEN OHNE WEIN  
IST WIE EIN TAG  
OHNE SONNE.

---

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE

**Frizzante vom Fass** Col Sandago  
0,125l | 0,25l | 0,5l | 1l **4,5 | 9 | 18 | 29**

**Case Bianche DOCG** Col Sandago |  
Cognilano | 0,75l | 1,5l | 3l **32 | 69 | 139**

**Brut – Martino Zanetti Art Collection**  
Col Sandago | 0,75l **39**

---

## ROSÉ FRIZZANTE

**Frizzante Rosé** Stefan Müller ERUPTION  
Südoststeiermark, NAPO EDITION  
0,125l | 0,75l **4,9 | 29**

---

## QINTA FRIZZANTE

**Naturextrakt mit Frizzante vom Faß**  
Salbei Zitrone **5,9**

---

## BIRRA

**Märzen vom Fass** Obertrumer  
0,33l | 0,5l **4,6 | 5,6**

**Pale Ale vom Fass** Murauer  
0,33l | 0,5l **4,6 | 5,6**

**Peroni Nastro Azzurro** 0,33l Flasche **5,5**

**Trumer Freispiel** 0,33l Flasche (alkoholfrei) **5,2**

**QINTA Basilikum Limetten Radler**  
Obertrumer | 0,33l **5,9**

---

## VINO BIANCO

**Weißburgunder DOC** ERUPTION  
Stefan Müller | Vulkanland Südoststeiermark  
NAPO EDITION 0,125l | 0,75l **4,9 | 27**

**Sauvignon Blanc** ERUPTION  
Stefan Müller | Vulkanland Südoststeiermark,  
NAPO EDITION 0,125l | 0,75l **5,2 | 29**

**Pinot Grigio DOC** Torre Rosazza  
Friaul | 0,125l | 0,75l **5,5 | 31**

**Gelber Muskateller** ERUPTION  
Stefan Krispel | Vulkanland Südsteiermark  
0,125l | 0,75l **5,5 | 31**

**Chardonnay St. Anna am Aigen DAC** ERUPTION  
Josef Scharl | Vulkanland Südoststeiermark  
0,125l | 0,75l **6,5 | 35**

**Gavi di Gavi DOCG** Bricco dei Guazzi  
Piemont | 0,75l **35**

---

## VINO ROSSO

**Nero di Troia IGP** Teanum Otre  
Apulien | 0,125l | 0,75l | 1l **4,9 | 27 | 259**

**Appassimento** Cantina di Negrar  
Veneto | 0,125l | 0,75l **5,5 | 31**

**Barbera d'Alba DOC** Carlo Revello & Figli  
Piemont | 0,125l | 0,75l **6,9 | 39**

**Syrah IGP** Teanum Otre  
Apulien | 0,75l **7,9 | 42**

**Chianti Classico DOCG** Fonterutoli  
Toskana | 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**

**Vulcano** Hans Igler  
Burgenland | 0,25l | 0,75l **8,9 | 49**

**Aglianico IGP** Teanum Otre  
Apulien | 0,75l **39**

**Le Difese** Tenuta San Guido  
Toskana | 0,75l **89**

**Tignanello Antinori**  
Toskana | 0,75l | 1,5l **189 | 399**

---

## 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**

**Welschriesling vom Sand** – Josef Krenn  
Südoststeiermark ☺ | 0,75l **39**

**Kaarriegel Alte Rebe 2020 Sauvignon Blanc / Welschriesling** – Harald Gärtner  
Südsteiermark | 0,75l **59**

---

## VINO DOLCE

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

---

## CHAMPAGNER

**Rosé Champagner Ruinart** Reims | 0,75l **189**

---


**ERUPTION** 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.*


## ANTIPASTI

**Hausgemachtes Sauerteigbrot / Homemade Sour Dough Bread**  **A** 3

**Oliven / Olives**  5


**Pizzabrot / Pizza Bread**  7

**Insalata Mista**  **G**: Gemischter Salat mit Gemüse der Saison mit Balsamicodressing und Parmigiano Reggiano / *Mixed Greens and Seasonal Vegetables with a Balsamic-Dressing, topped with Parmigiano Reggiano* 7

**Die Artischocke**  **A, L, O**: Artischockencreme mit eingelegten roten Zwiebeln, marinierten Artischocken, knusprigen Kapern, Holunderdressing, Sauerteigbrot / *Artichoke cream served with pickled red onions, marinated artichokes, crispy capers, elderflower dressing, sour dough bread* 13

**Burrata / A, G, L, O**: Burrata auf Blattspinat & Feigen, mit Walnüssen, Granatapfelkernen & hausgemachtem Basilikumöl, Sauerteigbrot / *Burrata on a bed of spinach & figs, topped with Walnuts, pomegranate seeds & homemade basil oil, sour dough bread* 14


**Vitello Tonnato / A, G, L, O**: Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, garniert mit Kapern, frischen Cherrytomaten & Zitronenzeste, Sauerteigbrot / *Thinly sliced veal with a creamy tuna sauce, topped with capers, fresh cherry tomatoes & lemon zest, sour dough bread* 15


**Carpaccio Rote Beete**  **A, O, L, M**: Dünn geschnittene Rote Beete garniert mit Lollo Verde, Violife Feta, Walnüssen, Knoblauch & weißes Balsamicodressing, Sauerteigbrot / *Thinly sliced beets with Lollo Verde, Violife Feta, walnuts, garlic & white balsamic dressing, sour dough bread* 15


**NAPO Charcuterie Board (1-2 Personen) / A, G, H, O**: Italienische Wurst- & Käsevariationen, serviert mit Oliven, getrockneten Tomaten, Trüffelricotta, Sauerteigbrot / *Variety of different Italian meats & cheeses, served with olives, dried tomatoes, truffle ricotta, sour dough bread* 19

**Carpaccio vom Rind / A, G, O, L, M**: Parmigiano Reggiano, Cashewkerne, getrocknete Tomaten, Rosa Pfeffer & Dijon Senf Dressing, Sauerteigbrot / *Thinly sliced beef fillet with rucola, Parmigiano Reggiano, cashews, dried tomatoes, pink pepper & dijon mustard dressing, sour dough bread* 19

## 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* 11,50

**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* 12,50

**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* 13,50


**Salami Piccante / A, G (milde Version verfügbar / mild version available)**: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Spianata Piccante, Nduja, Scamorza, Fermentierter Knoblauchhoney, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano Tomatoes, Grana Padano, Fresh Basil, Spianata Piccante, Nduja, Scamorza, Fermented Garlic Honey, Extra Virgin Olive Oil* 15,50

**EMPFEHLUNG: + BURRATA** 20,50

**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* 15,50

**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* 15,50

## LE PIZZE BIANCHE

**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* 16,50

**EMPFEHLUNG: + PROSCIUTTO CRUDO** 20,50

**GORGEonzola / 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* 16,50

**The Bougie Five / A, G**: Weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Thymian, Scamorza, Gorgonzola, Rucola, Frische Feigen, Stracciatella, Balsamicocreme, Olivenöl Extra Vergine / *Mozzarella Base, Grana Padano, Thyme, Scamorza, Gorgonzola, Rucola, Fresh Figs, Stracciatella, Balsamic Cream, Extra Virgin Olive Oil* 16,50


**É Morta Bella / A, G, H**: Weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Scamorza, Frischer Basilikum, Ricotta- & Pistaziencreme, Mortadella, Pistazien, Olivenöl Extra Vergine / *Mozzarella Base, Grana Padano, Scamorza, Fresh Basil, Ricotta & Pistachio Cream, Mortadella, Pistachios, Extra Virgin Olive Oil* 18,50

## LE PIZZE SPECIALI

**Margherita DOP / A, G**: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano Tomatoes, Grana Padano, Fresh Basil, Mozzarella di Bufala DOP, Extra Virgin Olive Oil* 15,50

**Capricciosa / A, G**: San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Fior Di Latte Di Agerola, Scamorza, Prosciutto Cotto, Pilze, Artischockencreme, Oliventapenade, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano Tomatoes, Grana Padano, Fresh Basil, Fior Di Latte Di Agerola, Scamorza, Prosciutto Cotto, Mushrooms, Artichoke Cream, Olive Tapenade, Extra Virgin Olive Oil* 16,50

**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, Arugula, Prosciutto San Daniele, Balsamic Cream, Parmigiano Reggiano, Extra Virgin Olive Oil* 17,50

**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', Arugula, Pine Nuts, Extra Virgin Olive Oil* 17,50

## BUSINESS LUNCH

MONTAG – DONNERSTAG  
12:00 – 15:00

EUR 15

### VORSPEISE

KLEINER INSALATA MISTA

### HAUPTSPEISE

LE PIZZE CLASSICHE


VITELLO TONNATO

BURRATA

ARTISCHOCKE

### ESPRESSO


### VEGAN AND VEGGY

Vegane Pizzen sind auf unserer Karte mit diesem Symbol  gekennzeichnet. / *vegan pizza*

Zusätzlich kann aus einigen Pizzen eine vegane Variante gemacht werden (+EUR 3) / *pizzas, which can be turned into a vegan pizza with vegan mozzarella (+EUR 3)*

### ALLERGENE / ALLERGENS

Gluten / <i>gluten</i>	A
Eier / <i>eggs</i>	C
Fisch / <i>fish</i>	D
Milch / <i>milk</i>	G
Schalenfrüchte / <i>nuts</i>	H
Sesamsamen / <i>sesame seeds</i>	N
Sulfite / <i>sulphites</i>	O

**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* 18,50

**Cacio e Pepe / A, H:** Pecorinobasis, Voatsiperifery-Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine / *Pecorino Base, Voatsiperifery Pepper, Extra Virgin Olive Oil* 15,50

**MAKE IT CARBONARA: + GUANCIALE & KALA NAMAK SALZ** 19,50  
**MAKE IT AMATRICANA: + GUANCIALE & TOMATENSAUCE** 19,50

### SEASONAL SPECIALS

**Pizza Anchovies / A, G, D** San Marzano Tomaten, Grana Padano, Frischer Basilikum, Taggiasche Oliven, Straciatella, Anchovies, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano Tomatoes, Grana Padano, Fresh Basil, Taggiasche Olives, Straciatella, Anchovies, Extra Virgin Olive Oil* 17,50

**Pizza Bresaola / A, G, H:** Weiße Mozzarellabasis, Grana Padano, Rosmarin, Bresaola, Preiselbeeren, Haselnüsse, Olivenöl Extra Vergine / *Mozzarella Base, Grana Padano, Rosemary, Bresaola, Cranberries, Hazelnuts, Extra Virgin Olive Oil* 21,50

### EXTRAS

Basilikum | Knoblauchöl / *basil | garlic oil* 1

Knoblauch | Kapern | Oliven | Pistazien | Pistaziencreme | Pinienkerne | Zwiebeln | Chilis | Rucola / *Garlic | capers | olives | pistachio slivers | pistachio cream | pine nuts | onions | sweet chillies | rocket salad* 2


Artischocken | Anchovis | Thunfisch | Fior Di Latte Di Agerola | Gorgonzola | Mozzarella di Bufala DOP | Veganer Mozzarella | Kirschtomaten | Nduja | Vegane Nduja | Prosciutto Cotto | Salami | Salami Piccante / *Artichoke | anchovis | tuna | fior di latte | gorgonzola | mozzarella di bufala DOP | vegan mozzarella | cherry tomatos | Nduja | vegan Nduja | prosciutto cotto | salami | salami piccante* 3

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

Burrata | Bresaola / *Burrata | bresaola* 5

### DOLCI


**Bombardino:** Warmer Eierlikör mit Schlag und Zimt / *Warm Egg Nog with Whipped Cream and Cinnamon* 6

**Affogato ** 6

**Panna Cotta** 7

**Grande Bombardino:** Warmer Eierlikör, Vanille Eis, Zimt / *Warm Egg Nog, Vanilla Ice Cream, Cinnamon* 8

**Tiramisù by Caramelle** 8

**Tortina Morbida  by Caramelle** 8

**Profiteroles Pistacchio by Caramelle** 8

NAPO X 

AB MÄRZ 2025

NAPO PIZZA AM TU CAMPUS INFFELDASSE

Sandgasse 34, 8010 Graz

Pizza al Taglio, Focaccia, Dolci und ...





UNSER  
PIZZAMEHL  
GIBT ES  
BEI UNSEREN  
SPECIALS  
AUCH ZUM  
MITNEHMEN.



SIEHE SEITE 17

---

## ACQUA

San Pellegrino   Acqua Panna 0,25l   0,75l	3,5   7,5
Tafelwasser mit Geschmack   1l Zitrone   Orange   Minze   Gurke   Basilikum	2,9

---

## HAUSBRANDT TRIEST 1892

Espresso / Espresso Doppio	2,9   4,5
Espresso Macchiato	3,2
Cappuccino	4,2
Americano	3,5
Latte Macchiato	4,5
Caffè Corretto Espresso + Grappa	6,5
Kakao	4,9
Heiße Schokolade	4,9
Hafermilch	0,5

---

## 5 CUPS TÈ 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

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

---

## QINTA BIO ESSENZ LIMONATA

Basilikum Limette 0,4l	5,2
Rosmarin Himbeere 0,4l	5,2
Gurke Ingwer 0,4l	5,2
Salbei Zitrone 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.



**ECHTER  
ITALIENISCHER  
KAFFEE  
FÜR ZUHAUSE?**



**SIEHE SEITE 17**



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



*SIEHE SEITE 4*

---

## HIGHBALL MIT



**Cavallo Calabrese** – Italicus, Schweppes Granatapfel 9

**Gin Buck** – Gin, Zitronensaft, Schweppes American Ginger Ale 9

**Gin and Tonic** – Gin, Schweppes Indian Tonic Water 9

**Malfy Mule** – Malfy Gin, Zitronensaft, Gingerbeer, Amaretto 10

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

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

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

**Dark and Stormy** – Brugal Añejo Rum, Angostura Bitters, Schweppes Ginger Beer 10

**Shirley Temple (alkoholfrei)** – Grenadine, Orangensaft, Schweppes American Ginger Ale 7

---

## 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

**Disaronno Originale** 4cl 6,2

**Galliano Espresso** 4cl 6,2

**Giulioncello** 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

**Malfy** Original | Rose | Limone 7,9

**Poli** 8,9

**Stin** 8,9

---

## SPIRITO

**Stolichnaya** 4cl 5,9

**Johnnie Walker Red Label** 4cl 5,9

**Brugal Classic / Añejo** 4cl 5,9

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

**Aberlour Single Malt** 4cl 7,9



*OLIVENÖL  
FÜR ZUHAUSE?  
DIE NAPO-EDITION  
GIBT'S SOGAR ZUM  
MITNEHMEN!*



*SIEHE SEITE 17*



**NAPO  
FÜR ZUHAUSE**



**NAPO NATIVES OLIVENÖL**

0,5L

15



**CAPUTO BLUE 00 MEHL**

5KG

15



**HERMANN HAUSBRANDT  
RÖSTUNG GANZE BOHNE**

1KG

35



*A*  
*PRESTO*

...

*BIS*  
*BALD*

...

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 11:00 / Küche: 12:00–22:00

OPENING HOURS

*Open daily from 11:00 / kitchen: 12:00–22:00*

**WWW.NAPOPIZZA.AT | @NAPOPIZZA.AT**