

N A P O

P I Z Z A N A P O L E T A N A

BUBBLES STATT TROUBLES

EVENTS VON NAPO

ALL INCLUSIVE BRUNCH MIT LIVE DJ +

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

10. MAI | 14. JUNI | 5. JULI | 30. AUGUST | 20. SEPTEMBER |
11. OKTOBER | 8. NOVEMBER | 14. DEZEMBER

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

HOUSE OF NAPO – BEST OF HOUSE MUSIC

19. MAI | 23. JUNI | 7. JULI | 4. AUGUST | 15. SEPTEMBER |
6. OKTOBER | 3. NOVEMBER | 22. DEZEMBER

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

RESERVIERE
DEINEN PLATZ



NOTTE D'OPERA – DIE SCHÖNSTEN ARIEN DER WELT

31. MAI | 28. JUNI | 26. JULI | 30. AUGUST | 27. SEPTEMBER |
18. OKTOBER | 29. NOVEMBER | 27. DEZEMBER

NAPO PUNSCHHÜTTE 20.NOVEMBER – 31.DEZEMBER

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

MIT LIVE DJ IM NAPO AM CAMPUS

7. MAI | 11. JUNI | 8. OKTOBER | 12. NOVEMBER | 15. DEZEMBER

– 1+1 PIZZA-STÜCK-AKTION / – 1+1 SPRITZER-AKTION / – 1+1 BIER-AKTION

NAPO
PIZZA

NAPO PIZZA SCHOOL EUR 89*

13.09 | 18.10 | 8.11 | 12.12, IMMER 9–14 UHR

Zusatztermine für Gruppen auf Anfrage möglich.
Begrenzte Teilnehmerzahl: 12 Personen

* inkl. Verpflegung, Schürze, Kappe und Unterlagen
Lerne, eine perfekte neapolitanische Pizza zuhause zu backen! Auch für Teambuildings und ähnliche Events geeignet.

JETZT KURS
BUCHEN



NAPO
PIZZA SCHOOL

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 5
Krispel | Südoststeiermark

Zero Muskateller Spritz ERUPTION 5,5
Zero Muskateller, Soda | Krispel | Südoststeiermark

Zero Rot Zweigelt ERUPTION 5,5
Krispel | Südoststeiermark

Verjus ERUPTION 5,5
Krispel | Südoststeiermark

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

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

Crodino Biondo Spritz 6,5

Crodino Rosso Spritz 6,5

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

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

Zero Bellini – Mionetto Prosecco alkoholfrei, 7,5
Pfirsichpüree

Zero Rossini – Mionetto Prosecco alkoholfrei, 7,5
Erbeerpüree

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

Mezzo Mezzo – Aperol, Campari, Frizzante, Soda 7,5

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

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

Cynar Tonic – Cynar, Schweppes Dry Tonic Water 8,5

Limoncello Spritz – Limoncello, Frizzante, Soda 8,5

Mimosa – Frizzante, Orangensaft 8,5

Rossini – Frizzante, Erbeerpüree 8,5

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

Bergamont Spritz – Italicus, Frizzante, Soda 9,5

Botanical Spritz – L'Aperitivo Nonino 9,5
Botanical Drink, Frizzante, Soda

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

Padovani Spritz – Whiskey, Holunder, 10,5
Zitronensaft, Soda

COCKTAIL ZERO

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

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

COCKTAILS

Americano – Antica Formula Wermut, 9
Campari, Soda

Aperol Sour – Aperol Bitter Aperitivo, 9
Zitronensaft

Averna Sour – Averna Amaro Siciliano, 9
Zitronensaft

Southside Rickey – Gin, Limettensaft, 9
Minze, Soda

Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft 9

Blue CuraCIAO Margarita – Tequila 11
Silver, Blue Curaçao, Limette

Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, 11
Kahlua Kaffeelikör, Espresso

Gin Basil Smash – Gin, Zitronensaft, 11
Basilikum

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

Moscato Martini – Moscato Grappa, 11
Kahlua Kaffee Likör, Espresso

Favola – Gin, Italicus, Limoncello, 12
Zitronensaft

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

Negroni Classic – Gin, Antica Formula 12
Wermut, Campari

Negroni Bianco – Gin, Italicus, Martini 12
Bianco Wermut

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

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

SUMMER DRINKS



SEASONAL APERITIVO ZERO

Verjus Spritz – Bio Kräuter Verjus Rosé Josef Krenn Südststeiermark, Mionetto Prosecco alkoholfrei	5,5
Verjus ERUPTION Krispel Südststeiermark 0,125	5,5
Crodino Rosso Spritz – Crodino Rosso, Soda	6,5
Orange-Verde Spritz Zero – hausgemachter Orange-Thymian Sirup, Mionetto Prosecco alkoholfrei, Soda	7,5
Mionetto Bitter Lemon – Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Mionetto Bitter Lemon	7,5
Sober Sophie – Mionetto Aperitivo alkoholfrei, Schweppes Bitter Pink Grapefruit	7,5
Zero Michelangelo – Mionetto Prosecco alkoholfrei, Heidelbeerpüree	7,5

SEASONAL APERITIVO

Kabi Fusion Souvignier Gris ERUPTION – 9,5% Alk. Scharl Vulkanland Südststeiermark 0,125	5,5
Bella Sophie – Frizzante, Schweppes Bitter Pink Grapefruit	8,5
Botanical Spritz – L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Frizzante, Soda	8,5
Sarti Spritz – Sarti Rosa, Frizzante, Holunder, Soda	8,5
Michelangelo – Frizzante, Heidelbeerpüree	8,5
Venturo Spritz – Aperitivo Mediterraneo Venturo, Frizzante, Soda, Rosmarin	8,5
Italian Hugo – Mondoro Al Fiori di Sambuco, Frizzante, Soda, Minze, Limette	8,5
Orange-Verde Spritz – Hausgemachter Orange-Thymian Sirup, Frizzante, Soda	8,5
Amarosa – Cocchi Vermouth Americano Rosa, Frische Himbeeren, Schweppes Dry Tonic	9,5

SEASONAL COCKTAILS

Caribbean Grape – Rum Anejo, Limette, Traubensaft rot Stefan Müller Vulkanland Südststeiermark	10
Basil Daiquiri – Rum Blanco, Basilikum, Limette	12
Fatra Tatra – Tatratea Original Tea Liqueur 52% vol, Gozio Amaretto, Hasenfit BIO Saft Apfel, Zitrone	12
Blueberry Pornstar – Stolichnaya Vodka, Blue Curaçao, Blaubeerfruchtpüree, Limette, Vanille, Frizzante	12



NEU: FROZEN DRINKS

Orange Slush 0,38l	5,5	+ Frozen Aperol 0,38l	7,5
+ Frozen Zero Aperol 0,38l	6,5	+ Frozen Campari Orange 0,38l	7,5
		+ Frozen Sarti 0,38l	8,5
		+ Frozen Karibik 0,38l	8,5
		+ Frozen Tatra Tea Shot 150ml	3,9

MEHR DRINKS GESUCHT?

>>> PROSECCO, FRIZZANTE, BIRRA, CHAMPAGNER UND VINO
>>> WASSER, KAFFEE, TEE, SOFTDRINKS UND LIMONADEN

SEITE 6
SEITE 11

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 6l	32 69 289
Brut – Martino Zanetti Art Collection Col Sandago 0,75l	39
Brut Reserve ERUPTION Krispel Vulkanland Südststeiermark 0,75l	39
Superiore Prosecco DOCG Brut Villa Premoli Asolo 0,75l	49

ROSÉ

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

BIRRA

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

PERONI

VINO BIANCO

Weißburgunder DOC ERUPTION Müller Vulkanland Südststeiermark NAPO EDITION 0,125l 0,75l	5,2 29
Sauvignon Blanc ERUPTION Müller Vulkanland Südststeiermark NAPO EDITION 0,125l 0,75l	5,5 31
Pinot Grigio DOC Torre Rosazza Friaul 0,125l 0,75l	5,5 31
Kabi Fusion Sauvignier Gris 9,5% Alkohol ERUPTION Scharl Vulkanland Südststeiermark 0,125l 0,75l	5,5 31
Gelber Muskateller ERUPTION Krispel Vulkanland Südststeiermark 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 Südststeiermark 0,125l 0,75l	6,5 35
Grauburgunder Ried Neusetzberg ERUPTION Krispel Vulkanland Südststeiermark 0,125l 0,75l	7,9 45

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA

Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg ERUPTION Krispel Vulkanland Südststeiermark 0,75l	45
--	----

Grauburgunder Reserve ERUPTION Pfeifer Vulkanland Südststeiermark 0,75l	49
Sauvignon Blanc Ried Seindl ERUPTION Müller Vulkanland Südststeiermark 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 Südststeiermark 0,75l 1,5l	59 129
Ried Kogelberg Chardonnay Alte Reben Kodolitsch Südsteiermark 0,75l	59
Derthona Timorasso Vietti Piemont 0,75l	59
Auron ERUPTION Scharl Vulkanland Südststeiermark 0,75l 1,5l 3l	59 129 279
B1 ERUPTION Krispel Vulkanland Südststeiermark 0,75l	79
Ried Rosengarten Sauvignon Blanc T.M.S. Kodolitsch Südsteiermark 0,75l 1,5l 3l	99 209 429

VINO ROSSO

Pinot Noir serviert auf 12 C° ERUPTION Scharl Vulkanland Südststeiermark 0,125l 0,75l	5,5 31
Appassimento Cantina di Negrar Veneto 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 Scharl Vulkanland Südststeiermark 0,125l 0,75l	6,9 39
Chianti Classico DOCG Fonterutoli Toskana 0,125l 0,75l 1,5l 3l	8,9 49 109 229

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA

Blauer Zweigelt ERUPTION Pfeifer Vulkanland Südststeiermark 0,75l	31
Aglianico IGP Teanum Otre Apulien 0,75l	39
Syrah IGP Teanum Otre Apulien 0,75l	42
Barolo DOCG Carlo Revello & Figli Piemont 0,75l	49
Vulcano Hans Iglar Burgenland 0,75l	49
Le Difese Tenuta San Guido Toskana 0,75l	69
Tignanello Antinori Toskana 0,75l 1,5l	169 359

VINO NATURALE

Yoko Easy Drinking Josef Krenn Südststeiermark 0,125l 0,75l	6,9 35
Pet Nat White Bubbles Josef Krenn Südststeiermark 0,75l	39
Alte Reben Sauvignon Blanc Käärriegel St. Andrä im Sausal 0,75l	39

CHAMPAGNER

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

VINO DOLCE

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

*LA CUCINA
PICCOLA FA LA
CASA GRANDE.*

*EINE KLEINE KÜCHE
MACHT DAS
ZUHAUSE GROSS.*

APPETIZER

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl  / A: <i>homemade sourdough bread with olive oil</i>	5
Oliven  / <i>olives</i>	6
Pizzabrot  / <i>pizzabread</i>	7
Trüffelricotta mit Sauerteigbrot und Oliven <i>truffle ricotta with sourdough bread and olives</i>	7,5
Artischockencreme mit Sauerteigbrot und Oliven  <i>artichoke cream with sourdough bread with olive oil</i>	7,5
Artisan Rustika – in Olivenöl eingelegte italienische Schinken, Salami, Gemüse, Oliven, Sauerteigbrot <i>italian ham, salami, vegetables, olives, and sourdough bread marinated in olive oil</i>	8,5
Alici / A, D, F: <i>Sardellenfilets mariniert, Radieschen, Kirschtomaten, schwarze Oliven, bunter Pfeffer, getoastetes Sauerteigbrot</i> / <i>marinated anchovy fillets, radishes, cherry tomatoes, black olives, pepper, and toasted sourdough bread</i>	9,5
Appetizer TRIO – Artischockencreme, Trüffelricotta, Artisan Rustika, Oliven und Sauerteigbrot / <i>artichoke cream, truffle ricotta, Artisan Rustika, olives, sourdough bread</i>	12,5

ANTIPASTI

Insalata Mista  / G: gemischter Salat mit Gemüse der Saison, Mango-Balsamico Dressing und Parmigiano Reggiano / <i>mixed greens and seasonal vegetables, mango-balsamic-dressing, Parmigiano Reggiano</i>	7
Rucola Grana  / G: gemischter Salat mit Gemüse der Saison, Erdbeer-Balsamico Dressing und Grana Padano / <i>mixed greens and seasonal vegetables with a strawberry-balsamic-dressing, Grana Padano</i>	7
Gazpacho  / A, H: Gurken, Tomaten, roter Paprika, Mandelsplitter hausgemachtes Sauerteigbrot / <i>cucumbers, tomatoes, red bell peppers, and slivered almonds, homemade sourdough bread</i>	9
Artischocke  / A, L, O: Artischockencreme mit eingelegten roten Zwiebel, marinierten Artischocken, knusprigen Kapern, Holunderdressing, Sauerteigbrot / <i>artichoke cream served with pickled red onions, marinated artichokes, crispy capers, elderflower dressing, sourdough bread</i>	15
Burrata / G, H: mit saisonalem Tomatenmix, Tomatenessig, Basilikumöl und Sauerteigbrot / <i>burrata with tomato mix, tomato vinegar, basil oil and sourdough 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, sourdough bread</i>	17
ARTISAN Antipasti / 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, sourdough bread</i>	21
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, sourdough bread</i>	21



NEU: 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 / 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 / <i>San Marzano tomatoes, garlic, oregano, fresh basil</i>	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 / <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fior di latte di agerola, fresh basil</i>	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 / <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, mushrooms, oregano, maldon sea salt, garlic oil</i>	14,9
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g	17,9
 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>	16,9
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g	19,9
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 / <i>San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, tuna, roquito peppers, red onions, oregano</i>	16,9
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>	16,9
  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>	16,9
EMPFEHLUNG: + STRACCIATELLA	19,9

LE PIZZE BIANCHE

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>	17,9
EMPFEHLUNG: + PROSCIUTTO CRUDO	21,9
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>	18,9
Del Sole / A, G, H: gelbe Tomatensauce, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior Di Latte Di Agerola, Cherrytomaten, Rucola, schwarzes Knoblauchöl / <i>yellow tomato sauce, Grana Padano, fresh basil, Fior Di Latte Di Agerola, cherry tomatoes, rucola, black garlic oil</i>	18,9
EMPFEHLUNG: + PROSCIUTTO CRUDO	22,9
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>	19,9

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* **16,9**

Marzano DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Cherrytomaten, Pecorino, Fior di Latte Creme DOP, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine / *San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil, fior di latte cream, extra virgin olive oil, and finely grated Pecorino* **17,9**

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* **17,9**

Pizza Anchovies / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Taggiasche Oliven, Stracciata, Anchovies / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, olives, stracciata, anchovies* **18,9**

Crudo DOP / A, G: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP, rote Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto San Daniele, Balsamico-creme, Parmigiano Reggiano / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh Basil, mozzarella di bufala DOP, red cherry tomatoes, arugula, prosciutto San Daniele, balsamic cream, parmigiano reggiano* **18,9**

MAKE IT BRESAOLA DOP: **21,9**
EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g **21,9**

CZILLI X Tonno / A, G, D: San Marzano Tomaten, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Thunfisch, Grillgemüse, Oliven, CZILLI Italia / *San Marzano tomatoes, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, tuna, grilled vegetables, olives, CZILLI Italia, oregano* **18,9**

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* **18,9**

Tartufo + / A, G: schwarze Trüffelbasis, Grana Padano, frischer Basilikum, Fior di Latte di Agerola, Scamorza, Ricottacreme, Mascarpone-creme, Pilze, Rosmarin, Trüffelöl / *black truffle base, grana padano, fresh basil, fior di latte di agerola, scamorza, ricotta cream, mascarpone cream, mushrooms, rosemary, truffle oil* **19,9**

EMPFEHLUNG: + FRISCHER TRÜFFEL 1g **22,9**

NAPO X knispel 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, 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 **+7,9**

La Perla Nera / A, G, D: Weiße Mozzarellabasis mit Scamorza und Fior di Latte Crème DOP, frischer Basilikum, Zitronenzeste, Grana Padano, Olivenöl Extra Vergine, Beluga-Art Kaviar / *Fior di latte mozzarella, creamy ricotta and smoked scamorza, finished with fresh basil, a delicate touch of lemon zest, Grana Padano, extra virgin olive oil, and premium Beluga art caviar* **22,9**

ALLERGENE UND HINWEISE

Gluten / <i>gluten</i>	A	Schalenfrüchte / <i>nuts</i>	H
Eier / <i>eggs</i>	C	Sesamsamen / <i>sesame seeds</i>	N
Fisch / <i>fish</i>	D	Sulfite / <i>sulphites</i>	O
Milch / <i>milk</i>	G		
vegan			V
make it vegan (+EUR 3)			+ V

DOLCI

Panna Cotta / G **8**

Torta della Nonna by Caramello / A, C, G, H: Mürbteigkuchen, gefüllt mit feiner Vanillecreme und Mandeln / *Short-crust pastry cake filled with delicate vanilla cream and almonds* **8**

Tiramisù / A, G, C **9**

Biscotti di Mandorle / F, H, A: Mandelkeks in Erdbeer-Basilikumcreme / *Almond cookie with strawberry-basil cream* **9**

GELATO ^V ohne Schlag | 1 große Kugel - diverse Sorten

Vanilleeis | Mangoeis | Zitroneneis + Schlag
/ *vanilla | mango | lemon + whipped cream* **5**

Affogato ^V **7**

NAPO Coup / G, C: Vanilleeis mit Pistaziensplittern und Karamel-Sauce / *vanilla ice cream with pistachio slivers and caramel sauce* **8**

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

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 | pistachio slivers | pistachio cream | pine nuts | onions | chillies (spicy) / CZILLI Italia | ground pistachios | rocket salad | spinach | homemade chilli paste **2**

Artischocken -creme | Anchovis | Thunfisch | Fior di Latte di Agerola | Gorgonzola | Mozzarella di Bufala DOP | veganer Mozzarella | Kirschtomaten | Nduja | Vegane Nduja | Prosciutto Cotto | Salami | Salami Piccante, Stracciata | Grillgemüse | Artischockencreme / artichoke | anchovis | tuna | fior di latte | gorgonzola | mozzarella di bufala DOP | vegan mozzarella | cherry tomatoes | nduja | vegan nduja | prosciutto cotto | salami | salami piccante, stracciata, 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 / fresh truffle (seasonal) per 1g **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.

BUSINESS LUNCH // EUR 16 MONTAG-DONNERSTAG 11:30-15:00

VORSPEISE
KLEINER INSALATA MISTA

PIZZA ODER LASAGNE ALS HAUPTSPESISE
LE PIZZE CLASSICHE / LASAGNE CLASSICA
LE PIZZE BIANCHE +EUR 3
LE PIZZE SPECIAL / LASAGNE TARTUFO +EUR 3

ANTIPASTI ALS HAUPTSPESISE
BURRATA
ARTISCHOCKE
VITELLO TONNATO +EUR 1
CARPACCIO RIND +EUR 5

ESPRESSO



UNSER
PIZZAMEHL
GIBT ES
AUCH ZUM
MITNEHMEN
FÜR
ZUHAUSE.



ACQUA

San Pellegrino Acqua Panna 0,25l 0,75l	3,5 8
Tafelwasser mit Geschmack l 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	3,2
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

5 CUPS 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 X ERUPTIONWINZER

GESCHENKBOX EUR 39

- 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

NAPO FÜR ZUHAUSE

NAPO NATIVES OLIVENÖL 0,5L EUR 15

CAPUTO BLUE 00 MEHL 5KG EUR 15

**HERMANN HAUSBRANDT
RÖSTUNG GANZE BOHNE 1KG** EUR 35

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 zuckerfrei Maracuja zuckerfrei	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

LIMONATA CON SCIROPPO ARTIGIANALE

Orange-Verde 0,4l – hausgemachter Orange-Thymian-Sirup, Soda	4,9
--	-----

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.

Schon an die nächste
Weihnachtsfeier gedacht?

**ARTISAN
BY NAPO**



Reservieren Sie unsere exklusive Eventlocation
in der Sandgasse 34 für Ihr Event.



*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 Cuvée® Riserva Aged 5 Years 59,9% vol. 2cl	7,9
Nonino Antica Cuveé 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 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 4cl	6,2
Nonino Amaro 4cl	6,2
Ramazotti 4cl	6,2
Martini Bianco 4cl	6,2
Martini Rosso 4cl	6,2
Cocchi Vermouth Americano Rosa 4cl	6,2

GIN

Beafeater	5,9
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
Tatratea Original Tea Liqueur 52% vol. 4cl	7,9



*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



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 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

KÜCHENZEITEN: 11:30 – 22:00

15. JUNI – 15. SEPTEMBER: Küche 11:30 – 22:30

WWW.NAPOPIZZA.AT | @NAPOPIZZA.AT