

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



**22.DEZEMBER 24, 12.JÄNNER 25,
09.FEBER 25 UND 09.MÄRZ 25**



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

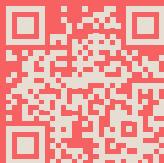
- * 3L COL SANDAGO + 1,5L GRATIS
- * 1,5L COL SANDAGO + 0,75L GRATIS
- * 0,75L FRIZZANTE ROSÈ EUR 25 STATT EUR 29



AB MAI 2025

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.

SEASONAL HIGHLIGHTS

Averna Orange – Averna Amaro Siciliano, frisch gepresster Orangensaft, Zimt	9
Fall in Love With Malfy – Malfy Gin Limone, Schweppes Pomegranate	9
Rum & Cherry – Brauner Rum, BIO Apfel-Kirschsafte	9
Aperol Vanille Margarita – Tequila, Aperol, Limette, Vanille	10
Cozy Mule – Tequila, Schweppes Ginger Beer, Limettensaft, Honig	10
Karamell Espresso Martini – Vodka, Kaffee Likör, Espresso, Salted Caramel	12
Panettone Connection – Selbst-gemachter Panettone Sirup (Ron Zacapa 23, Panettone, Orangen, Mandarinen, Aranzini), Zitronensaft	13

APERITIVO

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

N A P O
X *Stoli*



Blutorangepunsch 0,35l	
alkoholfrei	5
+Gin/Vodka/Rum	7
Panettone Punsch 0,35l	
alkoholfrei	5
+Gin/Vodka/Rum	7

COCKTAIL

Americano – Antica Formula Wermut, Campari, Soda	9
Aperol Sour – Aperol Bitter Aperitivo, Zitronensaft	9
Averna Sour – Averna Amaro Siciliano, Zitronensaft	9
Southside Rickey – Gin, Limettensaft, Minze, Soda	9
Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft	9
Adriatico – Aperol Bitter Aperitivo, Averna Amaro Siciliana, Orangensaft	10
Espresso Martini – Stolichnaya Vodka, Kahlua Kaffeeelikör, Espresso	11
Gin Basil Smash – Gin, Zitronensaft, Basilikum	11
Sicilian Chocolate Martini – Averna Amaro Siciliano, Kahlua Kaffee Likör, Espresso	11
Moscato Martini – Grappa, Kahlua Kaffee Likör, Espresso	11
Bella Donna Daiquiri – Rum, Amaretto, Zimt	12
Favola – Gin, Italicus, Limoncello, Zitronensaft	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

Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer

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**

Pinot Grigio DOC Torre Rosazza
Friaul | 0,125l | 0,75l **5,5 | 27**

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

Gelber Muskateller ERUPTION
Stefan Krispel | Vulkanland Südsteiermark
0,125l | 0,75l **5,5 | 29**

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 | 6l **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**

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva
Tenuta Tignanello | Toskana | 1,5l **199**

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

La Vigna sul Tetto Chianti Classico Riserva
Antinori | Toskana | 1,5l **199**

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
Stefan Müller | Vulkanland
Südoststeiermark, NAPO EDITION
0,125l | 0,75l ERUPTION **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

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

Vegan Roast Ⓜ / **A:** Vegane Mozzarellabasis, Jackfruit mit weihnachtlichen Gewürzen & Kräutern, Preiselbeeren, Maroni, Olivenöl Extra Vergine / *Vegan Mozzarella Base, Jackfruit with Christmas Herbs & Spices, Cranberries, Chestnuts, Extra Virgin Olive Oil* 18,50

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 *Caramello* 8

Tortina Morbida Ⓜ by *Caramello* 8

Profiteroles Pistacchio by *Caramello* 8

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

PICK YOUR PANETTONE



HAUSBRANDT PANETTONE

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

1000G EUR 35

SOLANGE DER VORRAT REICHT



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

5CUPS 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 Acai	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.

①

**ECHTER
ITALIENISCHER
KAFFEE
FÜR ZUHAUSE?**

①

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

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