

DRINKS, SPEISEN
UND EXTRAS



NAPO PIZZA

Geöffnet: Montag – Freitag ab 8:00 Uhr

napopizza.at
campus@napopizza.at

SPEISEN

FOCACCIA

Scamorza, Pesto Rosso,
Antipasti-Gemüse, Salat
(A, M, O, L) 5,9

Artischockencreme,
Kapern, Zwiebel, Blattspinat,
Grillpaprika (V) (A, G, L) 6,9

Italienischer Beinschinken,
Rucola, Knoblauch Aioli,
Rettich (A, C, G, L, O) 6,9

Prosciutto Crudo, Parmesan,
Pesto Rosso, Rucola (A, G, L, M, O) 7,9

SALAT

Schüssel vom Buffet 3,9

TAGESGERICHT 7,9

SUPPLI 7,9

Suppli
mit / ohne Tomatensauce
pro Stück 3,3

Suppli-3er-Kombi
mit / ohne Tomatensauce 8,9

DESSERT

Dessert vom Tag 3,9

ALLERGENE

A: Gluten
C: Eier
D: Fisch
E: Milch
H: Schalenfrüchte
N: Sesamsamen
O: Sulfite

HINWEISE

(V)
Vegan

(+V)
Vegan verfügbar

MENU 48 STUNDEN FERMENTIERT

I Salat + Tagesgericht / 9,9
I Salat + Suppli-3er-Kombi 10,9

II Tagesgericht + Dessert / 9,9
II Suppli-3er-Kombi + Dessert 10,9

III Salat + Tagesgericht + Dessert / 11,9
III Salat + Suppli-3er-Kombi + Dessert 12,9

PIZZA AL TAGLIO

48 STUNDEN FERMENTIERT

Pizzastück 3,9
I Pizzastück + Salat 7,8
Pizzastück + Salat + Dessert 10,8

Pizzastück 4,2
V Pizzastück + Salat 8,1
Pizzastück + Salat + Dessert 11,1

Pizzastück 4,5
X Pizzastück + Salat 8,4
Pizzastück + Salat + Dessert 11,4

Pizzastück 4,9
C Pizzastück + Salat 8,8
Pizzastück + Salat + Dessert 11,8

Pizzastück 5,9
M Pizzastück + Salat 9,8
Pizzastück + Salat + Dessert 12,8

Pizzakarton | ab 2 Stück 0,5|0

TOPPINGS

+ Mozzarella di Bufala +2

+ Stracciatella +2

+ Prosciutto Crudo di San Daniele
14+ Monate gereift +2

+ Mortadella + Pistaziencreme +3

STAY CONNECTED

WIFI PASSWORD: /napo-sommer-25/



DRINKS

BIRRA

Murauer Märzen 0,33l 0,5l (zum selbst Zapfen)	3,5 4,5
Starnberger Fl. 0,5l	4,5
Thalheimer Radler Fl. 0,33l	4,2
Peroni Nastro Azzuro Fl. 0,33l	5,2
Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33l	4,2

FRIZZANTE & PROSECCO

Stefan Müller Frizzante Rose 0,75l ERUPTION	19
Case Bianche Col Sandago Prosecco 0,75l 1,5l	25 59

APERITIVO

Weißer Spritzer	3,5
Veilchen Spritzer	3,9
Gurken Spritzer	3,9
Erdbeer Spritzer	3,9
Maracuja Spritzer	3,9
Himbeer Spritzer	3,9
Holunder Spritzer	3,9
Aperol Spritz	4,5
Campari Soda	4,5
Muskateller Spritzer	4,5
Campari Spritz	5,5
Campari Orange	5,5
Limoncello Spritz	5,5
Hugo	5,5
Sarti Spritz	5,5

Averna Spritzer 5,5

Averna Sour Spritzer 6,5

APERITIVO NO

No Hugo Spritz	4,5
No Sirup Spritz	4,5
No Frizzante Spritz	4,5
Crodino Spritz	4,5

VINO

Gelber Muskateller Stefan Müller Vulkanland 0,125l 0,75l	4,2 24
Appassimento Cantina di Negrar Veneto 0,125l 0,75l	4,2 20
Weißburgunder DOC Stefan Müller NAPO Edition Vulkanland 0,75l ERUPTION	20
Sauvignon Blanc Stefan Müller NAPO Edition Vulkanland 0,75l ERUPTION	24
Chianti Classico DOCG Fonterutoli Toskana 0,75l	44

VINO NATURALE

Yoko Easy Drinking 🍷 – Josef Krenn 25

SPIRITO

Vodka Stolichnaya 2cl	4,5
Gin Beefeater 2cl	4,5
Rum Brugal 7cl	4,5

GRAPPE

Grappa Gewürztraminer 2cl	4,9
Grappa Muskateller 2cl	4,9

DRINKS

LIKÖR, BITTER, WERMUT

Antica Formular 2cl	3,9
Averna 2cl	3,9
Campari 2cl	3,9
Averna Sour Shot 2cl	3,9
Limoncello 2cl	3,9
Galliano Espresso Likör 2cl	3,9

ACQUA

Vöslauer Prickelnd 0,33l 0,75l	2,9 3,9
Vöslauer Still 0,75l	3,9
Wasser + Refill	0,25

SOFTDRINKS

Coca Cola Fl. 0,33l	2,9
Cola Zero Fl. 0,33l	2,9
Murelli Fl. 0,33l Rhabarbar Orange Orange-Maracuja Zitrone Alm	2,9
Richard Sun Fl. 0,33l Pflirsich Zitrone	3,2
Qinta Fl. 0,33l Rosmarin Basilikum White Peach	3,2
Hasenfit Fl. 0,25l Apfel Orange Erdbeere	3,2
Schweppes Fl. 0,2l Tonic Ginger Beer	3,2
Makava Fl. 0,33l	3,9

Emma's fermentierter Schwarztee
mit Geschmack 0,33l

Thymian Erdbeere	3,2
Lavendel Zitrone	3,2
Pfirisch Rosmarin	3,2

HAUSBRANDT TRIEST 1892

Espresso	2,9
Ristretto	2,9
Espresso Machiatto	3,2
Espresso Doppio	4,2
Flat White	4,5
Lungo	3,5
Cappuccino	3,9
Latte Macchiato	4,2
Vanille Latte Macchiato	4,7
Caramell Latte Macchiato	4,7
+ Hafermilch / Sojamilch ☺	+0,5
+ Salted Caramell / Vanille-Sirup / Zimt-Sirup	+0,5

ICED COFFEE

Espresso on Ice	3,4
Espresso Doppio on Ice	4,7
Cappuccino on Ice	4,4
Latte Macchiato on Ice	4,7
Vanille Latte on Ice	5,2
Caramell Latte on Ice	5,2

SPECIALS

Mocca	4,2
Matcha Latte	4,2
Kakao	4,2

DRINKS

Chai Latte ☑	4,2
Dirty Chai Latte ☑	5,2
Vanille Chai Latte	4,7
Mango Lassi ☑ 031 0,4l	4,5 5,5

TEE

Be Green 5cups	3,9
Sunny Berry 5cups	3,9
Sense of Alps 5cups	3,9
Train to Assam 5cups	3,9
Triple Mint 5cups	3,9
Lazy Sunday 5cups	3,9

COCKTAILS

Mojito	7
Strawberry Mojito	7
Raspberry Mojito	7
Passion Mojito	7
Moscow Mule	7
Americano	7
Negroni Classic	7
Averna Sour	7
Pesca Bianca	7
Dark and Stormy	7
Gin Tonic	7

EXTRAS

NAPO Catering für Campus TU Inffeldgasse
(pro Person buchbar)

NAPO CATERING

**BITTE MINDESTENS
48H VORAB BESTELLEN!**

Variante	I	V	X	M
inkl. Besteck, Teller und Servietten				
Oliven, eingelegtes und gegrilltes Gemüse ☑	I	V	X	M
hausgemachtes Sauerteigbrot ☑ / A	I	V	X	M
Naponata (Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, Oliven) ☑		V	X	M
Artischocke ☑ / A, L, O		V	X	M
Burrata / A, G, L, O			X	M
Vitello Tonnato / A, G, L, O				M
NAPO Charcuterie Board (Wurst, Käse, Oliven) / A, O, L, M	I	V	X	M
Preis pro Person	15	20	25	30

NAPO Cateringwagen	< 20 Personen	> 20 Personen
Miete	30 EUR	kostenfrei

EXTRAS

NAPO Olivenöl	15
Caputo Mehl 0:0 Pizzeria 5kg	15
Caputo Mehl 0:0 Manitoba Oro 5kg	19
Hausbrandt Academia Röstung 1kg	35



**NOCH MEHR
COCKTAILS**

**KANNST DU IM
NAPO –
PIZZA NAPOLETANA
KOSTEN!**



NAPO

PIZZA NAPOLETANA

BUBBLES STATT TROUBLES

Neutorgasse 22
8010 Graz

—
ALL INCLUSIVE BRUNCH

9–12 UHR 13. APRIL // 18. MAI // 15. JUNI
// 06. JULI // 03. AUGUST
/49 PRO PERSON

—
TUTTO GAS NIGHTS

MIT LIVE-DJ 01. MAI // 05. JUNI //
03. JULI // 07. AUGUST

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



ALLE
AKTUELLEN
TERMINE,
MEHR INFOS UND
RESERVIERUNGEN