

**SCARICA L'APP
PER TE**

SCONTO DI BENVENUTO DI 5€

riceverai la nostra fidelity card digitale
ed accederai a tutti i nostri coupon

**PORTA UN AMICO E
RICEVERAI ULTERIORI 5€ DI SCONTO
PER TE E 5€ PER LUI !**

Nuvola

pizza pugliese ad alta digeribilità

IMPASTO NUVOLA

Ottimizzato per il delivery, avrai sempre una pizza calda e fragrante a casa tua grazie ai nostri fornelli anticondensa mobili a temperatura costante di 85°



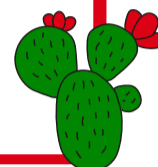
I NOSTRI FRITTI

Provali con le nostre salse!



GRAN FRITTO

Olive all'ascolana*, anelli di pollo croccanti, nuggets* di pollo crocchette con salsa nuvola e patatine fritte* | 10,5



PATATINE FRITTE

Porzione di croccanti patatine* dorate | 4,5



OLIVE ALL'ASCOLANA

Olive all'ascolana* come da tradizione maschigiana | 5



ANELLI DI POLLO CROCCANTI

Croccanti anelli di pollo* con formaggio fondente serviti con salsa Nuvola | 5,5



NUGGETS

Nuggets* di pollo croccanti serviti con salsa nuvola | 5,5



PATATE FRITTE E WÜRSTEL

Porzione di croccanti patatine* dorate servite con würstel italiano | 5



CROCCHETTE NUVOLA

Deliziose crocchette di patate fatte a mano servite con salsa nuvola | 6



AGGIUNGI PIÙ GUSTO AI TUOI FRITTI

+ SALSA KETCHUP | 0,5

+ SALSA MAIONESE | 0,5

+ SALSA CHEDDAR | 0,6

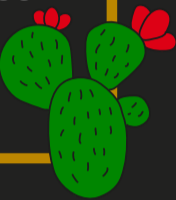
+ SALSA NUVOLA | 0,6

PUGLIA EXPERIENCE



LA BRASCIOLotta → 🍺 IGEA

Pizza dal gusto autentico con brasciolo pugliese sfilacciata morbida e aromatica, mozzarella 100% fior di latte e una spolverata di formaggio pugliese. Un connubio semplice e deciso | 11



PUGLIESE → 🍺 IGEA

Pizza con pomodoro pugliese dal gusto pieno e vellutato, con mozzarella 100% fior di latte e impreziosita da una cremosa burrata fresca e dal prestigioso prosciutto crudo di Parma 24 mesi, che regala eleganza e profondità al palato. Un'esperienza di pura eccellenza italiana | 14



PIZZA AL RAGÙ DELLA DOMENICA → 🍷 TIPA

Pizza preparata con ragù della domenica cotto lentamente "U ragu' ua fe i bullcn", arricchita da crispy caciocavallo pugliese fuso e basilico fresco | 11



MONTANARA → 🍷 AGRICOLA AMBRATA

Pizza ricca e avvolgente con pomodoro pugliese e mozzarella 100% fior di latte, arricchita da patate fresche al forno e salsiccia dal gusto deciso. Il tocco finale di caciocavallo pugliese esalta il tutto con profumi intensi. Un abbraccio di sapori tipici e genuini | 11,5











A PIZZ' D'U POP'L → 🍷 BIRRA NUDA E CRUDA

Un classico che si rinnova, la dolcezza amara delle cime di rapa fresche, la sapidità della salsiccia e la cremosità del caciocavallo, il tutto su un impasto leggero pugliese. Ogni morso è un viaggio tra le masserie e le tradizioni del Sud Italia (disponibile da novembre ad aprile) | 11

SCEGLI: IL TUO IMPASTO... ... E LA TUA MOZZARELLA

Impasto come da tradizione pugliese, lievitazione lenta (oltre 38h) in modo naturale.

-  **Impasto alto**, impasto soffice all'interno e croccante fuori | 1,5
-  **Doppio impasto** | 2,5
-  **Classico al sesamo**, impasto con sesamo croccante | 1
-  **Impasto Nuvola**, impasto tradizionale pugliese
-  **Impasto basso**, impasto senza bordo, sottile e croccante

-  **Mozzarella senza lattosio** 100% latte italiano | 2
-  **Mozzarella vegana** Dream Farm | 3,5
-  **Straciatella vegana** Dream Farm | 4
-  **Mozzarella di Bufala** D.O.P. | 2,5
-  **Burrata 100%** pugliese | 3,5

PIZZE SPECIALI

Ad ogni pizza la sua birra pugliese!

BUFALARIUM → BIRRA NUDA E CRUDA

Pomodoro pugliese, mozzarella di Bufala Campana DOP, funghi porcini dell'orto, basilico* verde fresco | 13,5



CARAMELLOSA → TIPA

Mozzarella 100% fior di latte, Bufala DOP, squisita cipolla rossa caramellata, bacon croccante in cottura, basilico fresco verde fritto fuori forno | 12,5



ARRICCIA IMPERIALE → IGEA

Gustose patate al forno fresche preparate da noi, mozzarella 100% fior di latte, pepe nero, croccante porchetta di ariccia DOP fuori forno | 11,5



SEMPRE VERDE → AGRICOLA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, melanzane e zucchine dell'orto grigliate, rucola fresca, basilico* verde fresco | 9,5



LA REGINA MARGHERITA

→ BIRRA NUDA E CRUDA

Pomodoro pugliese, mozzarella di bufala DOP, pomodorini rossi ciliegini, basilico verde fresco | 10



SFIZIOSA → BIRRA NUDA E CRUDA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, salsiccia selezionata | 10



FEROCIA → AGRICOLA AMBRATA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, gorgonzola DOP, salamino piccante selezionato e nduja di Spilinga | 11,5



4 MERAVIGLIE → IGEA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, prosciutto cotto emiliano, carciofi, funghi freschi champignon, olive pugliesi | 10



PIZZE CLASSICHE

Ad ogni pizza la sua birra pugliese!

MARGHERITA AL CONTRARIO → IGEA

Mozzarella fior di latte 100%, Bufala DOP Campana, pomodoro pugliese stracciato a mano, basilico fresco dell'orto | 10



PROFUMO DI MARE → AGRICOLA

Pomodoro Pugliese, mozzarella 100% fior di latte, tonno all'olio di oliva, cipolla rossa dell'orto | 9,5



PARMA → AGRICOLA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, petali di parmigiano reggiano stagionato | 11



INDIAVOLATA → AGRICOLA AMBRATA

Pomodoro Pugliese, mozzarella 100% fior di latte, salamino piccante selezionato | 8



CHEESE LOVER → BIRRA NUDA E CRUDA

Mozzarella 100% fior di latte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, mozzarella di bufala DOP | 10,5



AMERICANA → AGRICOLA AMBRATA

Pomodoro pugliese, mozzarella 100% fior di latte, croccanti patatine fritte italiane, würstel | 10



SALSICCIA → TIPA

Pomodoro Pugliese, mozzarella 100% fior di latte, salsiccia del territorio | 9



MARGHERITA 1889 → IGEA

Pomodoro Pugliese, mozzarella 100% fior di latte, basilico* verde fresco | 7



PIZZA A METRO

COMPONI IL TUO MEZZO METRO DI PIZZA

scegliendo fino a 4 gusti | a partire da 24



PIZZE VEGANE

TRIONFO VEGAN → TIPA

Pomodoro pugliese, mozzarella vegan Dream Farm, patate al forno fresche, funghi, salsiccia vegan | 15,3



CIME DI RAPA E SALSICCIA VEGAN → AGRICOLA AMBRATA

Mozzarella Dream Farm, fresche cime di rapa pugliesi preparate da noi, salsiccia vegan, (disponibile da novembre ad aprile) | 14



APPETITOSA VEGAN → BIRRA NUDA E CRUDA

Pomodoro pugliese, pomodorini rossi, stracciatella vegan Dream Farm, polpose olive pugliesi fuori forno | 13,5



DELIZIOSA VEGAN → IGEA

Vellutata di pomodoro giallo, datterini rossi mozzarella vegan Dream Farm, zucchine al profumo di menta, stracciatella vegan Dream Farm e basilico verde fuori forno | 16



LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

Abbina alla tua pizza le migliori birre del salento!



IGEA

Birra artigianale, stile Golden Ale dal colore dorato brillante altamente digeribile e fresca. Bevuta facile e piacevole che sfocia in una sensuale freschezza agrumata aromatizzata da profumate spezie 33 cl Alc 5,3 | 5,5



BIRRA NUDA E CRUDA

Stile Pils Boema di colore dorato, leggero e dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell' aroma 33 cl Alc 4,5 | 5



AGRICOLA

Birra di colore oro in stile Lager, i toni dolci del malto e luppoli da aroma, ad un bouquet di profumi dall'erbaceo al floreale 33 cl Alc 5 | 4,5



AGRICOLA AMBRATA

Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro stile Red Lager. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma nel contempo facile da bere 33 cl Alc 6,5 | 5



TIPA

Birra artigianale, stile IPA dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti pils e pale, la rendono bilanciata sull' aromaticita' dei Luppoli con note di miele 33 cl Alc 4,8 | 5,5

DELIZIA IL TUO PALATO

Prova i nostri squisiti dolci...

TIRAMISÙ

Mousse al mascarpone con pan di spagna imbevuto e decorata di cacao | 5,5



MASCARPONE E TORTA AL CIOCCOLATO

Mousse al mascarpone su base di salsa al cioccolato, arricchita da torta al cioccolato e spolverata di cacao | 5,5



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

Morbida mousse cheesecake su croccante biscotto al burro e decorata con riccioli di cioccolato | 5,5



CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

Mousse cheesecake sopra alla tradizionale base di biscotti digestive e decorata con topping al caramello salato | 5,5



ZUCOTTO AL PISTACCHIO

Mousse al pistacchio con cuore di crema di pistacchio su pan di Spagna al cacao e salsa al lampone, decorato con cioccolato bianco e granella di pistacchio | 6



BEVANDE



Birra Raffo lavorazione grezza

Birra di stile Lager non filtrata con cereali di Puglia non raffinati, gusto rotondo e piacevolmente fresco, 33 cl Alc 4,8 | 4

Birra Moretti 66 cl | 4,5

The freddo pesca / limone | 2,5

Coca cola / Coca cola zero | 3

Fanta / Sprite | 3

Acqua naturale / gasata | 1,2

I NOSTRI VINI

Primitivo del Salento IGT | 15

Prosecco DOC | 18

Consegna a domicilio | 2

Richiedi la lista degli allergeni

*Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Pizzeria Pugliese

I NOSTRI VALORI

La filosofia di Nuvola nasce da un'idea chiara: artigianalità vera ed eccellenza culinaria con orientamento pugliese.

Ogni pizza è un omaggio alla tradizione italiana, reinterpretata con tecniche moderne e una selezione rigorosa delle materie prime.

La lavorazione manuale è il cuore di tutto: ogni impasto è steso a mano e lasciato lievitare naturalmente, per ottenere una pizza leggera, fragrante e digeribile. Nulla è accelerato, nulla è lasciato al caso.

Gli ingredienti vengono scelti per valorizzare al massimo le loro caratteristiche naturali, dando vita a abbinamenti equilibrati e sorprendenti, capaci di offrire un'esperienza diversa a ogni morso.

Il menù evolve costantemente: nuove ricette seguono le stagioni e le disponibilità locali, mantenendo viva la tradizione ma con uno sguardo sempre rivolto all'evoluzione del gusto. Qui classico e moderno convivono, creando armonie che stimolano curiosità e palato.

Utilizziamo solo ingredienti di altissima qualità, molti dei quali importati direttamente dalla Puglia, come la nostra burrata, il caciocavallo e altre eccellenze autentiche. Una scelta precisa, che garantisce un gusto riconoscibile e senza compromessi.

Grande attenzione è riservata anche alla farina, elemento fondamentale dell'impasto: utilizziamo farine di tipo 1, naturalmente più ricche di fibre, che rendono la pizza più digeribile, ma richiedono una vera maestria artigianale per essere lavorate correttamente.

Il risultato è una pizza che soddisfa il palato e che ti sazia e ti lascia leggero/a come una Nuvola.

A CASA

Utilizziamo bauletti termici anticondensa che raggiungono gli 85°C, mantenendo la pizza calda e fragrante come appena sfornata.

Un sistema di consegna all'avanguardia che porta l'esperienza di una pizzeria di alta qualità direttamente a casa tua.

ORDINA DALLA NOSTRA APP
5€ DI BENVENUTO PER TE

CLICCA QUI

Scopri pizze ad edizione limitata, novità e offerte
Seguici su Instagram, TikTok e Facebook

