

MENU

Pizzeria Contemporanea



NUVOLA RIVE GAUCHE



Solo Qualità,

Nuvola est un véritable nuage qui vous fait voyager
dans l'air du temps

Bien manger est un art et nous proposons la pizza napolitaine alvéolée;
moelleuse et fondante la "*Nuvola*" comme un nuage;
ce n'est pas seulement notre métier, c'est notre mission.

Nous vous offrons une véritable pizza au caractère traditionnel, mais revisité de
manière moderne avec plus de digestibilité et de légèreté.
Cuite dans un four à plus de 400° pendant environ quelques secondes.

Maestro Carmelo

Nos Cocktails

Cocktails Italiano

Spritz <i>aperol, prosecco, soda</i>	10.00
Negroni <i>campari, vermouth, gin</i>	13.00
Italian Julep <i>rhum, mint, lime, prosecco</i>	11.00
Gin Bergotto <i>gin, lime, bergotto lime</i>	11.00
Bianco Tonic <i>martini blanc, tonic, tranche de citron</i>	11.00
Ginger Jumbo <i>vodka, lime, ginger, passion</i>	12.00
Moscow Mule <i>vodka, lime, margarita</i>	11.00
Cosmopolitan <i>vodka, granberry, margarita</i>	11.00
Cuba Libre <i>rhum, lime, ice</i>	11.00

Mocktails

Virgin Mojito <i>mint, lime, sugar, soda</i>	9.00
Ginger Limonade <i>lime, ginger, soda</i>	9.00
Passion Mojito <i>passion fruit, mint, lime, sugar, soda</i>	9.00
Tropical <i>passion fruit, lime, soda</i>	9.00

Bar à Mojito

Menthe <i>mint, lime, sugar, soda, rhum</i>	10.00
Passion <i>passion fruit, lime, soda, sugar, mint, rhum</i>	10.00
Fraise <i>fraise, lime, soda, sugar, rhum</i>	10.00



Apéritifs

Prosecco	8.00
Bouteille Prosecco DOCG	48.00
Batida	6.50
Pisang	6.50
Campari	7.00
Gin	8.00
Kirr	8.00
Kirr Royal	9.00
Ricard	7.00
Martini blanc/rouge	6.50
Picon vin blanc	7.50
Pineau des charentes	6.50
Porto blanc/rouge	6.50

Bières Belges

Jupiler	3.50
Leffe Blonde	3.90
Leffe Brune	3.90
Chimay Bleue	4.90
Duvel	4.90
Triple Karmeliet	4.90
Kriek Lindemans	4.90

Alcools

Bailey's	8.00
Cognac	8.00
Jack Daniels	8.00
Cointreau	8.00
Bacardi	8.00
J&B	8.00
Vodka	8.00

Extra Soft 1.60

Bières Italiennes

Peroni Nastro Azzuro 3.00

Digestifs

Amaretto	8.00
Sambuca	8.00
Limoncello	8.00
Grappa	8.00

DE FAVERI PROSECCO DOCG

De Faveri Spumanti est un producteur familial produisant du Prosecco. Il a été fondé en 1978 par Lucio et Mirella. De Faveri est situé à Vidor.

Depuis plus de 40 ans, les vins De Faveri sont vendus dans le monde entier. L'entreprise familiale conserve ses traditions afin de respecter tous les critères d'un bon Prosecco.

Leur objectif est de produire un prosecco de haute qualité.



Nos Boissons

San Pellegrino

San Pellegrino Limonata	3.80
San Pellegrino Aranciata	3.80

Softs

Coca Cola	3.20
Coca Zero	3.20
Fanta Orange	3.20
Sprite	3.20
Fuze Tea sparkling	3.20
Fuze Tea pêche	3.20
Bergotto limone	4.50

Jus de fruits

Minute maid Orange	3.50
Minute maid Pomme-cerise	3.50

Boissons chaudes

Café	3.00
Espresso	3.00
Cappuccino Gourmand (chantilly)	4.50
Cappuccino Italien (mousse de lait)	4.50
Chocolat chaud (cécémel)	4.50
Latte Macchiato	6.80
Latte Macchiato vanille	6.80
Latte Macchiato noisette	6.80
Latte Macchiato caramel	6.80

Eaux

Chaufontaine 1/4 L	3.00
San Pellegrino 1/4 L	3.00
Chaufontaine 1/2 L	5.00
San Pellegrino 1/2 L	5.00



Teatower
TASTE THE WORLD

Notre sélection de Thé (coffret)

Oasis du désert - BIO	3.80
Green zest - BIO	3.80
La lampe merveilleuse	3.80
Earl grey supérieur	3.80
Etoiles filantes	3.80
Le panier de grand maman	3.80
Silhouette	3.80

Nuvola Boisson Edition

4.50



Nos Entrées

Crocchè

*Crocché de pomme de terre farcie à la mozzarella,
jambon en mini cube*

Avec goût et présentation gourmet



Antipasti freddi *Entrée froide*

Bruschetta "Stracciatella e Pomodorini" 14.00

2x petites tartines grillées avec stracciatella, tomates confites parmesan râpé 24 mois, basilic et huile d'olive IGP

Bruschetta "Stracciatella e Parma" 15.00

2x petite tartines grillées avec : stracciatella, jambon de parme 24 mois, tomates confites, parmesan rapé 24 mois, basilic et huile d'olive IGP (AG)

Caprese 14.50

Tomate, mozzarella, origan, crème de balsamique, basilic huile d'olive IGP (AG)

Buratta "Tartufo" 17.00

Burrata, roquettes, tomates confites, crème de truffe huile d'olive à la truffe IGP (AOP), accompagnée de 2x grissini

Buratta "Parma Reale" 18.00

Burratta, jambon de parme sur un lit de roquettes tomates confites, huile d'olive IGP (AOP) et 2x grissini

Carpaccio di manzo 16.00

Boeuf angus, copeaux de parmesan, citron, roquette huile d'olive

Antipasto Italiano "charcuteries fines"

Plateau de charcuterie fine : salami piquant «napoli», pancetta toscane, jambon cuit supérieur, jambon de parme supérieur olives. accompagnement : pain maison

1 p 14.50

2 p 28.00

4 p 55.00

6 p 84.00

Antipasti caldi *Entrée Chaude*

Parmigiano "Crunch" 17.50

2x parmigiano panée, sur un nid de roquette, tomate confite crème de balsamique, crème de parmesan

Parmigiana 17.50

Tomate, aubergine, mozzarella fondu et basilic

Antipasti Fritti 17.00

1x mini arancini au ragù

1x mini arancini 4 fromages

2x mini mozzarelline panée

1x mini olive panée «ascolana»

2x polenta frit

1x fleurs de courgette parmesan et mozzarella

1x mini bouchées d'aubergines panée au fromage aubergine

Carne

Scaloppina alla Milanese 19.50

Noix de veau panée, accompagnée de pâtes fraîches maison à la sauce tomate et parmesan

Scaloppina alla parmeggiana 23.50

Noix de veau panée, aubergine grillée à la sauce tomate et mozzarella fondue

Pasta fresca

Pasta Bolognese "Maison"

Pasta Bolognese "Maison" Junior (-12ans)

Pasta 4 Formaggi

Crème de parmesan, taleggio, gorgonzola et emmental

Pasta 4 Formaggi Junior (-12ans)

Pasta Tonnesca

Sauce tomate, thon, anchois, ail et câpres

Pasta La Vita in Rosso

Mascarpone rosso, straciatella, roquette et parmesan

Pasta a la Norma

Sauce tomate, aubergine frit, ricotta fraîche

Pasta Pesto Genovese "Revisité"

Pesto de basilic maison, en sortie straciatella, tomate confite pignons de pin toastés et basilic

Lasagne Bolognese

Lasagne maison, sauce tomate viande

Lasagne Pesto

Crème de pesto, tomates cerises, courgettes, aubergines, mozzarella

Salsiccia e Broccoli

Penne aux saucisses et broccoli

Cannelloni ricotta spinaci

Cannelloni tartufo nero

Crème de parmesan 24 mois à la truffe noir avec saucisse italienne

Tagliatelle tartufo nero

Crème de parmesan 24 mois à la truffe noir

Ravioli di gamberi e limone

Ravioli farci au scampis, sauce tomate à la crème, citron, zeste de citron

Crocche Napoletani *Gourmet*

16.00

Crocche «Ritorno all'infanzia» (2 pieces)

12.80

Crocchè de pomme de terre farcie à la mozzarella, jambon en mini cube

9.00

17.00

En sortie : accompagné de crème de parmesan, bolognaise, parmesan 24 mois râpé et basilic

9.00

17.00

Crocche «Dolce & piccante» (2 pieces)

13.80

Crocchè de pomme de terre farcie à la mozzarella, jambon en mini cube

17.00

En sortie : miel piquant, salami piquant, buffaline, oignon frit, parmesan 24 mois râpé et basilic

17.50

Crocche «Parma con crema Tartufo» (2 pieces)

14.80

Crocchè de pomme de terre farcie à la mozzarella, jambon en mini cube

18.00

En sortie : jambon de parme, buffaline, crème de truffe, tomate confite, parmesan 24 mois râpé et basilic

18.50

Crocche «Senza Ritorno» (2 pieces)

15.80

Crocchè de pomme de terre farcie à la mozzarella, jambon en mini cube

19.50

En sortie : saucisse Italienne, buffaline, crème de parmesan, crème de cheddar, tomte confite, parmesan 24 mois râpé et basilic

18.00

Choisissez vos pâtes:

Supplément pâtes 3.00

20.00

22.00

23.00

23.00



Spaghetti



Penne



Tagliatelle

Nos Traditionnelles

A.Saviello

Tomate «Torrente napolì», tomate confite

*En sortie : pesto basilic, stracciatella
copeaux de parmesan, l'huile d'olive IGP (AG)
et basilic*



Marinara 2.0 11.50

Tomate « Torrente Napoli », tomates confites, origan sauvage, huile d'olive IGP et basilic

Contadina 13.50

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte, champignons, huile d'olive IGP et basilic

Reginella 2.0 14.50

Tomate «Torrente napolì», fior di latte, jambon, champignons en sortie : sauce persillade : (persil, ail et huile d'olive IGP AG) et basilic

Diavola 15.00

Tomate «Torrente napolì», salami piquant «Napoli» fior di latte en sortie : piment doux effiloché, huile d'olive IGP et basilic

Cetara 15.00

Tomate «Torrente napolì», anchois, câpres, olives noires, huile d'olive IGP et basilic

Salciccia e Cipolla 16.00

Tomate «Torrente napolì», saucisses italiennes, fior di latte, oignon, huile d'olive et basilic

Capricciosa 16.00

Tomate « Torrente Napoli », tomates confites, origan sauvage, huile d'olive IGP et basilic

Vesuvio 16.00

Tomate «Torrente napolì», salami piquant «Napoli», fior di latte, gorgonzola aop en sortie : piment doux effiloché, huile d'olive IGP et basilic

Tonno & Cipolla 16.00

Tomate «Torrente napolì», fior di latte, thon, oignon rouge, huile d'olive IGP et basilic

Veganissimo 16.00

Tomate «Torrente napolì», fior di latte Légumes grillés : aubergines, courgettes poivrons, , huile d'olive IGP et basilic

Parma DOC 16.50

Tomate «Torrente napolì», fior di latte, en sortie : jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP et basilic

Scampi e Zucchine 17.50

Tomate «Torrente napolì», scampis, tomates confites, courgettes, ail, fior di latte, huile d'olive IGP et basilic



Nos Margherita REVISITÉES

Margherita 12.50

tomate «Torrente napolì», fior di latte huile d'olive IGP (AG)

O'Sole di Napoli 15.00

Tomate jaune «Torrente napolì» fior di latte, en sortie : pesto basilic, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

Regina Margherita DOP 16.00

tomate «Torrente napolì» fior di latte, bufala campana DOP, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

A.Saviello 18.00

tomate «Torrente napolì», tomate confite en sortie : pesto basilic, stracciatella copeaux de parmesan, l'huile d'olive IGP (AG) et basilic

*Fior di Latte : est un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache

Nos Signatures

Amatriciana 2.0

*Tomate «Torrente Napoli», fior di latte oignon rouge
pancetta au four*

*En sortie : crème de parmesan 24 mois, copeaux de
parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic*



Rosso

Parmigiano DOP 17.00

Tomate «Torrente Napoli», tomates confites ail en sortie : crème de parmesan 24 mois copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Amatriciana 2.0 18.50

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte oignon rouge , pancetta au four, en sortie : crème de parmesan 24 mois, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Norma 2.0 18.50

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte aubergine fris en sortie : crème de parmesan, copeaux de parmesan 24 mois huile d'olive IGP (AG) et basilic

Campione del Mondo 18.50

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte en sortie : jambon de parme, confiture de figes, amandes torréfiées, tomates cerises et mini buffalina, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

Parma con crème tartufo 18.50

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte en sortie : jambon de parme, roquette, crème de truffe, tomates confites, mini buffalina copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Burratissima 20.00

Tomate «Torrente Napoli», fior di latte, en sortie : jambon de parme, burrata (200 gr) pesto de basilic, pistache concassée, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Bianca

Carbonara Mia 18.50

Fior di latte, pancetta, oeuf en sortie : crème de parmesan, poivre au moulin, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

St Giorgio 18.50

Fior di latte, parmesan, jambon cuit qualité supérieure, artichaut aromatisé à l'ail en sortie : sésame noir, crème de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

Pancetta e Carciofi 18.50

Fior di latte, artichaut, ail, pancetta en sortie : copeaux de parmesan sauce (mayo-parika) paprika en poudre huile d'olive IGP (AG) et basilic

Dolce e piccante 18.50

Fior di latte, salami piquant (Napoli), oignon rouge en sortie : mini buffaline, piment doux effiloché, miel piquant, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Amore Mio 18.50

Fior di latte, jambon, aubergine fritt, tomates confites, en sortie : crème de parmesan, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG)

Nouveau

Il est possible d'opter pour une croûte multicéréales pour l'ensemble de vos pizzas..

+2.50



Pizza Oro Base de tomate jaune

Marinara ORO 14.00

tomate jaune «*Torrente Napoli*», tomates confites rouges, Olive leccino de Toscane, Origan sauvage, ail *en sortie* : piment effiloché, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Salciccia e cipolla ORO 17.00

tomate jaune «*Torrente Napoli*», fior di latte, saucisses italiennes, gorgonzola oignons rouges, *en sortie* : crème de parmesan, piment doux effiloché, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Cetara ORO 17.00

tomate jaune «*Torrente Napoli*», fior di latte, ail, *en sortie* : câpres, stracciatella, anchois, zeste de citron, origan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Parma e Gorgonzola ORO 18.00

tomate jaune «*Torrente Napoli*», fior di latte, gorgonzola *en sortie* : jambon de parme, noix, confiture de figue, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

Funghi e Melanzane ORO 18.00

tomate jaune «*Torrente Napoli*», fior di latte, champignon, aubergine fris, tomates cerises rouge, *en sortie* : copeaux de parmesan, crème de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Tonnara ORO 19.00

Tomate jaune «*Torrente Napoli*», fior di latte, thon, oignons rouges tomates confites *en sortie* : piment doux effiloché, zeste de citron huile d'olive IGP (AG) et basilic

La sauce tomate jaune est plus douces et moins acides que les tomates rouges. Cela donne à la sauce une saveur plus sucrée et une couleur distincte.

Nos 4 Fromages Base de mozzarella

Formaggi Classico 16.00

Fior di latte, gorgonzola, parmesan, taleggio, copeaux de parmesan huile d'olive IGP (AG) et basilic

Formaggi e miele 18.00

Fior di latte, gorgonzola, parmesan, *en sortie* : miel à la truffe, noix concassée, copeaux de parmesan persil frais, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Formaggi "Cherry" 18.00

Fior di latte, gorgonzola, parmesan, *en sortie* : confiture de cerises & Martini, copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Formaggi Molto Buono 18.00

Fior di latte, gorgonzola, saucisses italiennes, crème à la truffe *en sortie* : copeaux de parmesan, huile d'olive IGP (AG) et basilic

Formaggi "Dolce & Prosciutto" 18.00

Fior di latte, gorgonzola, jambon, *en sortie* : noix, crème de parmesan copeaux de parmesan, miel, huile d'olive IGP (AG) et basilic



Buon appetito !

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel.

Nuvola Rive Gauche - 20 Place Verte | 6000 Charleroi
Nuvola Belle Ile - 1 Quai des Vennes | 4020 Liège