

## PIZZAS INTEMPORELLES

La simplicité de leur recette a fait notre succès

**MARGUERITE** 8€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental

**CHAMPÊTRE** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, persillade à l'huile d'olive

**CURRY FOLIE** 10€90  
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

**PÊCHEUR** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, fruits de mer, persillade à l'huile d'olive

**PIMIENTO** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez<sup>1</sup>, chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

**POULETTE** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons

**REINE** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, champignons de Paris frais

**SUPRÊME** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, merguez<sup>1</sup>, lardons fumés, œuf plein air

## PIZZAS ÉPHÉMÈRES NEW

Laissez-vous séduire jusqu'en octobre 2022 uniquement

**ADDICT'CHEESE** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental, gorgonzola AOP, chèvre affiné, basilic frais

**BARBECUE** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bœuf haché, merguez<sup>1</sup>, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce barbecue

**POSÉ'ITHON** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la sarde, feta AOP, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

**SEÑORITA** 10€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, chorizo, ciboulette fraîche

**VEGAN** *nouvelle recette* 10€90  
sauce tomate, râpé végétal, courgettes fraîches, tomates cerises fraîches, oignons rouges frais, olives de Kalamata et olives vertes, crème de poivrons, ciboulette fraîche

**VÉGÉ** 10€90  
huile d'olive BIO, mozzarella Fior di Latte, feta AOP, courgettes fraîches, tomates cerises fraîches, oignons rouges frais, basilic frais, crème de balsamique IGP

toutes nos pizzas et flambées  
FORMAT **maxi** + 4€

### LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

Cajout d'une touche gourmande  
pour sublimer ta pizza ?

dès  
**1€**

+ 1€ : COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ou  
CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP  
ou OIGNONS FRITS ou ROQUETTE  
+ 1€50 : JAMBON SERRANO

### Les Sélections

**BOLOGNA** 12€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, grana padano AOP, bœuf haché bolognaise, tomates cerises fraîches, basilic frais

**FIESTA** 12€90  
huile d'olive BIO, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, jambon Serrano, tomates cerises fraîches, roquette, basilic frais



La Bologna



**LA RACING** 10€90  
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, lardons fumés, œuf plein air, ciboulette fraîche

## FLAMBÉES

À base de crème onctueuse, ces "flammekueche" sont un clin d'œil à nos origines alsaciennes

**L'ALSACIENNE** 8€90  
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais

**CHÈVRE-MIEL** 10€90  
crème onctueuse, chèvre affiné, lardons fumés, oignons jaunes frais, miel de fleurs

**FORESTIÈRE** 10€90  
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais

**NORVÉGIENNE** 10€90  
crème onctueuse, emmental, saumon fumé de Norvège, oignons jaunes frais

Tout supplément ou modification + 1€. Paiements par carte bleue, titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Liste des allergènes disponible en restaurant et sur notre site internet. Prix TTC du 05/04/2022 au 03/10/2022. Adapté au régime végétarien. <sup>1</sup> Merguez de boeuf.

## MENUS

**MALIN 11€90**  
1 pizza\* ou 1 flambée + 1 boisson\*\*

**SOLO 14€90**  
1 pizza\* ou 1 flambée  
+ 1 boisson\*\* + 1 dessert\*\*\*

**DUO 26€90**  
2 pizzas\* ou 2 flambées  
+ 2 boissons\*\* + 2 desserts\*\*\*

**MAXI 34€90**  
2 pizzas maxi\* + 1 boisson 1,5L  
+ 1 irrésistible sucrée duo

\* + 2€ pour 1 pizza (+ 4€ pour 2 pizzas) de la gamme « Les Sélections », hors pizzas événementielles.

\*\* + 1€ pour une boisson Galvanina. Hors bières 50 cl ; vins 375 cl ou 75 cl et boissons 1,5 L.

\*\*\* Hors glaces « Moustache » 500 ml et irrésistibles sucrées duo.

menu **p'tit NICO** jusqu'à 10 ans **5€90** seulement

**1 mini pizza**  
Marguerite, Reine ou Alsacienne gratinée  
**+ 1 boisson**  
Oasis tropical 25 cl ou Evian 50 cl ou Tropicana 25 cl  
**+ 1 dessert**  
au choix parmi la gamme coup de cœur

**+ 1 SURPRISE**

**CIAO LES ADDITIFS !**  
**CIAO LES COLORANTS !**  
**CIAO LES CONSERVATEURS !**

**VIVE LE NATUREL :**

farine multicéréales, sauce tomate italienne, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné français, bœuf haché français, saumon fumé de Norvège, thon mariné...



# GOURMANDISES\*\*

**COUP DE COEUR** 1€90  
compote de pomme à boire • cookie pépites choco\* •  
glace à l'eau framboise • muffin cœur choco\*



**CRAQUAGE COMPLET** 3€50  
brownie noix de pécan caramélisées\*

♥ PRÉPARÉ SUR PLACE : tiramisu\*



## IRRÉSISTIBLES SUCRÉES

format mini 3€50 | format duo 5€90

### Pom'Caramel

crème onctueuse , pommes Golden **BIO**,  
caramel au beurre salé de Guérande, cannelle

### Calzone Choco Fruits Rouges **NEW!**

pâte à tartiner choco noisette **IGP**,  
fruits rouges, nuage de sucre glace  
**édition limitée**

### Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco noisette **IGP**,  
nuage de sucre glace



noisettes IGP  
du Piémont

SANS HUILE  
DE PALME





\* Produits décongelés, ne pas recongeler. \*\* Selon disponibilité en restaurant


## GLACES ARTISANALES FRANÇAISES

sans arômes artificiels, sans colorants,  
sans conservateurs

125 ml 3€90 | 500 ml 8€

**Caramel au beurre salé** : crème glacée artisanale ,  
caramel au beurre salé au lait entier fermier et crème  
fermière, inclusion crumble et coulis de caramel au  
beurre salé cuit au chaudron

**Choco caramel** : crème glacée artisanale , choco-  
lat au lait entier fermier et crème fermière, inclusion  
de nougatine, coulis de caramel au beurre salé cuit au  
chaudron

**Vanille noix de pécan** : crème glacée artisanale ,  
vanille Bourbon de Madagascar au lait entier fermier et  
crème fermière, éclats de nougatine, nougat de Monté-  
limar et noix de pécan  
→ "8<sup>ème</sup> meilleure glace vanille  
de France Gault&Millau 2019"

**Sorbet fraise vegan**  :  
Sorbet fraise artisanal  
plein fruit 



## BOISSONS



Eau plate (50 cl) 1€90

Eau gazeuze (50 cl) 2€10

Eau aromatisée (50 cl) 2€50

Jus de fruits (25 cl) 2€50

Sodas (25 cl) 1€90 / (50 cl) 2€80 / (1,5 l) 3€60

Limonade **BIO** Galvanina  (35,5 cl) 3€

S É L E C T I O N D E B I È R E S E T V I N S E N R E S T A U R A N T

**La Pizza de Nico**  
le goût de la qualité

à emporter | commande en ligne sur [lapizzadenico.com](http://lapizzadenico.com)

**Uber Eats**

88 route d'Ohlungen **Schweighouse-sur-Moder** - 03 88 72 60 60  
horaires disponibles sur [www.lapizzadenico.com](http://www.lapizzadenico.com)