



La Pizza de Nico

C'EST L'HISTOIRE D'UNE
→ POMME ↩

RECONNAISSABLE

ENTRE TOUTES ! POUR
SA FRAÎCHEUR

... **NATURELLE** ...

SON AUDACE INCONTESTABLE
& SA GOURMANDISE

⇒ **AFFIRMÉE !**

DES INGRÉDIENTS
SÉLECTIONNÉS

⇒ **AVEC SOIN**

ET **FRAÎCHEMENT**

**COUPÉS
SUR PLACE**

**TÉLÉPHONEZ
COMMANDEZ, VENEZ**

EN 15 MIN
C'EST PRÊT !

À EMPORTER

03 88 60 00 60

OUVERT 7J/7

TOUS LES JOURS
10H00 > 23H00

DIMANCHES ET
JOURS FÉRIÉS
11H30 > 23H00

C. CIAL. RIVETOILE
3 PLACE DAUPHINE
STRASBOURG

QUAI DU GÉNÉRAL KOENIG

CITÉ DE LA
MUSIQUE
ET DE LA
DANSE

BIBLIOTHÈQUE
ANDRÉ
MALRAUX

CENTRE COMMERCIAL
RIVETOILE

AVENUE DU RHIN

PIZZAS INTEMPORELLES

Dégustez ces grands classiques, dont la simplicité des recettes et la pâte fine maison ont fait notre succès !

MARGUERITE sauce tomate, mozzarella, emmental	8€90	CURRY FOLIE crème salée, champignons de Paris, oignons, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella, sauce Curry	10€90
PAYSANNE sauce tomate, oignons, lardons fumés, mozzarella	9€80	POULETTE sauce tomate, champignons de Paris, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella	10€90
PÊCHEUR sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, persillade	10€40	SUPRÊME sauce tomate, jambon blanc, lardons fumés, merguez, mozzarella, oeuf	10€90
PIMIENTO sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons verts, mozzarella, piment d'Espelette AOP	10€40	SUCRÉE AUX POMMES crème sucrée, pommes Golden, sucre roux, cannelle	4€90
REINE sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella	10€40		

PIZZAS ÉPHÉMÈRES AUTOMNE HIVER

Savorez ces délicieuses pizzas, imaginées tout spécialement pour charmer vos papilles. Laissez-vous séduire et goûtez-les... D'octobre 2017 à mars 2018 uniquement !

CHAMPI ← Sélectionnée par nos fans ! sauce tomate, champignons de Paris, lardons fumés, mozzarella, persillade	9€80	SAMOURAÏ sauce tomate, oignons, bœuf haché, merguez, duo de poivrons marinés, mozzarella, sauce Samourai	10€90
THALASSA sauce tomate, oignons, thon, tomates séchées marinées, mozzarella, feuilles de thym frais	9€80	SAVOYARDE crème salée, oignons, pommes de terre, lardons fumés, mozzarella, emmental, reblochon AOP	10€90
CARBONARA crème salée, oignons, jambon fumé Forêt-Noire IGP, mozzarella, râpé Grana Padano AOP, oeuf	10€90	SWEETY crème salée, miel de fleurs, jambon fumé Forêt-Noire IGP, mozzarella, chèvre affiné, feuilles de thym frais	10€90
FOURME D'AMBERT crème salée, mozzarella, emmental, fourme d'Ambert AOP	10€90	IRRÉSISTIBLE CALZONE CHOCO-ANANAS-COCO pâte à tartiner chocolat/noisette, ananas frais, noix de coco râpée, sucre roux	4€90
RATATOUILLE sauce tomate, champignons de Paris, oignons, duo de poivrons marinés, tomates séchées marinées, mozzarella	10€90		

FLAMBÉES

Confectionnées à base de crème onctueuse, elles sont aussi gourmandes que savoureuses. Encore un bon prétexte pour vous laisser tenter !

ALSACIENNE crème salée, oignons, lardons fumés	8€90	FORESTIÈRE crème salée, champignons de Paris, oignons, lardons fumés, emmental	10€40
GRATINÉE crème salée, oignons, lardons fumés, emmental	9€80	NORVÉGIENNE crème salée, oignons, saumon fumé, emmental	10€40

NOS ENGAGEMENTS QUI FONT LA QUALITÉ ET LE SUCCÈS DE NOS PIZZAS

Nico sélectionne rigoureusement des ingrédients de qualité pour l'élaboration de ses délicieuses pizzas

- NOTRE FARINE RICHE EN CÉRÉALES PROVIENT D'UN MEUNIER RÉPUTÉ DE LA RÉGION DE NAPLES.
- NOTRE SAUCE TOMATE EST SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR ET SANS ADDITIF ET À BASE DE TOMATES ITALIENNES CUEILLIES À MATURITÉ.
- NOTRE PÂTE À L'HUILE D'OLIVE EST FAITE MAISON TOUS LES JOURS DANS NOS RESTAURANTS.
- NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'INGRÉDIENTS AOP ET IGP POUR VOUS GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ ET LE MEILLEUR GOÛT.
- NOS BONS LÉGUMES FRAIS SONT DÉCOUPÉS SUR PLACE CHAQUE MATIN.
- NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS, LA MEILLEURE QUALITÉ DE MOZZARELLA FRAÎCHE ET FONDANTE.

SALADES

5€90*

POULET-GRANA PADANO
salade composée, carottes râpées, tomates cerises, filet de poulet, copeaux Grana Padano AOP

JARDINIÈRE
salade composée, carottes râpées, tomates cerises, poivrons verts, concombres, copeaux Grana Padano AOP, oignons frits

JAMBON FUMÉ FORÊT-NOIRE/FOURME D'AMBERT
salade composée, jambon fumé Forêt-Noire IGP, tomates cerises, fourme d'Ambert AOP, éclats de noix

MAXI PANINIS

3 FROMAGES - JAMBON - POULET

MAXI PARTS DE PIZZA

* supplément de 1€ sur place

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX (50 cl)	2€30
EAUX AROMATISÉES (50 cl)	2€50
JUS DE FRUITS (25 cl)	2€30
JUS DE FRUITS ARTISANAUX (25 cl)	2€50
SODAS (50 cl)	2€60
LIMONADE BIO (33 cl)	2€90
VINS AU VERRE (18,5 cl)	3€
VINS (75 cl)	10€
BIÈRES (27,5 cl)	2€60 / (33 cl) 2€90

Tout supplément ou modification à la carte entraîne une majoration de 1€. Titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Les paiements par cartes bleues sont acceptés.

DESSERTS*

TENTATION Cookie*, Muffin*, Magnum barre	1€90
MAXI PLAISIR Brownie*, Fondant*, Fromage blanc coulis, Mousse chocolat*, Salade fruits frais, Tarte aux fruits*, Yaourt	2€60
CRAQUAGE COMPLET Cheesecake*, Tiramisu*	3€30

* Produits congelés, ne pas recongeler.

** Plus de choix disponibles en restaurant.

CRÈMES GLACÉES

BEN & JERRY'S COOKIE DOUGH FAIRLY NUTS CHOCOLATE FUDGE BROWNIE	4€ 150 ML 7€ 500 ML
--	------------------------------

Menu de Nico

1 PIZZA
OU
1 FLAMBÉE
OU
1 PANINI
OU
1 SALADE
OU
1 PART DE PIZZA
AU CHOIX

+

3€90

=

1 BOISSON*
&
1 DESSERT**

Supplément bière + 1€

* Hors vin 75cl

** hors glaces Ben & Jerry's et pizzas sucrées