

PIZZAS INTEMPORELLES

La simplicité de leur recette a fait notre succès

- MARGUERITE** 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental
- CHAMPÊTRE** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, persillade à l'huile d'olive
- CURRY FOLIE** 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry
- PÊCHEUR** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, fruits de mer, persillade à l'huile d'olive
- PIMIENTO** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez¹, chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge
- POULETTE** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons
- REINE** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, champignons de Paris frais
- SUPRÊME** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, merguez¹, lardons fumés, œuf plein air

PIZZAS ÉPHÉMÈRES NEW

Laissez-vous séduire jusqu'en octobre 2022 uniquement

- ADDICT'CHEESE** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental, gorgonzola AOP, chèvre affiné, basilic frais
- BARBECUE** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bœuf haché, merguez¹, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce barbecue
- POSÉ'ITHON** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la sarde, feta AOP, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche
- SEÑORITA** 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, chorizo, ciboulette fraîche
- VEGAN nouvelle recette** 11€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** 11€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

LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

L'ajout 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 13€90

sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, grana padano AOP, bœuf haché bolognaise, tomates cerises fraîches, basilic frais

FIESTA 13€90

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



La Bologna



LA RACING 11€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** 9€90
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais
- CHÈVRE-MIEL** 11€90
crème onctueuse, chèvre affiné, lardons fumés, oignons jaunes frais, miel de fleurs
- FORESTIÈRE** 11€90
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais
- NORVÉGIENNE** 11€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. ¹ Merguez de boeuf.

MENUS

MALIN 13€50
1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson**

SOLO 15€90
1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson** + 1 dessert***

DUO 29€90
2 pizzas* ou 2 flambées
+ 2 boissons** + 2 desserts***

* + 2€ pour 1 pizza (+ 4€ pour 2 pizzas) de la gamme « Les Sélections », hors pizzas événementielles.
** + 1€ pour une boisson Galvanina.
Hors bières 50cl ; vins 37,5cl ou 75cl et boissons 1,5L.
*** Hors glaces « Moustache » 500ml et irrésistibles sucrées dua.

 **ESPRESSO + 1€**
pour l'achat d'1 menu

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...

SALAD'BOWL** avec 3 mini pains pizza 7€90

COCORICO

épeautre **BIO**, salade composée, filet de poulet **FR**, fromage frais au sel de Guérande, grana padano **AOP**, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

VÉGÉ

taboulé, salade composée, feta **AOP**, houmous, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

VIKING

taboulé, salade composée, crevettes citron-basilic, saumon fumé de Norvège, fromage frais au sel de Guérande, concombre frais, ciboulette fraîche



BOISSONS

Eau plate (50 cl) 2€30

Eau gazeuse (50 cl) 2€50

Eau aromatisée (50 cl) 2€60

Jus de fruits (25 cl) 2€50

Sodas (50 cl) 2€80 / (1,5 L) 3€60

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

SÉLECTION DE BIÈRES ET VINS EN RESTAURANT

GOURMANDISES**

COUP DE CŒUR 1€90

compote de pomme à boire • cookie pépites choco* • glace à l'eau framboise • muffin cœur choco*

CRAQUAGE COMPLET 3€50

♥ PRÉPARÉS SUR PLACE : mousse choco* • tiramisu*

brownie noix de pécan caramélisées* • tarte au flan* • tarte aux pommes*

IRRÉSISTIBLES SUCRÉES

format mini 3€50 | format duo 5€90

Pom'Caramel

crème onctueuse **FR**, 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



SANS HUILE DE PALME

noisettes IGP du Piémont

GLACES ARTISANALES FRANÇAISES

sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs

125 ml 3€90 | 500 ml 8€

Caramel au beurre salé

Choco caramel

Sorbet fraise vegan

Vanille noix de pécan

→ "8^{ème} meilleure glace vanille de France Gault & Millau 2019"



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

La Pizza de Nico
le goût de la qualité

sur place & à emporter | commande en ligne sur lapizzadenico.com

Uber Eats deliveroo **JUST EAT**

44 rue du vieux marché aux vins **Strasbourg Centre** - 03 88 22 67 67
horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com