



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

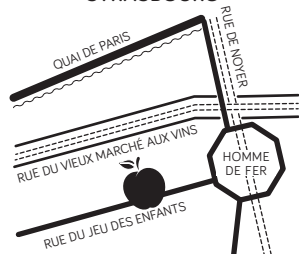
03 88 22 67 67

OUVERT 7J/7

TOUS LES JOURS
08H00 > 22H00

DIMANCHES ET
JOURS FÉRIÉS
18H00 > 22H00

44 RUE DU VIEUX
MARCHÉ AUX VINS
STRASBOURG



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

POULET-GRANA PADANO salade composée, carottes râpées, tomates cerises, filet de poulet, copeaux Grana Padano AOP	5€90*
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
--	------------------------------