

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, 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, 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, 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. ! 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^{ème} 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

Uber Eats  deliveroo

39 rue Boecklin **Strasbourg Roberstau** - 03 88 31 52 62
horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com