

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, merguez, 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, merguez, lardons fumés, œuf plein air

PIZZAS ÉPHÉMÈRES NEW

Laissez-vous séduire jusqu'en avril 2022 uniquement

CHEEZE 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, emmental, raclette fumée, ciboulette fraîche

COURGISSIME 11€90
crème de courge, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, butternut rôtie, oignons rouges frais, ciboulette fraîche

L'APRÈS SKI ♥ Sélectionnée par nos fans! 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, reblochon AOP, bacon fumé, jambon blanc

SAVOYARDE 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, reblochon AOP, lardons fumés, pommes de terre, oignons rouges frais

TUNA TIKKA 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, thon saveurs indiennes "Tikka", duo d'olives, oignons rouges frais

VEGAN nouvelle recette 11€90
crème de courge, râpé végétal, butternut rôtie, champignons de Paris frais, oignons rouges frais, roquette

FLAMBÉES

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



La Forestière

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, 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 01/10/2021 au 31/03/2022. Adapté au régime végétarien. Merguez de bœuf origine France.

MENUS

MALIN 12€90
1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson**

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

DUO 27€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 Borderline ou Galvanina ou bière ou vin au verre. Hors vins 375 cl et 75 cl. Hors bières 50 cl.

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

ESPRESSO + 1€
pour l'achat d'1 menu

LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

L'ajout d'une touche gourmande pour sublimer ta pizza ?

+1€

COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ou
CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP
ou OIGNONS FRITS ou ROQUETTE

Les Sélections

CRAZY BURGER 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, cheddar, bœuf haché, cornichons, oignons frits, sauce burger

SERRENADE 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, jambon Serrano, crème de balsamique IGP, Grana Padano AOP, roquette



La Serenade

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 mini pains pizza 7€90

COCORICO

épeautre **BIO**, salade composée, Grana Padano **AOP**, filet de poulet , crème de poivrons, tomates cerises fraîches, duo d'olives, ciboulette fraîche

VÉGÉ

quinoa aux légumes, salade composée, Grana Padano **AOP**, houmous, tomates cerises fraîches, edamame, ciboulette fraîche

VIKING

quinoa aux légumes, salade composée, saumon fumé, crevettes, tartare de concombre, edamame, ciboulette fraîche



MAXI PANINIS 5€60

BURGER **NEW** - POULET - VÉGÉTARIEN 

BOISSONS

Eaux	(33 cl) 1€90 (50 cl) 2€30
Eaux aromatisées	(50 cl) 2€60
Jus de fruits	(25 cl) 2€30
Jus de fruits Borderline	(25 cl) 3€
Sodas	(50 cl) 2€60
Limonade BIO Galvanina 	(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

brownie noix de pécan caramélisées* • cheesecake profiteroles* • tarte au flan*

♥ **PRÉPARÉS SUR PLACE** : mousse choco* • tiramisu* • yaourt grec coulis framboises

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-Poire **NEW**

pâte à tartiner choco-noisette, poires, nuage de sucre glace

édition limitée

Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco-noisette, nuage de sucre glace

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
Nantes

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

Uber Eats  deliveroo **JUST EAT**

2 place des Fonderies - **02 28 29 10 19**

horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com