

PIZZAS INTEMPORELLES



Elles ont fait le succès de nos restaurants

MARGUERITE  sans ajout de supplément ou touche gourmande possible 6€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte

L'ALSACIENNE 7€90
crème onctueuse , lardons fumés, oignons jaunes frais

GREEN'PIZZ  9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, poivrons verts frais, pesto

MERGUEZ 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez, poivrons verts frais


CHÈVRE-MIEL  9€90
crème onctueuse , chèvre affiné, oignons jaunes frais, miel de fleurs, roquette

CURRY FOLIE 11€50
crème onctueuse , mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

POULETTE 11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons



Poulette

PIMIENTO  11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez, chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

REINE 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, champignons de Paris frais

SUPRÊME 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, merguez, lardons fumés, œuf plein air 

PIZZAS ÉPHÉMÈRES

Laissez-vous séduire jusqu'en octobre 2023 uniquement


ADDICT'CHEESE  11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, taleggio AOP, gorgonzola AOP, basilic frais



Addict'cheese pâte épaisse

CHICK'N BACON 11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet, bacon, œuf plein air 


SCANDINAVE 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, saumon, épinards frais, oignons rouges confits

VÉGÉLICHEUSE  11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, touches de ricotta, aubergines marinées, tomates séchées, confit de figues, basilic frais

MARMITHON 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon, oignons jaunes frais, crème de poivrons, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche



Marmithon pâte épaisse

VEGAN  11€90
sauce tomate, râpé végétal, aubergines marinées, tomates cerises fraîches, oignons rouges confits, olives de Kalamata et olives vertes

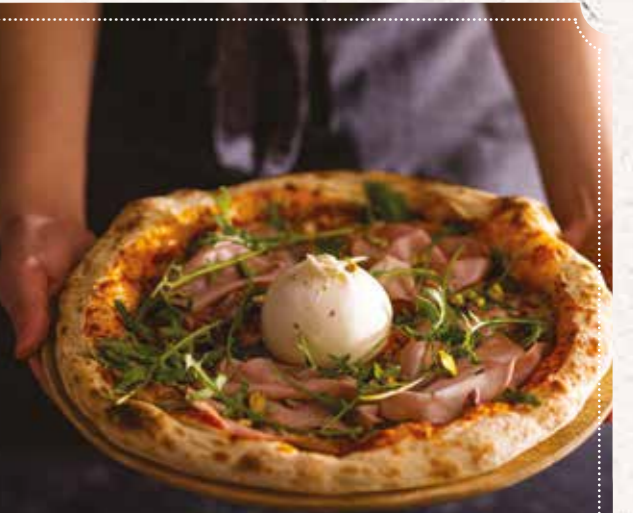
PIZZA PÂTE
ÉPAISSE + 1€
hors format Maxi.

PIZZA FORMAT
MAXI + 4€

Les Sélections

LA SERRANO 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon Serrano, touches de ricotta, tomates séchées, roquette, crème de balsamique

MORTABELLA 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, mortadelle, burrata fondante à cœur, roquette, pistaches grillées



La Mortabella pâte épaisse

LES TOUCHES GOURMANDES

BURRATA FONDANTE À CŒUR

L'ajout d'un topping en fin de cuisson pour sublimer ta pizza*

+ 2€90 



JAMBON SERRANO +1€50
CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP +1€
ROQUETTE +1€

* Selon disponibilité en restaurant. Prix indiqués pour le format solo.

MENU DE NICO

1 PIZZA
OU 1 FOCACCIA*

+ 2€

1 boisson 50 cl**
hors alcools

* selon disponibilité en restaurant

**hors alcools, supplément de 1€ pour une boisson « Galvanina »

MENU FRAICHEUR

1 SALADE*
+ 1 boisson + 1 dessert

11€80

* avec mini pains pizz'

Boisson hors alcools et format 1,25L et 1,5 L.

Supplément de 1€ pour une boisson « Galvanina ».

Dessert hors glaces « Moustache » 500ml et Irrésistibles sucrées duo.

MENU P'TIT NICO


1 MINI PIZZA* + 1 BOISSON**
+ 1 DESSERT** + 1 Surprise

5€90

Menu Enfant jusqu'à 10 ans. *au choix parmi : Marguerite, Reine ou Alsacienne.

**au choix parmi : Oasis tropical 25 cl ou Evian 50 cl ou Tropicana 25 cl

***au choix parmi la gamme coup de cœur

Pour toute modification ou supplément voir conditions en restaurant. Paiements par carte bleue, titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Liste des allergènes disponible en restaurant et sur notre site internet. Prix TTC du 18/04/2023 au 03/10/2023.  Adapté au régime végétarien.

IRRÉSISTIBLES SUCRÉES



Framboise-Pistache pâte épaisse

Framboise-Pistache **NEW**

ricotta, framboises, pistaches grillées, sucre cassonade

Calzone Choco-framboise **NEW**

pâte à tartiner choco noisette IGP, framboises, nuage de sucre glace
édition limitée

Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco noisette IGP, nuage de sucre glace

format mini 3€90 | format duo 5€90

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

BOISSONS



Eau plate (50 cl) 1€90
Eau gazeuse (50 cl) 2€10
Eau aromatisée (50 cl) 2€50

GOURMANDISES**

CRAQUAGE COMPLET

3€90

♥ **PRÉPARÉ SUR PLACE** : mousse choco* • tiramisu à l'italienne*, tiramisu framboise-pistache*



COUP DE COEUR


2€30


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


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 , chocolat 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 Montélimar et noix de pécan

Sorbet fraise vegan

sorbet fraise artisanal plein fruit 

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

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

77 a rue des Alliés Rohrbach-lès-Bitche - 03 72 29 94 34
horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com