PIZZAS INTEMPORELLES

Elles ont fait le succès de nos restaurants

MARGUERITE

sans ajout de supplément ou touche gourmande possible 7€90 sauce tomate, mozzarella Fior di Latte

L'ALSACIENNE 8€90 crème onctueuse **II**, 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

10€90
crème onctueuse , chèvre affiné, oignons jaunes
frais, miel de fleurs, roquette

CURRY FOLIE 12€50 crème onctueuse , mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry



POULETTE 12€50 sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons

PIZZAS ÉPHÉMÈRES

Laissez-vous séduire jusqu'en octobre 2023 uniquement

ADDICT'CHEESE

12€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, taleggio AOP, gorgonzola AOP, basilic frais



SCANDINAVE 12€50 sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, saumon, épinards frais, oignons rouges confits

VÉGÉLICIEUSE

12€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, touches de ricotta, aubergines marinées, tomates séchées, confit de fiques, basilic frais



VEGAN

12€90
sauce tomate, râpé végétal, aubergines marinées, tomates cerises fraiches, oignons rouges confits, olives de Kalamata et olives vertes



LES TOUCHES GOURMANDES

≈ 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 coeur,

roquette, pistaches grillées

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

MENU DE NICO

La Mortabella pâte épaisse

1 PIZZA OU 1 FOCACCIA*
OU 1 PANOZZO*



1 boisson 50 dt

hors alcools

* selon disponibilité en restaurant
**hors alcools, supplément de 1€ pour une boisson « Galvanina »

MENU FRAICHEUR

1 SALADE*

+ 1 boisson + 1 dessert

* 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.

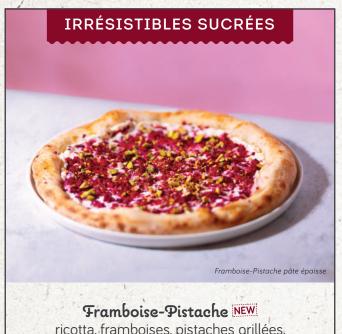
MENU P'TIT NICO

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



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.



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

GOURMANDISES

CRAQUAGE COMPLET

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





COUP DE COEUR

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 III, caramel au beurre salé au lait entier fermier et crème fermière, inclusion crumble et coulis de caramel au beurre salé cuit au chaudron

Cookie : crème glacée artisanale 🔲 cookie, copeaux de chocolat

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 mangue et passion :

sorbet mangue et passion artisanal, coulis de noix de coco et baies d'épine vinette

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 / (1,25L-1,5 l) 3€60

Limonade BIO Galvanina AB

DE SÉLECTION

La Pizza de Nico le goût de la qualité

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

Uber Eats 🏜 deliveroo

Espace Européen de l'Entreprise 2 place de Paris Schiltigheim - 03 88 33 44 80 horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com

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