

NOS PIZZAS

FORMAT **MAXI + 4€**

MARGHERITA 8€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte

L'ALSACIENNE 8€90 *recette régionale*
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais

CHÈVRE-MIEL 10€90
crème onctueuse, chèvre affiné, oignons jaunes frais, miel de fleurs, roquette, graines toastées au miel

LA VÉGÉ 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris, tomates cerises fraîches ou séchées*, poivrons verts frais, touches de fromage frais au pesto
** Selon la saison*

MARGHERITA BURRATA 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, straciatella, basilic frais



REINE 11€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, champignons de Paris frais

ADDICT'CHEESE 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, taleggio AOP, gorgonzola AOP, basilic frais

BIANCA 11€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, lardons fumés, œuf plein air, ciboulette fraîche

CALYPSO 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon, poivrons marinés, anneaux de piment rouge, ciboulette fraîche

FELICITA 11€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, salami italien, poivrons marinés, duo d'olives

CHICK'N BACON 12€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet, bacon, œuf plein air

CURRY FOLIE 12€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

PIMIENTO 12€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez, chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

SUPRÊME 12€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, merguez, lardons fumés, œuf plein air

Les Sélections

DÉLIZIA 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit aux herbes, straciatella, roquette

LA SERRANO 13€90
pesto, mozzarella Fior di Latte, jambon Serrano, tomates cerises fraîches ou séchées*, roquette, copeaux de parmesan AOP
** selon la saison*

TARTUFO 13€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, velouté de champignons à la truffe*, champignons de Paris, roquette, copeaux de parmesan AOP
**Truffe blanche d'été : Tuber aestivum*

MORTABELLA 14€50
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, mortadelle, burrata fondante à coeur, roquette, pistaches grillées



LES GRATINS DE PÂTES

POMODORO 8€90
penne, sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic frais

3 FORMAGGI 10€90
penne, crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, talleggio AOP, basilic frais

CARBONARA 11€90
penne, crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, ciboulette fraîche

INDIANA 11€90
penne, crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet, champignons de Paris, sauce curry, ciboulette fraîche

PESTO & POMODORO 11€90
penne, mozzarella Fior di Latte, tomates cerises fraîches, pesto, basilic frais.
recette éphémère

TRUFFETTE 12€90
penne, crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris, velouté de champignons à la truffe, ciboulette fraîche
*recette éphémère - *Truffe blanche d'été : Tuber aestivum*

MENU PANOZZO

1 PANOZZO*
* selon disponibilité en restaurant
Panozzo au choix hors gamme "petits prix"

+

1 BOISSON**
** sodas ou eaux 50 cl. Hors alcools,
+ 1€ pour une boisson « Galvanina »

8€90

Menu disponible uniquement dans les restaurants participants

LES TOUCHES GOURMANDES

BURRATA FONDANTE À CŒUR

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

+3€50



JAMBON SERRANO +2€
CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP +1€50
ROQUETTE +1€50

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



LES PIZZAS ÉVÉNEMENTIELLES

Tous les trois mois, découvrez nos pizzas du moment !



MENU P'TIT NICO

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

5€90

Menu Enfant jusqu'à 10 ans. *au choix parmi : Margherita, Reine ou Thon.
**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, CHÈQUES VACANCES ET CHÈQUE DÉJEUNER ACCEPTÉS. LA LISTE DES ALLERGÈNES ET L'ORIGINE DES VIANDES EST DISPONIBLE EN RESTAURANT SUR SIMPLE DEMANDE. ADAPTÉ AU RÉGIME VÉGÉTARIEN. TARIFS JUILLET 2025.

LES PANOZZOS**

6€90

nos sandwiches napolitains



LE CÉSAR

filet de poulet, mozzarella, roquette, tomates cerises fraîches ou séchées*, sauce césar **selon la saison*

LE VÉGÉ

pesto, poivrons marinés, courgettes fraîches ou marinées*, stracciatella, copeaux de parmesan **AOP**, basilic frais **selon la saison*

LE TOSCANE

pesto, jambon Serrano, mozzarella, tomates cerises fraîches ou séchées*, roquette **selon la saison*

LE BURRATA

stracciatella, jambon cuit aux herbes, tomates cerises fraîches ou séchées*, roquette **selon la saison*

GLACES ARTISANALES FRANÇAISES**

sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs 125 ml 4€50 | 500 ml 8€

Caramel au beurre salé

Cookie copeaux de chocolat

Vanille noix de pécan

Sorbet exotique

* Produits décongelés, ne pas recongeler.

** Selon disponibilité en restaurant

BOISSONS



Eau plate (50 cl) 2€30

Eau gazeuse (50 cl) 2€30

Eau aromatisée (50 cl) 2€50

GOURMANDISES**

CRAQUAGE COMPLET

4€50

♥ **PRÉPARÉ SUR PLACE :** mousse choco* • tiramisu à l'italienne • tiramisu pistache • Yaourt grec citron & crumble*



COUP DE COEUR

à partir de 2€90

cookie fourré choco* • donut triple choco* • muffin fourré choco*

IRRÉSISTIBLES SUCRÉES



format solo 4€50 | format duo 5€90

Calzone Pistache-framboise

crème de pistache, framboises, nuage de sucre glace

Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco noisette IGP, nuage de sucre glace

Jus de fruits (25 cl) 2€50

Sodas (50 cl) 2€90 / (1,25L-1,5 l) 4€50

Limonade **BIO** Galvanina (35,5 cl) 3€50

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



COMMANDE EN LIGNE

À EMPORTER & EN LIVRAISON **Uber Eats** **deliveroo**

121 route des Romains **Strasbourg Koenigshoffen** - 03 88 12 34 56

horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com