

NOS PIZZAS

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

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



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*

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, oeuf plein air

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



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

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



LES ÉVÉNEMENTIELLES

Tous les trois mois,
découvrez nos pizzas
du moment !

FORMAT **MAXI + 4€**
pizza 40 cm

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 Sélections

DÉLIZIA 13€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit aux herbes, stracciatella, 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 cœur, 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, tallegio 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*

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.*

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

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

GLACES ARTISANALES FRANÇAISES

sans arômes artificiels, sans colorants,
sans conservateurs

125 ml 4€50 | 500 ml 8€

Caramel au beurre salé

crème glacée artisanale, caramel beurre salé cuit au chaudron, inclusion crumble et coulis de caramel beurre salé

Cookie copeaux de chocolat

crème glacée artisanale au cookies, inclusion de pâte de cookies et copeaux de chocolat

Vanille noix de pécan

crème glacée artisanale vanille Bourbon de Madagascar, éclats de nougatine, nougat de Montélimar et noix de pécan

Sorbet exotique

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



* 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

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

20 rue des Barons de Fleckenstein **Soultz-sous-forêts** - 03 88 06 10 10
horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com