



LA NIPOTE

MENU

Sur place – À emporter – En livraison

Menu bambino

Margherita bambino
OU orrecchiettes
sauce tomate et
jambon blanc
+ 1 boule de glace

10€

Le Mardi des copains*

3 pizzas** pour

30€

**Uniquement les mardis
** (Hors Parma, Mamma
Lova, Tartufo et Salmone)*

Mercredi family*

2 plats achetés

=

1 pizza offerte
(parmi Margherita, Cipolle
et Chèvre-miel)

**Uniquement les mercredis*



La reco' de La Nipote

Sur Castelnau : Livraison gratuite du vendredi au dimanche faite maison par notre équipe, avec amore

Sinon nous sommes sur Uber Eats & Deliveroo!

LES BOISSONS

LES SOFTS

Canettes (33cl)

Coca-cola
Coca-cola Zéro
Coca-cola Cherry
Ice Tea
Orangina

2,50€

Jus de fruits (25cl)

3,50€

La reco' de la Nipote

Limnade Happic (33cl)
Locale, artisanale, et pleine
de peps !
3,90€ (+0,50€ supp. sirop)

LES SIROPS

Menthe
Citron
Pêche
Grenadine

2€

LES EAUX

Plate

Cristaline (50cl) 2,50€

Pétillante

San Pellegrino (50cl) 3,00€
San Pellegrino (1L) 5,00€

VINS (AU VERRE : 12CL / À LA BOUTEILLE : 75CL)

	Verre	Bouteille
Rosato - Trevenezie IGT " Terrazza d'Italia"	4,50€	16,00€
Bianco - Orvieto classico AOC " BIGI "	4,50€	17,00€
Rosso - Montepulciano DOP " Valle d'Oro"	4,50€	18,00€

COCKTAILS (18CL)

Spritz Aperol
Spritz Limoncello
Gin june pêche tonic
Gin generous herbal

9€

BIÈRES HOPPIC (33CL)

Blonde
Blanche
IPA

4,90€

DIGESTIFS (4CL)

La pulpeuse (citron)
La croqueuse (pomme)
La mentheuse (menthe)
Limoncello

5€

La reco' de La Nipote

Hoppic, c'est notre artisan
brasseur ! Du coin et bien
balancée, elle a de quoi te
désaltérer.

Et pour finir le repas ?

Un bon café 2€

LES SALADES REPAS

Caesar Palace	Batavia, filet de poulet (halal), copeaux de parmesan, œuf dur, oignons rouges, la vraie sauce Caesar avec anchois, crème balsamique	13,90€
Parme-moi !	Batavia, jambon cru, melon, noix, vinaigrette, crème balsamique	15,90€
Bacon Lover	Batavia, lardons, œuf dur, oignons rouges, chèvre, miel, noix, vinaigrette, basilic frais	15,90€
Team Rocket	Roquette, tomate cœur de bœuf, burrata, vinaigrette, crème balsamique framboise	16,90€



LES ORECHIETTES

Mister Prot'	Crème fraîche, filet de poulet (halal), champignons, basilic frais	15,90€
Illico Pesto	Pesto citronné, burrata, crème balsamique	16,90€
Strac'italia	Sauce tomate, straciatella, jambon cru, basilic frais	18,90€
Truffe de ouf	Crème truffée, copeaux de parmesan, sel fou (sel au piment et paprika), basilic frais	19,90€

Pour accompagner vos plats !

Pain spécial

Petit pain pizza, huile d'olive, origan, fait maison avec amour

2€

Petite salade composée

Batavia, oignons rouges, copeaux de parmesan

4€

SALADE-REPAS OU ORECCHIETTES SUR-MESURE ?

Tout est frais, tout est fait pour toi. Ajoute ta sauce, tes ingrédients préférés... et régale-toi !

Dès 14,90€, rendez-vous au dos du menu.



PIZZA OU PINSA



La pizza : 100 % blé, pâte généreuse, fermentation 24h à 48h, cuisson à 380°C. Un classique qui rassasie et croustille juste comme il faut.

La pinsa : Un mix léger (blé, riz, soja), fermentation lente de 72h et forte humidité. Résultat : une pâte plus digeste, parfaite pour les appétits sensibles – même ceux qui tolèrent mal le gluten.

Dans les deux cas : tout est frais, fait maison et 100 % plaisir. À toi de choisir ton camp...

		Pizza	Pinsa
LES BASES ROUGES (SAUCE TOMATE À L'ORIGAN)	Margherita	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> basilic frais	13,90€ 19,90€
	Napolitaine	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> anchois, câpres, olives, origan	14,90€ 19,90€
	4 saisons	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, poivrons, oignons rouges, aubergines, champignons <i>Après cuisson :</i> origan	14,90€ 20,90€
	Picante	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, spianata, oignons rouges, poivrons <i>Après cuisson :</i> olives, origan	15,90€ 20,90€
	Regina	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, champignons, œuf <i>Après cuisson :</i> jambon blanc, basilic frais	16,90€ 23,90€
	Estivale	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème balsamique	16,90€ 21,90€
	Parma	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, crème balsamique	17,90€ 24,90€
LES BASES BLANCHES (CRÈME FRAÎCHE)	Cipolle	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, lardons, oignons rouges <i>Après cuisson :</i> origan	14,90€ 19,90€
	Chèvre miel	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, chèvre <i>Après cuisson :</i> miel, noix, origan	15,90€ 19,90€
	Salmone	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, saumon fumé, tranche de citron	18,90€ 25,90€
LES CRÉATIONS GOURMANDES	4 Formaggi	<i>Avant cuisson :</i> base rouge ou blanche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio <i>Après cuisson :</i> origan	16,90€ 23,90€
	Mamma Lova	<i>Avant cuisson :</i> base pesto citronnée, mozzarella <i>Après cuisson :</i> mortadelle à la pistache, burrata, basilic frais	18,90€ 24,90€
	Tartufo	<i>Avant cuisson :</i> base crème truffée, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, jambon blanc, burrata, crème balsamique	19,90€ 25,90€
	Du moment	<i>La nouveauté dépend de l'arrivage... Demande au chef !</i>	15,90€ 21,90€

COMPOSER SA PIZZA OU PINSA, MÊME MISSION !

Choisis ta base, ajoute tes envies, et savoure l'Italie à ta façon. Dès 15,90€, rendez-vous au dos du menu.

LES DESSERTS

La reco' de La Nipote

Le vrai Tiramisù maison

Attention, explosion de saveurs : café intense et douceur qui se marient à la perfection.
Bonheur garanti !

6,50€

LA PIZZETTA NOCCIOLATA

8,50€

Les suppléments

Noix de coco
Amandes effilées

1€

½ banane
Boule de glace Vanille Bourbon

2€

LES GELATI À COMPOSER

Les saveurs de nos glaces artisanales :

Vanille Bourbon / Stracciatella /
Triple pistache / Natelloso (chocolat-noisette)

Sorbet Pêche de vigne / Sorbet Citron vert

Boules

1 boule 3,00€
2 boules 5,50€
3 boules 7,00€

+

Les toppings

Nappage chocolat
Nappage caramel
Amandes effilées

1€

Chantilly
Brisures d'Oréo

2€

LES CRÉATIONS GOURMANDES

Affogato al caffè	Expresso à verser sur sa glace Vanille Bourbon, chantilly	6,50€
Natellochoc	Glace Vanille Bourbon et Natelloso, nappage chocolat, chantilly	8,50€
Tâche pistache	Glace Vanille Bourbon et Triple pistache, nappage caramel, chantilly	9,00€
Semi croquante	Glace Stracciatella et Vanille Bourbon, nappage chocolat, brisures d'Oreo	9,00€
Péché mignon	Sorbet Pêche de vigne, gin June pêche	10,00€
Crazy limone	Sorbet Citron vert, Limoncello	10,00€

À COMPOSER

1 base + 1 sauce + 1 protéine + 2 ingrédients + 1 condiment

ou

1 base + 1 sauce + 3 ingrédients + 1 condiment

Suppléments : Sauce = 1€ / Légume = 1€ / Topping = 1€ / Protéine = 2€ / Fromage = 2€

Uniquement les salades

Uniquement les plats chauds

Pour tous les plats

LA BASE

Salade verte
14,90€

Orecchiettes
17,90€

Pizza
15,90€

Pinsa
21,90€

LES SAUCES

Vinaigrette

Sauce Caesar

Pesto citronné

Sauce tomate à l'origan

Crème fraîche

Crème truffée
+1€

LES PROTÉINES

Jambon blanc

Jambon cru
+2€

Spianata

Mortadelle à la pistache

Poulet (halal)

Lardons

Oeuf

Anchois

Saumon
+2€

LES INGRÉDIENTS

Mozzarella

Chèvre

Taleggio

Parmesan

Burrata
+3,50€

Stracciatella
+1€

Gorgonzola

Champignons

Aubergines

Poivrons

Roquette

Oignons rouges

Tomates cerises
+1€

Olives

Câpres

Miel

Melon

Tomate cœur de bœuf
+1€

LES TOPPINGS

Basilic

Origan

Noix
+1€

Amandes effilées
+1€

Crème balsamique