

# LA NIPOTE

## MENU SOIR

**Sur place et à emporter**

### Menu bambino

Pizza Margherita  
bambino  
+ 1 boule de glace

**10€**

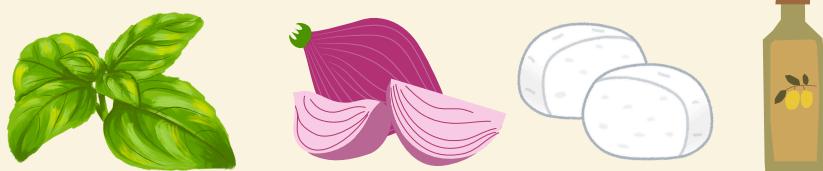
### La reco' de La Nipote

Commande sur Click & Collect  
pour gagner du temps !

Livraison avec Uber Eats & Deliveroo !

# LES SALADES REPAS

<b>César à l'italienne</b>	Batavia, filets de poulet (halal), sauce César crémeuse, copeaux de parmesan, oignons rouges, croûtons.	12€
<b>Réconfort de Toscane</b>	Batavia, vinaigrette miel-balsamique, poires Williams, gorgonzola, jambon blanc, noix.	13€
<b>Burrata du grand froid</b>	Batavia, vinaigrette balsamique, burrata crémeuse, mortadelle à la pistache, artichauts, olives.	14€



# LES PÂTES CHAUDES

<b>La rustique</b>	Penne, sauce crème onctueuse, lardons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf.	13€
<b>La nordique</b>	Penne, sauce crème onctueuse, saumon fumé, copeaux de parmesan.	14€
<b>L'italienne</b>	Penne, sauce tomate maison, stracciatella, jambon cru italien, basilic frais, huile d'olive.	15€
<b>La précieuse</b>	Penne, crème truffée, burrata crémeuse, sel fou (sel au piment et paprika), basilic frais.	19€

*Pour accompagner vos plats !*

**Pain Pinsa**  
Petit pain pinsa à huile d'olive, origan, fait maison

2,50€

**Petite salade composée**  
Batavia, vinaigrette, oignons rouges, copeaux de parmesan

2,50€

## SALADES REPAS OU PÂTES SUR-MESURE ?

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

Dès 13€, 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.  
Une pâte plus digeste, parfaite pour les appétits sensibles et ceux qui tolèrent mal le gluten.

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

**LES BASES ROUGES (SAUCE TOMATE À L'ORIGAN)**

			<b>Pizza</b>	<b>Pinza</b>
<b>Margherita</b>	Avant cuisson : base tomate, mozzarella Après cuisson : basilic frais		10€	14€
<b>Napolitaine</b>	Avant cuisson : base tomate, mozzarella Après cuisson : anchois, câpres, olives, origan		13€	17€
<b>4 saisons</b>	Avant cuisson : base tomate, mozzarella, poivrons, oignons rouges, artichauts, champignons Après cuisson : origan		14€	18€
<b>Picante</b>	Avant cuisson : base tomate, mozzarella, spianata, oignons rouges, poivrons Après cuisson : olives, origan		14€	18€

**LES BASES BLANCHES (CRÈME FRAÎCHE)**

<b>Cipolle</b>	Avant cuisson : base crème, mozzarella, lardons, oignons rouges Après cuisson : origan		13€	17€
<b>Pollo</b>	Avant cuisson : base crème, mozzarella, filets de poulet, champignons Après cuisson : olives, herbes de Provence		14€	18€
<b>Chèvre miel</b>	Avant cuisson : base crème, mozzarella, chèvre Après cuisson : miel, noix, origan		14€	18€
<b>Salmonne</b>	Avant cuisson : base crème, mozzarella Après cuisson : roquette, saumon fumé, tranche de citron		16€	20€

**LES CRÉATIONS GOURMANDES**

<b>4 Formaggi</b>	Avant cuisson : base tomate ou crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio Après cuisson : origan		14€	18€
<b>Mamma Lova</b>	Avant cuisson : base pesto citronnée, mozzarella, Après cuisson : mortadelle à la pistache, burrata, basilic frais		17€	20€
<b>Tartufo</b>	Avant cuisson : base crème truffée, mozzarella Après cuisson : roquette, jambon blanc, burrata, crème balsamique		19€	22€

## PIZZA OU PINSA SUR-MESURE?

Choisis ta base, ajoute tes envies, et savoure l'Italie à ta façon. Dès 14€, 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 !

5€

## La Pinsa Nocciolata

Classique au goût chocolat noisette

7€

## Les suppléments

Noix de coco  
Amandes effilées

1€

# LES GELATI À COMPOSER

## Les saveurs de nos glaces artisanales :

Vanille Bourbon  Triple pistache  Natellosso (chocolat-noisette)

**Nos Sorbets:** Citron vert 

### Boules

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

### Les toppings

Nappage chocolat
Nappage caramel
Amandes effilées

1€

Brisures d'Oréo

2€

# LES CRÉATIONS GOURMANDES

**Affogato al caffè** Espresso à verser sur sa glace Vanille Bourbon 6€

**Crazy limone** Sorbet Citron vert, Limoncello 8€

# LES BOISSONS

## LES SOFTS

### Canettes (33cl)

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

2€

### Jus de fruits (25cl)

3€

### La reco' de la Nipote

#### Limonade Happic (33cl)

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

Menthe  
Citron  
Pêche  
Grenadine

2€

## LES EAUX

### Plate

Cristaline (50cl) 2,00€

### Pétillante

San Pellegrino (50cl) 2,00€

San Pellegrino (1L) 3,50€

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

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

## COCKTAILS (18CL)

Spritz Aperol  
Spritz Limoncello  
Spritz Croqueuse (pomme)

9€

## BIÈRES HOPPIC (33CL)

Blonde  
Blanche  
IPA

4,90€

### La reco' de La Nipote

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

## DIGESTIFS (4CL)

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

5€

Et pour finir le repas ?

Un bon café

2€

# À COMPOSER

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

OU

1 base + 1 sauce + 3 ingrédients + 1 condiment

Suppléments : Sauce = 1€ / Légumes = 1€ / Topping = 1€ / Protéines = 2€ / Fromages = 2€

 Uniquement les salades

 Uniquement les plats chauds

 Pour tous les plats

## LA BASE

 Salade verte **13€**

 Pâtes fraîches **14€**

 Pizza **14€**

 Pinsa **18€**

## LA SAUCE

 Vinaigrette

 Sauce César

 Pesto citronné

 Sauce tomate à l'origan

 Crème fraîche

 Crème truffée **+1€**

## LA PROTÉINE

 Jambon blanc

 Jambon cru **+2€**

 Spianata

 Mortadelle à la pistache

 Poulet (halal)

 Lardons

 Oeuf

 Anchois

 Saumon fumé **+2€**

## LES INGRÉDIENTS

 Mozzarella

 Chèvre

 Champignons

 Câpres

 Stracciatella **+1€**

 Burrata **+3,50€**

 Artichauts **+1€**

 Miel

 Gorgonzola

 Parmesan

 Oignons rouges

 Olives

 Taleggio

 Poivrons

 Roquette

 Poires

## LE TOPPING

 Basilic

 Origan

 Noix **+1€**

 Amandes effilées **+1€**

 Crème balsamique