



LA NIPOTE

MENU

Sur place et à emporter

Menu bambino

Pizza Margherita
bambino
+ 1 boule de glace

10€

Le Mardi des copains*

3 pizzas** pour

30€

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



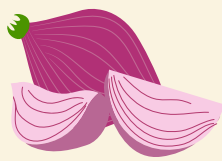
La reco' de La Nipote

Commande sur Click & Collect
pour gagner du temps !

Livraison avec Uber Eats & Deliveroo !

LES SALADES REPAS

César à l'italienne	Batavia, filets de poulet (halal), sauce César crémeuse, copeaux de parmesan, oignons rouges, croûtons.	10€
Réconfort de Toscane	Batavia, vinaigrette miel-balsamique, poires Williams, gorgonzola, jambon blanc, noix.	12€
Burrata du grand froid	Batavia, vinaigrette balsamique, burrata crémeuse, mortadelle à la pistache, artichauts, olives.	13,50€



LES PÂTES CHAUDES

La rustique	Orecchiette, sauce crème onctueuse, lardons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf.	11€
La nordique	Orecchiette, sauce crème onctueuse, saumon fumé, copeaux de parmesan.	13,50€
L'italienne	Orecchiette, sauce tomate maison, straciatella, jambon cru italien, basilic frais, huile d'olive.	15€
La précieuse	Orecchiette, crème truffée, copeaux de parmesan, sel fou (sel au piment et paprika), basilic frais.	16€

Pour accompagner vos plats !

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

2,50€

Petite salade composée

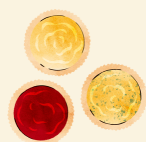
Batavia, vinaigrette, oignons rouges, copeaux de parmesan

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 12€, 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...

		Pizza	Pinsa
LES BASES ROUGES (SAUCE TOMATE À L'ORIGAN)	Margherita	Avant cuisson : base tomate, mozzarella Après cuisson : basilic frais	10€ 14€
	Napolitaine	Avant cuisson : base tomate, mozzarella Après cuisson : anchois, câpres, olives, origan	12€ 16€
	4 saisons	Avant cuisson : base tomate, mozzarella, poivrons, oignons rouges, artichauts, champignons Après cuisson : origan	13€ 17€
	Picante	Avant cuisson : base tomate, mozzarella, spianata, oignons rouges, poivrons Après cuisson : olives, origan	13€ 17€
	Regina	Avant cuisson : base tomate, mozzarella, champignons, œuf Après cuisson : jambon blanc, basilic frais	14€ 18€
	Parma	Avant cuisson : base tomate, mozzarella Après cuisson : roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, crème balsamique	16€ 20€
LES BASES BLANCHES (CRÈME FRAÎCHE)	Cipolle	Avant cuisson : base crème, mozzarella, lardons, oignons rouges Après cuisson : origan	12€ 16€
	Pollo	Avant cuisson : base crème, mozzarella, filets de poulet, champignons Après cuisson : olives, herbes de Provence	13€ 17€
	Chèvre miel	Avant cuisson : base crème, mozzarella, chèvre Après cuisson : miel, noix, origan	13€ 17€
	Salmone	Avant cuisson : base crème, mozzarella Après cuisson : roquette, saumon fumé, tranche de citron	16€ 20€
LES CRÉATIONS GOURMANDES	4 Formaggi	Avant cuisson : base tomate ou crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio Après cuisson : origan	14€ 18€
	Mamma Lova	Avant cuisson : base pesto citronnée, mozzarella, Après cuisson : mortadelle à la pistache, burrata, basilic frais	17€ 20€
	Tartufo	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 pizzetta Nocciolata

Classique au goût
chocolat noisette

6€

Les suppléments

Noix de coco
Amandes effilées

1€

LES GELATI À COMPOSER

Les saveurs de nos glaces artisanales :

Vanille Bourbon 🍦 Triple pistache 🍦 Natelloso (chocolat-noisette)

Nos Sorbets: Pêche de vigne 🍦 Citron vert

Boules

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

+

Les toppings

Nappage chocolat
Nappage caramel
Amandes effilées

Brisures d'Oréo

1€

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

Limonaade 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) 2,00€

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€	15,00€
Bianco - Orvietto classico AOC " BIGI "	4,50€	17,00€
Rosso - Montepulciano DOP " Valle d'Oro"	4,50€	18,00€

COCKTAILS (18CL)

Spritz Aperol
Spritz Limoncello
Spritz Croqueuse (pomme)

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€

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
12€

☐ 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