



## pizza e birra in Versilia

### Mappa

□



Se sei alla ricerca di il meglio della pizza artigianale a Lucca, il ristorante

Da Nicholas è il luogo perfetto per te! Situato nel cuore della città, Da Nicholas ti offre un'esperienza culinaria unica, dove la tradizione si unisce alla qualità degli ingredienti locali e all'amore per la pizza fatta come una volta. La nostra pizzeria è rinomata per l'attenzione ai dettagli e per la passione che mettiamo in ogni singolo impasto, lavorato con maestria per garantirti una pizza dal sapore autentico e inconfondibile. Da Da Nicholas, ogni pizza è una piccola opera d'arte, preparata con farine selezionate, lievito madre e ingredienti freschi e di stagione. Il nostro menu è ricco di proposte, dalle classiche come la margherita, alle più elaborate che seguono le tradizioni locali. Il tutto accompagnato da un'atmosfera familiare e accogliente che ti farà sentire come a casa. Se vuoi assaporare il meglio della pizza artigianale a Lucca, Da Nicholas è la scelta ideale per una cena in compagnia di amici o per un momento di relax con la famiglia. Grazie all'uso di prodotti a km 0, la nostra pizzeria ti garantisce sapori genuini e un'esperienza indimenticabile. Vieni a scoprire la differenza che fa la qualità degli ingredienti e l'abilità dei nostri pizzaioli. Da Nicholas è anche perfetto per chi cerca un'ottima pizza da asporto, mantenendo intatto il gusto e la fragranza di una pizza appena sfornata. Non perdere l'opportunità di gustare il meglio della pizza artigianale nel cuore di Lucca. Che tu sia del posto o in visita, Da Nicholas ti accoglierà con un sorriso e una pizza che non dimenticherai. Ti aspettiamo per farti vivere un'esperienza di sapori autentici e genuini, con il meglio che la nostra cucina ha da offrire. Prenota ora o vieni a trovarci direttamente, e scopri perché Da Nicholas è il punto di riferimento per chi cerca il meglio della pizza artigianale.

### Descrizione

La combinazione di pizza e birra rappresenta un connubio perfetto per gli amanti del gusto e della convivialità. In Versilia, questa accoppiata trova la sua massima espressione presso la Pizzeria da Nicholas 2, un locale che ha saputo elevare l'arte della pizza artigianale abbinandola a una selezione di birre di qualità. Situata nel cuore di questa rinomata località balneare toscana, la pizzeria offre un'esperienza gastronomica che unisce tradizione e innovazione. L'eccellenza della Pizzeria da Nicholas 2 si distingue per diversi aspetti che la rendono una meta imperdibile per chi cerca il meglio della pizza e della birra in Versilia: - Impasti lievitati naturalmente per 48 ore - Ingredienti freschi e di provenienza locale - Forno a legna per una cottura perfetta - Ampia selezione di birre artigianali italiane e internazionali - Ambiente accogliente e atmosfera informale. Questi elementi si combinano per creare un'esperienza culinaria unica, dove ogni boccata di pizza e ogni sorso di birra si trasformano in un viaggio sensoriale. Il segreto di una pizza perfetta La qualità superiore delle pizze da Nicholas 2 inizia dalla scelta degli ingredienti. La farina, selezionata con cura, viene lavorata con maestria per creare un impasto che, dopo una lunga lievitazione, risulta leggero e digeribile. Il pomodoro, rigorosamente italiano, conferisce il giusto equilibrio di acidità e dolcezza, mentre la mozzarella, fresca e filante, completa la base con la sua cremosità. Ma ciò che rende veramente speciale la pizza di Nicholas 2 è la cottura nel forno a legna. Questo metodo tradizionale garantisce una cottura rapida e uniforme, che dona al cornicione quella caratteristica croccantezza esterna e morbidezza interna, marchio di fabbrica di una vera pizza napoletana. L'arte dell'abbinamento: pizza e birra in armonia. La scelta della birra giusta può elevare l'esperienza della pizza a nuovi livelli di gusto. La Pizzeria da Nicholas 2 ha compreso l'importanza di questo abbinamento, offrendo una carta delle birre curata nei minimi dettagli. Le birre artigianali, sia italiane che estere, sono selezionate per esaltare i sapori delle diverse pizze proposte. Per le pizze classiche, come la Margherita, si consiglia una lager leggera che non sovrasti i sapori delicati. Le pizze più saporo-

agionati, si sposano perfettamente con birre ambrate o rosse, dal gusto più intenso. Per le specialità piccanti, una IPA rinfrescante può bilanciare il calore e pulire il palato. Le pizze e bianche trovano un compagno ideale nelle birre weizen, con le loro note fruttate e speziato. Questo approccio all'abbinamento permette di creare sinergie di gusto che arricchiscono l'esperienza culinaria, rendendo ogni pasto un'avventura gastronomica unica. Innovazione e tradizione: il menu di Nicholas 2 Il menu della Pizzeria da Nicholas 2 è un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. Accanto alle pizze classiche, che rispettano rigorosamente la tradizione napoletana, si trovano creazioni originali che giocano con ingredienti insoliti e accostamenti audaci. Questa varietà assicura che ogni visita possa trasformarsi in una nuova scoperta culinaria. Particolare attenzione viene dedicata anche alle esigenze alimentari moderne, con opzioni per celiaci e vegetariani che non rinunciano al gusto e alla qualità. L'impegno verso l'inclusività culinaria dimostra l'attenzione di Nicholas 2 verso le necessità di tutti i suoi clienti. Scegli Pizzeria da Nicholas 2 in Versilia per pizza e birra di qualità. La Pizzeria da Nicholas 2 rappresenta l'apice dell'esperienza gastronomica per gli amanti della pizza e della birra in Versilia. Con la sua combinazione di ingredienti di prima qualità, tecniche tradizionali e un'ampia selezione di birre artigianali, offre un'esperienza culinaria che soddisfa anche i palati più esigenti. Per chi desidera vivere un'autentica avventura di gusto, esplorando il perfetto connubio tra pizza e birra, la Pizzeria da Nicholas 2 è la destinazione ideale. Gli appassionati della buona cucina possono scoprire di persona questa realtà unica nel panorama gastronomico della Versilia, dove ogni pasto diventa un momento di piacere e convivialità.

## **Contatti**

---

### **DA NICHOLAS 2**

Tel. 0584997215

<http://www.pizzeriadanicholas2.it/>

Via delle Sezioni 388 - Piano di Conca, Massarosa, 55054

da Martedì a Domenica 16:30 - 22:30  
Lunedì: chiuso

---