



## pizzeria con migliore impasto pizza in V ersilia

## 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 of fre un'esperienza culinaria unica, dove la tradizione si unisce alla qualità degli ingre dienti locali e all'amore per la pizza fatta come una volta. La nostra pizzeria è rinom ata per l'attenzione ai dettagli e per la passione che mettiamo in ogni singolo impas to, lavorato con maestria per garantirti una pizza dal sapore autentico e inconfondi bile. Da Da Nicholas, ogni pizza è una piccola opera d'arte, preparata con farine sel ezionate, 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 tra dizioni locali. Il tutto accompagnato da un'atmosfera familiare e accogliente che ti f arà 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 moment o di relax con la famiglia. Grazie all'uso di prodotti a km 0, la nostra pizzeria ti gara ntisce 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 f ragranza di una pizza appena sfornata. Non perdere l'opportunità di gustare il megl io della pizza artigianale nel cuore di Lucca. Che tu sia del posto o in visita, Da Nich olas ti accoglierà con un sorriso e una pizza che non dimenticherai. Ti aspettiamo p er 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.



La ricerca della pizzeria con migliore impasto

pizza in Versilia è una questione di gusto e tr adizione. In questa meravigliosa zona costier a della Toscana, la Pizzeria da Nicholas 2 si d istingue per la sua dedizione alla qualità e all 'autenticità. Situata nel cuore della Versilia, q uesta pizzeria offre un'esperienza culinaria u nica, combinando tecniche tradizali con un t occo di innovazione. L'Arte dell'Impasto Perf etto Ciò che rende la Pizzeria da Nicholas 2 un punto di riferimento per gli amanti della pizza è la sua maestria nella preparazione d ell'impasto. Il segreto sta nella selezione acc urata degli ingredienti e in un processo di lie vitazione lenta e naturale. Questo approccio permette di ottenere un impasto leggero, dig eribile e dal sapore inconfondibile. I punti di forza che distinguono l'impasto di Nicholas 2 sono: \* Utilizzo di farine selezionate di alta q ualità \* Lievitazione naturale di almeno 24 or e \* Basso contenuto di lievito per una maggi ore digeribilità \* Idratazione ottimale per un a consistenza perfetta Il risultato è una pizza che si caratterizza per la sua leggerezza e fra granza, con un cornicione alto e ben alveolat o, segno distintivo di un impasto lavorato a r egola d'arte. Qualità degli Ingredienti e Varie tà di Scelta La Pizzeria da Nicholas 2 non si li mita a offrire un impasto eccellente, ma pon e grande attenzione anche alla qualità dei co ndimenti. La selezione degli ingredienti segu e rigorosi criteri di freschezza e provenienza. Le verdure sono di stagione e provengono d a fornitori locali, mentre i formaggi e i salum i sono scelti tra le eccellenze del territorio to scano e italiano. Il menu offre una vasta gam ma di pizze, dalle classiche alle più innovativ e, per soddisfare ogni palato. La pizza margh erita, pietra miliare della tradizione napoleta na, è preparata con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte e basilico fresco. Per gli amanti dei sapori più ricercati, non m ancano proposte gourmet che combinano in gredienti inusuali e di alta qualità. - Selezion e degli ingredienti - Preparazione dell'impast o - Stesura e formatura - Cottura nel forno a legna - Guarnizione finale e servizio Ogni fas e del processo è curata nei minimi dettagli p er garantire un prodotto finale di eccellenza.

Tecnologia e Tradizione: Un Connubio Vince.sihappy.it nte La Pizzeria da Nicholas 2 ha saputo coni ugare sapientemente tradizione e innovazio

ne. L'utilizzo di tecnologie moderne per il co ntrollo della temperatura e dell'umidità dura nte la lievitazione permette di ottenere risult ati costanti e di altissima qualità. Allo stesso tempo, la cottura avviene in un forno a legna tradizionale, che conferisce alla pizza quel sa pore autentico e quella leggera affumicatura tanto apprezzata dagli intenditori. Il team di pizzaioli, guidato dallo chef Nicholas, segue c ostantemente corsi di aggiornamento per ri manere al passo con le ultime tendenze del settore, senza mai perdere di vista la tradizio ne. Questa continua ricerca dell'eccellenza si traduce in una pizza che sorprende e delizia i clienti ad ogni visita. Scegli Pizzeria da Nichol as 2 in Versilia per la Pizzeria con migliore im pasto pizza L'impegno costante nella ricerca della qualità e l'attenzione ai dettagli fanno della Pizzeria da Nicholas 2 una meta imper dibile per chi cerca la migliore pizza in Versili a. L'ambiente accogliente e il servizio cordial e completano l'esperienza, rendendo ogni vi sita un momento speciale. Se desiderate gus tare una pizza che si distingue per la leggere zza dell'impasto e la bontà degli ingredienti, l a Pizzeria da Nicholas 2 è la scelta ideale. Per scoprire il menu completo e prenotare un ta volo, non esitate a contattare direttamente il ristorante. Un'esperienza culinaria unica vi a ttende nel cuore della Versilia, dove tradizio ne e innovazione si fondono per creare la pi zza perfetta.



## **DA NICHOLAS 2**

Tel. 0584997215 http://www.pizzeriadanicholas2.it/

Via delle Sezioni 388 - Piano di Con ca, Massarosa, 55054 da Martedì a Domenica 16:30 - 22: 30 Lunedì: chiuso