



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 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 ricerca della pizzeria con migliore impasto pizza in Versilia è una questione di gusto e tradizione. In questa meravigliosa zona costiera della Toscana, la Pizzeria da Nicholas 2 si distingue per la sua dedizione alla qualità e all'autenticità. Situata nel cuore della Versilia, questa pizzeria offre un'esperienza culinaria unica, combinando tecniche tradizionali con un tocco di innovazione. L'Arte dell'Impasto Perfetto. Ciò che rende la Pizzeria da Nicholas 2 un punto di riferimento per gli amanti della pizza è la sua maestria nella preparazione dell'impasto. Il segreto sta nella selezione accurata degli ingredienti e in un processo di lievitazione lenta e naturale. Questo approccio permette di ottenere un impasto leggero, digeribile e dal sapore inconfondibile. I punti di forza che distinguono l'impasto di Nicholas 2 sono: * Utilizzo di farine selezionate di alta qualità * Lievitazione naturale di almeno 24 ore * Basso contenuto di lievito per una maggiore digeribilità * Idratazione ottimale per una consistenza perfetta Il risultato è una pizza che si caratterizza per la sua leggerezza e fragranza, con un cornicione alto e ben alveolato, segno distintivo di un impasto lavorato a regola d'arte. Qualità degli Ingredienti e Varietà di Scelta La Pizzeria da Nicholas 2 non si limita a offrire un impasto eccellente, ma pone grande attenzione anche alla qualità dei condimenti. La selezione degli ingredienti segue rigorosi criteri di freschezza e provenienza. Le verdure sono di stagione e provengono da fornitori locali, mentre i formaggi e i salumi sono scelti tra le eccellenze del territorio toscano e italiano. Il menu offre una vasta gamma di pizze, dalle classiche alle più innovative, per soddisfare ogni palato. La pizza margherita, pietra miliare della tradizione napoletana, è preparata con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte e basilico fresco. Per gli amanti dei sapori più ricercati, non mancano proposte gourmet che combinano ingredienti inusuali e di alta qualità. - Selezione degli ingredienti - Preparazione dell'impasto - Stesura e formatura - Cottura nel forno a legna - Guarnizione finale e servizio Ogni fase del processo è curata nei minimi dettagli per garantire un prodotto finale di eccellenza. Tecnologia e Tradizione: Un Connubio Vincente La Pizzeria da Nicholas 2 ha saputo coniugare sapientemente tradizione e innovazione

ne. L'utilizzo di tecnologie moderne per il controllo della temperatura e dell'umidità durante la lievitazione permette di ottenere risultati costanti e di altissima qualità. Allo stesso tempo, la cottura avviene in un forno a legna tradizionale, che conferisce alla pizza quel sapore autentico e quella leggera affumicatura tanto apprezzata dagli intenditori. Il team di pizzaioli, guidato dallo chef Nicholas, segue costantemente corsi di aggiornamento per rimanere al passo con le ultime tendenze del settore, senza mai perdere di vista la tradizione. Questa continua ricerca dell'eccellenza si traduce in una pizza che sorprende e delizia i clienti ad ogni visita. Scegli Pizzeria da Nicholas 2 in Versilia per la Pizzeria con migliore impasto pizza. L'impegno costante nella ricerca della qualità e l'attenzione ai dettagli fanno della Pizzeria da Nicholas 2 una meta imperdibile per chi cerca la migliore pizza in Versilia. L'ambiente accogliente e il servizio cordiale completano l'esperienza, rendendo ogni visita un momento speciale. Se desiderate gustare una pizza che si distingue per la leggerezza dell'impasto e la bontà degli ingredienti, la Pizzeria da Nicholas 2 è la scelta ideale. Per scoprire il menu completo e prenotare un tavolo, non esitate a contattare direttamente il ristorante. Un'esperienza culinaria unica vi aspetta nel cuore della Versilia, dove tradizione e innovazione si fondono per creare la pizza perfetta.

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
