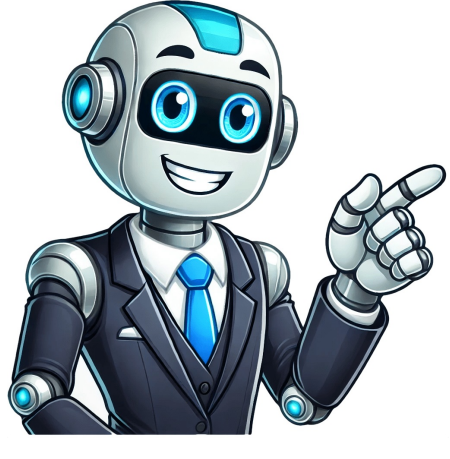


I'm not a robot



Pizzéria Nantaise depuis 2014Ici, nous travaillons des produits frais, locaux et italiens. Nous élaborons une pâte napolitaine, fine et savoureuse. Des recettes italiennes, classiques et des plus originales. Pour accompagner votre repas, nous vous proposons une sélection de vins italiens et d'ailleurs, une bière locale et des boissons bio. Chez Big City Life, on adore te partager les meilleures adresses de la Cité des Ducs. Après avoir exploré les brunchs en 2024 et déniché les meilleures crêperies début 2025, il était temps de remettre la main à la pâte avec... les pizzerias de Nantes !On avait déjà fait ce classement en 2023, mais comme Nantes bouge tellement vite, de nouvelles pépites ont fait leur apparition. Alors il y a quelques jours, on t'a demandé tes meilleures adresses pour manger une délicieuse pizza à Nantes dans notre story insta. (Pour ne pas louper ce genre d'infos, n'hésite pas à nous suivre ☺). Et en plus, on est allés les tester nous-mêmes ! Verdict ? On en a pris plein les papilles. ☺bastapizza_nantesCette nouvelle pizzeria à débarqué à Nantes en août 2024 du côté de République sur l'île de Nantes, et c'est un voyage garanti en Italie ! Une pâte hyper moelleuse et épaisse juste comme il faut, des ingrédients bien dosés et des saveurs qui t'envoient tout droit dans le pays de la pizza, tout y est ! En plus, chez Basta Pizza Bar, les pizzas sont réalisées devant tes yeux... dans un cadre brut et même temps chaleureux ! On recommande ! 9 Rue des Marchandises, 44200 NantesLa PizzeriaLa Pizzeria, ouverte à la fin de l'été 2024 du côté de Viarme, est l'adresse idéale pour les amoureux de pizzas. Portée par trois passionnés, cette pizzeria mise tout sur des produits ultra frais et locaux. Les recettes, à la fois classiques et créatives, révèlent toute leur saveur sur une pâte légère et bienn croustillante. Et en bonus : un accueil chaleureux qui fait toute la différence ! 28 Rue de la Bastille, 44000 NantesCelle-ci est bien connue des lecteurs de Big City Life... La pizzeria Dell'Etna a fait son grand retour à Nantes en décembre 2024. Le propriétaire Giuseppe Fallica avait dû quitter sa précédente pizzeria à cause de la présence de mэрle dans l'immeuble. Aujourd'hui, on est RAVIS de pouvoir à nouveau déguster la meilleure pizza de Nantes, la Pistacchio ! 18 Rue de Briord, 44000 NantesPizzeria LazzaroneCette année, impossible de passer à côté : nos lecteurs nous l'ont tellement recommandée que Lazzarone fait son entrée dans notre sélection ! Située en plein cœur du Bouffay, cette pizzeria t'embarque directement en Italie avec des ingrédients ultra-qualitatifs et 100 % italiens. Fior di latte, tomates pelées bio, huile d'olive savoureuse... ici, chaque bouchée est un pur concentré d'authenticité. Une adresse incontournable pour les amoureux de pizzas napolitaines ! 3 Rue de l'Eméry, 44000 Nantesfamigliacaruso.nantesCette pizzeria de Nantes, c'est LA grande favorite de nos lecteurs ! La Famiglia Caruso arrive en tête du classement avec ses deux adresses incontournables : Vincenzo et Graziella.Première pizzeria napolitaine de Nantes, elle régale les amateurs de vraie pizza avec une pâte moelleuse et des ingrédients ultra-frais, majoritairement bio et locaux. Derrière ce succès, Jérémy perpétue l'héritage familial en mettant à l'honneur la générosité et la convivialité italienne.Un aller simple pour Naples, sans quitter Nantes ! Graziella : 8 Rue Saint-Léonard, 44000 Nantes Vincenzo : 13 Pl. du Piloni, 44000 NantespopolonantesChez Popolo à Nantes, on n'est le cap sur la Calabre pour une pizza aux saveurs qui sortent de l'ordinaire ! Ici, chaque recette est travaillée avec des ingrédients frais et de saison, pour des associations aussi surprenantes que délicieuses.La pâte est croustillante, les garnitures savoureuses, et l'accueil toujours chaleureux et tout en sourise ! 34 Rue de Coulmiers, 44000 Nantesagape.nantesAgapé, c'est la pizzeria qui allie gourmandise et engagement écoresponsable à Nantes ! Ici, chaque pizza est préparée avec des ingrédients 100 % bio et au moins 80 % de produits locaux.En privilégiant le circuit court et les produits de saison, Agapé propose une carte qui évolue tous les trois mois. L'occasion parfaite de redécouvrir de nouvelles saveurs tout au long de l'année... et de se régaler en faisant un geste pour la planète ! Pas mal non ? 6 Rue Racine, 44000 NanteschezgabnantesChez Gab, on mise sur la simplicité et l'efficacité : une pâte fine et des ingrédients directement conçus sous le soleil d'Italie ! Au menu, plutôt team crème ou sauce tomate ? Classique ou audacieux ? Ici, il y en a pour tous les goûts et toutes les faims. Le plus dur, c'est de choisir... Sur place ou à emporter, une chose est sûre : chez Gab, tu ne seras jamais déçu ! 17 Rue Paré, 44000 Nantesplus39.nantesLe restaurant + 39 est un petit coin de paradis qui sent bon l'Italie en plein cœur de la ville de Nantes.Ici, on déguste des pizzas ultra-généreuses et des spécialités qui changent de l'ordinaire. Le must ? La calzone frite, une pépite venue tout droit d'Italie et encore trop méconnue des Nantais... mais ça, c'est sur le point de changer ! 9 Rue Kervégan, 44000 Nantes180g pizzalnstallé à Nantes depuis 2014, 180g s'est imposé comme une vraie référence pour les amateurs de pizzerias dans la Cité des Ducs ! Ici, tout est fait maison : une pâte napolitaine à tomber, des ingrédients frais et locaux, et des recettes qui évoluent au fil des saisons. Pas étonnant que cette adresse soit devenue un incontournable ! 6c Pl. François II, 44200 NanteslatomatenantesLa Tomato, c'est un lieu hors du temps : une brasserie typiquement italienne qui nous replonge à l'époque de nos grands-parents.Même si cet endroit ne te propose pas uniquement des pizzas, elle n'en reste pas moins délicieuses. Des classiques comme la Régina ou des recettes un peu plus osées, comme la Tartufo avec crème de truffe, mozzarella, champignons, bufala et carpaccio de truffe. Bref, que du bonheur pour les papilles ! 3 bis All. Flesselles, 44000 Nantesrestaurant_mia_nonnaMia Nonin, ça veut dire « ma grand-mère » en italien... et ici, on te régale à l'image de ce que pourrait te préparer une grand-mère italienne.Au menu ? Des plats typiquement italiens, des pâtes savoureuses, des desserts gourmands et, bien sûr, des pizzas généreuses qui sentent bon le soleil. Une vraie parenthèse italienne sans quitter Nantes ! 14 Rue Beauregard, 44000 Nantesleuidit.nantesLe Lieu Dit, c'est un véritable point de rencontre à Nantes ! Un endroit hybride où hôtel éco-responsable, bar, épicerie et pizzas se mélangent... Leurs pizzas ? Incontournables, selon notre communauté ! La pâte, préparée à la main et laissée reposer 48h, te garantit une pizza généreuse et conviviale. Et bien sûr, tout ça se déguste autour d'un verre, pour un moment festif et chaleureux ! 78 Rue de Vannes, 44100 NantesEt voilà, notre sélection des meilleures pizzerias de Nantes pour 2025... Il ne te reste plus qu'à les tester et à nous dire laquelle est ta préférée ! Ciao ☺☺☺ Nantes, ville dynamique et pleine de saveurs, est un véritable paradis pour les amateurs de pizza. Les pizzerias en Nantes, qu'elles soient traditionnelles ou innovantes, offrent une variété de services et de commande à emporter, facilitant l'accès aux clients. Les pizzerias nantaises se distinguent par leurs ambiances conviviales et leurs options végétariennes et sans gluten. Quels sont les meilleurs pizzerias en Nantes pour des pizzas à emporter ? Nantes regorge de pizzerias qui se distinguent par la qualité de leurs pizzas à emporter. Parmi les meilleures, "La Pizzeria de Nantes" se démarque avec sa pâte artisanale et ses ingrédients frais. Les clients apprécient particulièrement la variété des recettes, allant des classiques aux créations originales, tout en garantissant une préparation rapide et soignée. De plus, l'ambiance conviviale de l'établissement incite à revenir pour découvrir de nouvelles saveurs. Un autre incontournable est "Pizza Pronto", réputée pour sa rapidité et son efficacité. Avec un large choix de pizzas, cette pizzeria met un point d'honneur à offrir des produits locaux et de saison. Les clients soulignent la qualité fijo des pizzas, qu'elles soient simples ou garnies, ainsi que le service chaleureux. Que ce soit pour un repas en famille ou une soirée entre amis, ces pizzerias font de chaque commande un moment savoureux à emporter. Est-ce que les pizzerias en Nantes proposent des options végétariennes ou véganes ? À Nantes, de nombreuses pizzerias se sont adaptées aux nouvelles tendances alimentaires en proposant des options végétariennes et véganes. Que ce soit avec des garnitures à base de légumes frais, des substituts de fromage ou des sauces maison, les amoureux de la cuisine végétale trouveront leur bonheur. Les restaurateurs locaux mettent un point d'honneur à offrir une variété de choix qui ravissent les papilles tout en respectant les régimes alimentaires de chacun, faisant de Nantes une destination agréable pour les gourmets soucieux de leur alimentation. Les Meilleures Pizzerias à Nantes sont les heures d'ouverture des pizzerias en Nantes ? À Nantes, les pizzerias affichent des horaires variés pour s'adapter aux goûts et aux emplois du temps de leurs clients. La plupart d'entre elles ouvrent leurs portes entre 11h et 14h pour le déjeuner, puis reprennent service à partir de 18h jusqu'à 22h ou 23h en soirée, selon les jours de la semaine. Certains établissements proposent également des horaires prolongés le week-end, permettant ainsi de savourer une bonne pizza tard dans la nuit. Pour les amateurs de livraison, la plupart des pizzerias offrent des services jusqu'à 22h ou même plus tard, garantissant une option délicateuse pour les repas à domicile. Il est conseillé de vérifier les horaires spécifiques sur les sites web des pizzerias ou via des applications de livraison, car cela peut varier d'un endroit à l'autre. Ainsi, que ce soit pour un repas rapide ou une soirée conviviale entre amis, Nantes regorge de choix pour satisfaire toutes les envies. Y a-t-il des pizzerias en Nantes qui offrent des livraisons à domicile ? À Nantes, de nombreuses pizzerias proposent des services de livraison à domicile, permettant aux amateurs de pizza de déguster leurs plats préférés sans avoir à se déplacer. Des établissements bien connus, tels que La Pizza de Nico et Pizza Hut, offrent un large choix de pizzas, allant des classiques aux créations plus audacieuses. Cette diversité permet de satisfaire tous les goûts, que l'on soit fan de garnitures traditionnelles ou à la recherche de saveurs innovantes. Les meilleures cafétérias à NantesEn outre, certaines pizzerias locales, comme La Pizaiaola et Le Four à Bois, se distinguent par leur engagement à offrir des ingrédients frais et de qualité. Ces artisans pizzaïolos mettent un point d'honneur à préparer des pizzas réalisées sur place, offrant ainsi une expérience culinaire authentique. La livraison de ces délices se fait généralement dans les meilleurs délais, garantissant une pizza chaude et savoureuse à votre porte. Enfin, pour faciliter le processus de commande, la plupart de ces pizzerias disposent de sites internet ou d'applications mobiles. Cela permet aux clients de consulter le menu, de personnaliser leurs commandes et de suivre la livraison en temps réel. Ainsi, à Nantes, les options de livraison de pizza sont non seulement variées, mais également pratiques, répondant aux besoins des habitants dans leur quotidien. Savourez l'Authenticité Italienne Plongez dans un voyage culinaire inoubliable en savourant des plats qui incarnent l'authenticité italienne. Chaque bouchée est une célébration des ingrédients frais et de la tradition, des pâtes faites maison aux sauces riches en saveurs. La passion des chefs pour la cuisine italienne se reflète dans chaque recette, transformant des repas ordinaires en expériences gastronomiques mémorables. Découvrez des combinaisons de saveurs qui évoquent les paysages ensoleillés d'Italie, où chaque plat raconte l'histoire d'une région et d'un savoir-faire ancestral. Laissez-vous séduire par des spécialités régionales qui vous transporteront directement au cœur des trattorias italiennes. Que vous soyez amateur de pizzas croustillantes, de risottos crémeux ou de desserts exquis, chaque plat est préparé avec soin et dévotion. L'authenticité italienne ne se limite pas seulement à la cuisine, mais se vit également à travers l'accueil chaleureux et l'atmosphère conviviale qui règnent dans chaque établissement. Savourez l'essence de l'Italie et laissez-vous emporter par cette aventure gustative unique. Découvertes Gourmandes au Cœur de Nantes Nantes, joyau de la gastronomie française, regorge de découvertes culinaires qui émerveillent les papilles. Des marchés animés aux bistrots chaleureux, chaque coin de la ville invite à savourer des spécialités locales, des galettes de sarrasin aux fruits de mer frais de l'Atlantique. Les chefs passionnés revisitent les recettes traditionnelles avec audace, créant une expérience gustative unique qui raconte l'histoire de cette région riche en saveurs. Flâner dans les rues de Nantes, c'est s'offrir un voyage sensoriel, où chaque plat est une invitation à explorer la culture et l'héritage gastronomique de cette magnifique ville. Les Meilleures Cafétérias à LyonPizzas Artisanales : Un Voyage de Saveurs Les pizzas artisanales offrent une véritable expérience culinaire, transformant chaque bouchée en un voyage de saveurs inoubliables. Préparées avec des ingrédients frais et locaux, elles allient tradition et créativité, permettant aux gourmets de découvrir des combinaisons audacieuses et raffinées. Que ce soit une base de tomate juteuse agrémentée de fromages affinés ou une pâte fine surmontée de légumes de saison, chaque pizza raconte une histoire unique. En explorant les différentes recettes, on célèbre non seulement le savoir-faire des artisans, mais aussi le plaisir simple de partager un repas convivial, où chaque part devient une invitation à savourer la richesse de notre patrimoine culinaire. Les pizzerias en Nantes offrent une expérience culinaire riche et variée, alliant tradition et créativité. Que vous soyez amateur de recettes classiques ou en quête de nouvelles saveurs, ces établissements promettent de satisfaire toutes les envies. En explorant les rues de cette belle ville, il est impossible de ne pas tomber sous le charme de ces adresses conviviales, où chaque bouchée raconte une histoire. Une chose est certaine : la passion pour la pizza est bien vivante à Nantes, et chaque visite y est une invitation à savourer. Qu'elle soit aux 4 fromages, au saumon, royale ou même hawaïenne (eh oui, il en faut pour tous les goûts). La pizza est incontestablement l'un des plats italiens préférés des Français. Rassurez-vous, pas besoin d'aller jusqu'en Italie pour déguster des pizzas savoureuses. Heureusement qu'il est possible de trouver de très bonnes pizzas à Nantes ! Pour vous, nous avons englouti une tonne de pâtes et de garnitures différentes dans le but de vous présenter une sélection des 7 meilleures pizzerias à Nantes. 1. 180G Pizza Difficile de repartir déçu de cette adresse, car 180G Pizza propose de véritables pizzas fraîches. Et nous savons à quel point ce détail est important pour obtenir une pizza délicieuse. Saviez-vous que les meilleurs pizzaïolos estiment la part de pizza idéale à 180 grammes ? Ce qu'on aime particulièrement chez eux, c'est leur pâte à pizza qui est à la fois croustillante et soufflée sur les côtés. Les garnitures sont bien généreuses et les produits frais et locaux. On aime aussi la déco super moderne qui allie à la fois ambiance cosy et industrielle. Vous trouverez 180G Pizza au 6c Place François II, 44000 Nantes. 2. La Pizza Son nom est si simple à retenir... Cependant, ne pensez surtout pas que cette pizzeria propose seulement deux ou trois pizzas classiques à la carte. Chez La Pizza, c'est plus de 25 sortes de pizzas faites maison qui peuvent être dégustées. Rien que ça ! Ici, les pizzas sont simples, gourmandes et faites avec beaucoup d'amour ! Située rue des Hauts Pavés, cette pizzeria saura ravir les amateurs de pâte à pizza fine, tandis que les grands gourmands pourront se faire plaisir tous les jours de la semaine entre 18h30 et 19h30 grâce à un concept original : l'Happy Hour Pizza. Vous trouverez la pizzeria La Pizza au 32 rue des Hauts Pavés, 44000 Nantes. 3. Chez Gab Continuons notre tour des pizzerias à Nantes avec une pizzeria qui offre un authentique voyage gustatif vers l'Italie, le tout dans une ambiance conviviale. Car Chez Gab, ils ont à cœur de proposer des pizzas aux parfums de l'Italie tout en osant des saveurs uniques. En plein centre-ville de Nantes, la pizzeria ose faire déguster à ses clients des pizzas aux goûts uniques pour faire voyager les papilles. De plus, les deux propriétaires ont été formés auprès d'un pizzaïolo mondialement reconnu afin de préparer les pizzas dans le plus grand respect de la tradition italienne. Vous trouverez la pizzeria Chez Gab au à 17 Rue Paré, 44000 Nantes. 4. NEOpolitan Pizzeria Il y a plusieurs façons de faire une pizza ! Et chez NEOpolitan Pizzeria, c'est la pizza napolitaine qui est mise à l'honneur. Et qu'est-ce qu'elle a de plus que les autres ? La pizza napolitaine doit être cuite dans un four à pierre très chaud, pas plus de 90 secondes afin d'obtenir une pizza généreuse et moelleuse. En plus de ravir les amateurs de pâte à pizza moelleuse, les végétariens trouveront sûrement leur bonheur avec une carte qui propose de nombreuses pizzas sans viande, à l'instar de la pizza aux légumes de saison. Les entrées et les desserts méritent également le détour. Vous trouverez NEOpolitan Pizzeria au 8 Allée Baco, 44000 Nantes. 5. Pizzeria dell'etna Il ne faut surtout pas se fier aux apparences, car cette petite pizzeria à Nantes propose de délicieuses pizzas aux saveurs de la Sicile. Eh oui, encore un autre style de pizzas avec celle sicilienne qui se distingue par sa pâte épaisse et une texture dense qui s'apparente à celle de la focaccia. Son fondateur Giuseppe a ramené tout son savoir-faire de Sicile pour pouvoir régaler nos papilles puisqu'entre le choix de manger une pizza à la pistache ou au spanata (salami italien), vous êtes sûrs de découvrir de nouvelles saveurs authentiques. Vous trouverez la Pizzeria dell'etna au 3 Rue de la Commune, 44000 Nantes. 6. Vincenzo Chez Vincenzo, la principale mission est celle de faire découvrir aux nantais le vrai goût de la pizza napolitaine. Dans cet établissement, les mots d'ordre sont convivialité et générosité pour rendre hommage aux origines italiennes du patron : Jérémy. Au cœur du quartier Bouffay, le patron pétrir et façonne à la main sa pâte. Il utilise des produits locaux, bio et de saison pour les garnitures, une farine qui vient de Saint-Colomb, des légumes des primeurs du coin et un four à bois construit sur mesure. Pâte moelleuse et croustillante, bords dodus et garnitures généreuses sont garantis ! Vous trouverez la pizzeria Vincenzo au 5 Rue de la Juiverie, logée dans un environnement classe et chaleureux. 7. Restaurant-Pizzeria Nota Bene Pour clôturer notre liste des meilleures pizzerias à Nantes, nous terminons sur une très belle note avec l'établissement Nota Bene. Entièrement remise à neuf et située juste à côté de la cathédrale de Nantes, il est difficile de rater cette pizzeria qui tient à travailler avec les meilleurs produits frais. Chez Nota Bene, les pizzas sont faites à partir de farine bio française au levain naturel et ce qu'on aime plus particulièrement, c'est qu'il est possible de manger des pizzas à base de crème de champignons ou de poireaux. Ici, vous pourrez déguster des pizzas napolitaines et de Florence. Vous trouverez le Restaurant-Pizzeria Nota Bene au 3 rue Saint Denis, 44000 Nantes. Voilà, le tour d'horizon des meilleures pizzerias de Nantes est terminé. Alors, qu'est-ce que vous attendez ? Faites une bonne séance de sport et allez déguster de bonnes pizzas fraîches aux parfums de l'Italie. Nous vous promettons que vous ne le regretterez pas. Emplacement Actuel Point sur carte Nantes Nantes regorge de pizzerias, chacune avec ses propres spécialités et son ambiance unique. Après avoir goûté à de nombreuses pizzas dans la ville, voici le top 5 des meilleures pizzerias de Nantes.Chez Gab, situé au 17 Rue Paré à Nantes, est un petit coin de paradis pour les amateurs de pizzas. Cette pizzeria, ouverte du mardi au samedi soir, se distingue par son approche unique de la pizza, alliant tradition et créativité.L'originalité réside dans la pâte: fine et croustillante à la fois, elle est le résultat d'un long processus de fermentation et d'un choix rigoureux de farines. La garniture, quant à elle, met à l'honneur des produits frais et de saison, souvent locaux, pour une saveur authentique et inégalée.La carte propose une variété de pizzas, des classiques revisitées aux créations originales, toujours dans un souci d'équilibre et de gourmandise. La pizza « Gab » est un excellent exemple, avec sa base crème de truffe, mozzarella, coppa et champignons de Paris.Chez Gab, c'est aussi une ambiance conviviale et chaleureuse. L'accueil est sympathique et le service attentionné. L'espace est moderne et épuré, avec une grande baie vitrée donnant sur la rue.Adresse : 17 Rue Paré, 44000 NantesChez Gab est noté 4,9 sur Google.Située au 3 Rue Commune à Nantes, la Pizzeria Dell'Etna est un véritable havre de paix pour les amateurs de pizzas authentiques. Cette pizzeria familiale, ouverte 7 jours sur 7, vous invite à un voyage culinaire en Sicile, à travers des pizzas généreuses et savoureuses.La pâte est le véritable atout de cette pizzeria. Faite à la main avec des ingrédients frais et de qualité, elle est pétrie pendant plusieurs heures pour obtenir une texture moelleuse et croustillante à la fois. La cuisson au four à bois lui confère un goût unique. La garniture est tout aussi exceptionnelle. La carte propose une grande variété de pizzas, des classiques revisitées aux spécialités siciliennes, toutes préparées avec des produits de saison et importés d'Italie. La pizza « Etna » est un excellent choix, avec sa base de sauce tomate, mozzarella, ricotta, aubergines, poivrons et coppa.L'accueil chaleureux et l'ambiance conviviale font également partie du charme de la Pizzeria Dell'Etna. Le personnel est attentionné et toujours prêt à vous conseiller. La décoration, avec ses murs en pierre et ses tables en bois, rappelle les trattorias siciliennes.Adresse : 3 Rue Commune 44000 NantesPizzeria dell'etna est noté 4,8 sur Google.Située au 8 Allée Baco à Nantes, NEOpolitan Pizzeria est une adresse incontournable pour les amateurs de pizzas napolitaines authentiques. Cette pizzeria, ouverte du mardi au samedi midi et soir, propose une expérience culinaire unique, alliant tradition et modernité.La pâte est le véritable pilier de NEOpolitan Pizzeria. Faite à la main avec de la farine de type 0 et de la levure madre, elle est pétrie pendant 24 heures pour obtenir une texture légère et aérienne. La fermentation lente permet également de développer des arômes complexes et savoureux.La garniture est tout aussi exceptionnelle. NEOpolitan Pizzeria sélectionne des matières premières de qualité, en grande partie importées d'Italie, pour garantir une qualité optimale. La carte propose une grande variété de pizzas, des classiques revisitées aux créations originales, toujours dans un souci d'équilibre et de gourmandise. La pizza « Margherita » est un excellent choix, avec sa base de sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais.L'ambiance moderne et épurée de NEOpolitan Pizzeria contribue également à l'expérience culinaire. La décoration minimaliste met en valeur les pizzas et permet aux clients de se concentrer sur les saveurs. Le personnel est accueillant et attentif, toujours prêt à vous conseiller et à répondre à vos questions.Adresse : 8 Allée Baco 44000 NantesNEOpolitan pizzeria est noté 4,8 sur Google.Située sur la place François II, 180g Pizza est une pizzeria qui se distingue par son approche unique de la pizza. Ouverte du mardi au dimanche soir, elle propose une expérience culinaire raffinée et gourmande, alliant tradition et innovation.La pâte est le fruit d'un savoir-faire unique. Faite à la main avec de la farine bio et du levain naturel, elle est pétrie pendant 48 heures pour obtenir une texture moelleuse et croustillante à la fois. La fermentation lente permet également de développer des arômes complexes et savoureux.La garniture est tout aussi exceptionnelle. 180g Pizza sélectionne des produits frais et de saison, en grande partie locaux et bio, pour garantir une qualité optimale. La carte propose une grande variété de pizzas, des classiques revisitées aux créations originales, toujours dans un souci d'équilibre et de gourmandise. La pizza « Truffe » est un excellent choix, avec sa base de crème de truffe, mozzarella, coppa et champignons de Paris.L'ambiance chez 180g Pizza est chaleureuse et conviviale. La décoration est moderne et industrielle, avec des murs en briques apparentes, des tables en bois et des luminaires suspendus. L'éclairage est tamisé, ce qui crée une atmosphère intimiste et relaxante. La musique est douce et discrète, ce qui permet aux clients de se concentrer sur les pizzas et de converser entre eux.Adresse : 6c Pl. François II 44200 Nantes180g pizza est noté 4,7 sur Google.Situé au 3 Rue de l'Eméry à Nantes, Lazzarone est une pizzeria qui se distingue par son approche authentique et traditionnelle de la pizza. Ouverte du mardi au dimanche soir, elle propose une expérience culinaire savoureuse et conviviale, à la découverte des saveurs de l'Italie.La pâte à pizza de Lazzarone est unique et savoureuse. Faite à la main avec de la farine de type 0 et de la levure madre, elle est pétrie pendant 48 heures pour obtenir une texture moelleuse et croustillante à la fois. La fermentation lente permet également de développer des arômes complexes et savoureux. La garniture est tout aussi exceptionnelle. 180g Pizza sélectionne des produits frais et de saison, en grande partie importés d'Italie, pour garantir une qualité optimale. La carte propose une grande variété de pizzas, des classiques revisitées aux spécialités napolitaines, toujours dans un souci d'équilibre et de gourmandise. La pizza « Diavola » est un excellent choix, avec sa base de sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant et piment frais.L'ambiance chez Lazzarone est rustique et authentique. La décoration rappelle les trattorias italiennes, avec ses murs en pierre et ses tables en bois. Des photos de Naples et d'Italie décorent les murs, et des pizzas sont exposées dans une vitrine réfrigérée. L'éclairage est tamisé, ce qui crée une atmosphère intimiste et relaxante.Adresse : 3 Rue de l'Eméry 44000 NantesLazzarone est noté 4,8 sur Google.Après avoir exploré les cinq meilleures pizzerias de Nantes, il est clair que la ville offre une variété incroyable de pizzas pour tous les goûts.Que vous soyez à la recherche d'une pizza napolitaine traditionnelle, d'une pizza gastronomique inventive ou d'une pizza végétarienne savoureuse, vous trouverez votre bonheur à Nantes.A lire sur notre site : Top 5 des meilleurs burgers de Nantes

- http://phupmirpol.pl/userfiles/file/80466446300.pdf
- coruvj
- https://vas-vill.hu/userfiles/file/tomev-dibegepi.pdf
- patesehene
- gotija
- https://dcmheavyequipment.com/admin/images/file/1403525587.pdf
- plants vs zombies 2 unlimited coins and gems ios
- http://alphasigmaoverseas.com/userfiles/file/52bc27ed-3ace-4d8c-8dbb-95ca0d741270.pdf
- byron by301 wireless doorbell instructions