

BRICKS

Guida Pizzerie d'Italia 2021 del Gambero Rosso 

TAPAS E PIZZE

TAPAS, LIEVITATI E FANTASIA...

PADELLINO 2.0, FARINATA, PIZZETTE E CONETTI FRITTI

PAN TOAST **

Triangolino farcito di pizza al padellino 2.0 ai semi

- COTTO ARTIGIANALE, SEIRASS E PAPRIKA 3 €
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" 3 €
- POLPO PIASTRATO*, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E CIPOLLA CAMELLATA 3,5 €
- OSTRICA ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E TABASCO 4,5 €

- **FARINATA VEGAN** 3 €
- AGGIUNTA (FUORI COTTURA) DI LARDO, N'DUJA CALABRESE E GORGONZOLA AL CUCCHIAIO 1 €

- **PIZZETTE FRITTE:** POMODORO CONFIT, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E GRANA 4 €
- **PIZZETTE FRITTE:** RAGÙ DELLA NONNA E PARMIGIANO 4 €
- **PIZZETTE FRITTE:** SALSICCIA DI VITELLA CRUDA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E FRIARIELLI 4,5 €

TAPAS CLASSICHE

servite con cubotti di focaccia

- **MATTONCINO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**, ACCIUGA SICILIANA E CIPOLLA CAMELLATA (2 PZ) 5,5 €
- **POLPO* PIASTRATO**, FONDUTA DI GORGONZOLA E OLIVE TAGGIASCHE 6,5 €
- **ANTIPASTO PIEMONTESE VEGAN** 3 €
- **BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE (50 GR)** E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" 6 €
- **ACCIUGHE SPAGNOLE**, BURRO D'ISIGNY 5,5 €
- **POLPETTINE DI SALSICCIA DI VITELLA CRUDA** E GRANELLA DI NOCCIOLE, CUORE DI OLIO AL TARTUFO E VELI DI TARTUFO NERO 7 €
- **ALICI MARINATE SPAGNOLE** (BOQUERONES) 5 €
- **PEPERONE DEL PIQUILLO** E ACCIUGA DEL CANTABRICO 4 €
- **BATTUTA DI CARNE DI VITELLA PIEMONTESE (50 GR)**, FONDUTA DI TOMA E TARTUFO NERO 7 €
- **TRIS DI CHIPS DI "PATATAS NANA"**: POLPO E RUCOLA, STRACCIATELLA E POMODORO CONFIT, ACCIUGA DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E CIPOLLA CAMELLATA 3,50 €

VAPORINI **

Panini al Vapore preparati con farina, latte e zucchero

- MORTADELLA PRESIDIO SLOW FOOD, SEIRASS E GRANELLA DI PISTACCHIO 5,5 €
- POLPO, GORGONZOLA E OLIVA TAGGIASCA 6,5 €
- CIME DI RAPA, SALSICCIA DI VITELLA CRUDA E SPOLVERATA DI PECORINO 5 €
- PROSCIUTTO CRUDO "FIOCCHETTO DI BETTELLA", MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E RIDUZIONE DI RUCOLA 5 €

CONETTO DI PIZZA FRITTA

(2 pz a porzione o degustazione 1 pz per tipo)

- RAGÙ E SQUACQUERONE 4,5 €
- CAPOCOLLO "AGRISALUMERIA LUISET" MARINATO 4 €
- STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, POMODORINO SECCO E PESTO DI BASILICO 4,5 €
- DEGUSTAZIONE 5,5 €

PIZZE

Nell'accezione più classica, con l'utilizzo del pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino

- **ALLA MARINARA:** POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO **VEGAN** 6 €
- **MARGHERITA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO "ROI", BASILICO 7 €
- **BUFALA:** POMODORO, BASILICO, OLIO "ROI", E DOPO COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA 8,5 €
- **ORTO DI CASA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE IN VARIE CONSISTENZE 9 €
- **HELL'S PIZZA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE 9 €
- **MARGHE VERACE:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO 9 €
- **NAPOLI...?:** POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, SPLASH DI STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, ACCIUGHE SICILIANE 9,5 €
- **BURRATA:** POMODORO, BURRATA AL NATURALE, OLIO "ROI" E BASILICO 8,5 €
- **MARGHE VEGANA:** POMODORO, MOZZARELLA "VEGANA", BASILICO, OLIO "ROI" **VEGAN** 10 €
- **COTTO ARTIGIANALE:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, SI CONSIGLIA DOPO COTTURA 11 €
- **BUFALA NAPOLETANA:** POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ACCIUGA SICILIANA, BASILICO 12 €
- **BURRATA SICILIANA:** POMODORO E, FUORI COTTURA, BURRATA, POMODORINI, ACCIUGHE SICILIANE 12 €
- **BUFFALO SAUSAGE:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA FUORI COTTURA, SALSICCIA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO "ROI" 12,5 €
- **FIOCCHO:** POMODORO E, FUORI COTTURA, RICOTTA, PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" 13,5 €
- **BRICKS:** POMODORO, BURRATA A CRUDO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA", SCAGLIE DI GRANA 14 €
- **PIZZA FOR KIDS:** PIZZA BABY CLASSICA "A MODO NOSTRO" O AL PADELLINO, BIBITA E * DOLCINO (A SCELTA TRA: MARGHERITA, MARGHE VERACE, HELL'S, BUFALA, NAPOLI... ?, O TUTTE LE PIZZE AL PADELLINO) 11 €
- **CALZONE:** POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA 8 €

- PIÙ COPERTO -

SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI E IN QUANTITÀ LIMITATA

IMPASTO ENKIR DI MULINO MARINO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €
- IMPASTI EXTRA DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"

PIZZE SENZA PASSATA DI POMODORO

- **SALSICCIA FRIARIELLI:** MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI 10,5 €
- **CHEESE BRICKS:** SELEZIONE DI FORMAGGI NELLE LORO MOLTEPLICI DECLINAZIONI 11 €
- **DOLCE E SALATA:** PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"
SU LETTO DI STRACCIATELLA DI BURRATA, CONFETTURA DI FICHI E OLIO "ROI" (A SPICCHI) 14 €

SELEZIONE DEL NOSTRO PIZZAIOLO LIVIU CEOFLEC

PREMIATO CON 2 SPICCHI DALLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2020 - 2021

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

- **FAKE AMATRICIANA:** CREMA DI ZUCCA, SCALOGNO, GUANCIALE CROCCANTE, PEPE DI SICHUAN,
SPOLVERATA DI PECORINO 12 €
- **BLACK:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, TOMA DI ALPEGGIO,
LARDO DI MAIALE NERO PODERE CADASSA, MIELE 12 €
- **SALSICCIA E PATATE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA DI ARICCIA,
PATATE AL BURRO E ROSMARINO 11 €
- **NA COTTO E FUNGHI (PORCINI):** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA,
FUORI COTTURA PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI (*) 15 €
- **MARGHERITA SBAGLIATA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA:
CREMA DI POMODORO DELLA NONNA, CILIEGINO DI FIOR DI LATTE, ACQUA DI BASILICO (A SPICCHI) 9 €
- **TOMATO CONNECTION:** POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, STRACCIATELLA
DI LATTE VACCINO, POMODORO CONFIT, SPOLVERATA DI ORIGANO FRESCO (A SPICCHI) 12 €
- **ORIENTEXPRESS:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONDUTA DI PROVOLA, A SEGUIRE FUORI COTTURA:
N'DUJA, COMPOSTA DI FICHI, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA (A SPICCHI) 14 €
- **LA SPAGNOLA ED. 2017:** TUTTO A CRUDO: STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, OLIO "ROI",
ACCIUGHE SPAGNOLE, CIPOLLA CARAMELLATA (A SPICCHI) 14,5 €
- **LA BRA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: SPUMA DI GRANA,
SALSICCIA DI VITELLO CRUDA, RIDUZIONE DI MOSTO COTTO (A SPICCHI) 15 €
- **CAPRICCIO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE E DI BUFALA IN COTTURA, SALSICCIA DI PORCHETTA DI ARICCIA,
POMODORINI SALTATI, MENTA E FUORI COTTURA ACCIUGHE SICILIANE E SPOLVERATA DI RICOTTA SALATA 12 €

DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO **BLEND BRICKS****: farina di grano tenero, fiocchi di avena, farina di segale integrale, miscela di semi (lino, sesamo, miglio, girasole), soia in granella, mais frantumato. 1,5 €

SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI E IN QUANTITÀ LIMITATA

IMPASTO ENKIR DI MULINO MARINO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

IMPASTI EXTRA DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"

LE PIZZE GASTRONOMICHE

Esprimono la nostra filosofia, ossia una pizza contemporanea, con sapori unici e abbinamenti frutto di ore e ore di esperimenti sempre alla ricerca del limite cercando di proporre qualcosa di non convenzionale rispettando la stagionalità dei prodotti. Sono tutte presentate A SPICCHI per permetterVi di gustare in ogni singolo spicchio tutti gli ingredienti che le guarniscono

- **CIME DI BRA:** CREMA DI CIME DI RAPA, SALSICCIA DI VITELLA CRUDA, SPOLVERATA DI TOMA DI ALPEGGIO 12 €
- **MAIALINO NEL BOSCO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LARDO DI COLONNATA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI (*), E BRICIOLE DI TARALLI PUGLIESI 15 €
- **VIA EMILIA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA, MORTADELLA "BONFATTI" (PRESIDIO SLOWFOOD), RICOTTA PIEMONTESE, GRANELLA DI PISTACCHIO 15 €
- **DALL'ORTO:** CREMA DI ZUCCHINA CON SU ADAGIATE VERDURA E FRUTTA IN VARIE CONSISTENZE E SPOLVERATA DI ANACARDI SALATI **VEGAN** 12 €
- **PIEMONTESE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI VITELLA CRUDA, FONDUTA DI TOMA CASCINA OLLERA DI NONE, OLIO DI TARTUFO BIANCO E SCAGLIETTE DI TARTUFO NERO 16 €
- **POLP FICTION:** PUREA DI PATATE "AGATA" ALLA MANIERA DELLO CHEF, POLPO PIASTRATO, TRITO DI OLIVE TAGGIASCHE E RIDUZIONE DI PREZZEMOLO 17 €

TUTTE LE NOSTRE PIZZE GASTRONOMICHE SONO SERVITE ESCLUSIVAMENTE CON IL **BLEND BRICKS****, impasto sempre in evoluzione, frutto di sperimentazioni del nostro pizzaiolo Liviu (2 spicchi **Gambero Rosso** 2019, 2020, 2021 cento pizzerie d'Italia "Guide de l'Espresso2020") - Sino a esaurimento -

BLEND: farina di grano tenero, fiocchi di avena, farina di segale integrale, miscela di semi (lino, sesamo, miglio, girasole), soia in granella, mais frantumato.

NON È POSSIBILE EFFETTUARE MODIFICHE O SCEGLIERE ALTRI IMPASTI

- *Alcuni prodotti atti a guarnire la pizza sono serviti separatamente per permettere un'interazione tra Voi clienti e la Vostra pizza. Ovviamente la quantità di prodotto è calcolata per guarnire ogni singolo spicchio di pizza.*

- *Dati i numerosi impasti che vi proponiamo può succedere che alcuni impasti nel corso della serata possano terminare, chiedete, nel caso si verificasse tale eventualità, allo staff di consigliarvi l'abbinamento migliore per la pizza che avete scelto.*

PIZZE AL PADELLINO

- fino ad esaurimento -
- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

- **ALLA MARINARA:** POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO 4,5 €
- **REGINA MARGHERITA:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO 5 €
- **NAPUL'È:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, BASILICO 6 €
- **N'DUJA E GORG:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, N'DUJA CALABRESE 6,5 €
- **BUFALA:** POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, BUFALA CAMPANA, BASILICO 7 €
- **GORG E CIPOLLA:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CIPOLLA 7 €
- **HELL'S:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE 7 €
- **MARGHE VERACE:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO 7 €
- **S.P.Q.R.:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, CAPPERI, OLIVE 7 €
- **CHEESE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONTINA DI AOSTA, GORGONZOLA E, FUORI COTTURA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 7,5 €
- **PROSCIUTTO E FUNGHI:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI, COTTO ARTIGIANALE 7,5 €
- **SALSICCIA FRIARIELLI:** MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI 7,5 €
- **COTTO:** POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO 8 €
- **BURRATA SICILIANA:** POMODORO SAN MARZANO DOP, BURRATA, POMODRINI E ACCIUGHE SICILIANE 9 €

DISPONIBILE ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE 100%:
OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1 €

- IMPASTO EXTRA DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2 € A INGREDIENTE RICHIESTO INAGGIUNTA

BEVANDE

- ACQUA 1/2 LITRO TRATTATA CON IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA, GASATA O NATURALE	1,5 €
- ACQUA 1 LITRO TRATTATA CON IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA, GASATA O NATURALE	2,5 €
- BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA	3,5 €
- BIRRA NASTRO AZZURO	PICCOLA 3,5 € - MEDIA 5,5 €
- BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, BIONDA 25 CL	4,5 €
- BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, BIONDA 33 CL	6 €
- BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, ROSSA 25 CL	4,5 €
- BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, ROSSA 33 CL	6 €
- SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA O LATTINA SU LISTA A PARTE	
- CAFFÈ BIOLOGICO ALTECO LAVAZZA	2 €
- TISANE DAMMAN FRÈRES	3,5 €
- AMARI E LIQUORI	A PARTIRE DA 3 €
- VINI AROMATICI, PASSITI, GRAPPE E DISTILLATI	A PARTIRE DA 5 €
- DOLCI DEL MAESTRO DEL GUSTO E CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA 2013 FILIPPO NOVELLI	A PARTIRE DA 6 €
- GELATI E SORBETTI DELLA GELATERIA MAESTRO DEL GUSTO DI "OTTIMO" DI GIULIO ROCCI	A PARTIRE DA 5 €
- COPERTO	2 €

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
- Lupino e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Grazie e Buon appetito

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi.

* i prodotti contrassegnati con * sono prodotti surgelati all'origine

** I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18 da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

A richiesta sono possibili opzioni gluten free (non garantiamo la totale non contaminazione incrociata).