

BRICKS

Guida Pizzerie d'Italia 2020 del Gambero Rosso 

TAPAS E PIZZE

TAPAS, LIEVITATI E FANTASIA...

PADELLINO 2.0, FARINATA, PIZZETTA E CONETTI FRITTI

TRIANDELLINI ** (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 CARAMELLATA 3,5 €
- **FARINATA VEGAN** 3 €
- AGGIUNTA (FUORI COTTURA) DI LARDO, N'DUJA CALABRESE E GORGONZOLA AL CUCCHIAIO 1 €
- **PIZZETTE FRITTE:** (CAPOCOLLO "AGRISALUMERIA LUISET" MARINATO, ANACARDI TRITATI E CIPOLLA CARAMELLATA) 4 €
- **PIZZETTE FRITTE:** (POMODORO CONFIT, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E GRANA) 4 €
- **PIZZETTE FRITTE:** (POMODORO, GORGONZOLA AL CUCCHIAIO E CIPOLLA CARAMELLATA) 4,5 €

TAPAS CLASSICHE

servite con cubotti di focaccia

- MATTONCINO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ACCIUGA SICILIANA E CIPOLLA CARAMELLATA (2 PZ) 5,5 €
- POLPO* PIASTRATO, FONDATA 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 €

LE NOSTRE BOWL

scodelline pane e fantasia

- DI PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA", RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 7 €
- DI BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE (100 GR), CAPPERI E ANACARDI "PARIANI" 10 €
- BURRATINA (100 GR) ACCIUGHE SICILIANE E POMODORINI CONFIT 7,5 €

LE NOSTRE CHIPS

"Patatas Nana"

- **CHIPS DI "PATATAS NANA"**, STRACCIATELLA, ACCIUGA SPAGNOLA E CIPOLLA CARAMELLATA (2 CHIPS) 2 €
- **CHIPS DI "PATATAS NANA"**, POLPO PIASTRATO* E RIDUZIONE DI RUCOLA (2 CHIPS) 2,5 €
- **CHIPS DI "PATATAS NANA"**, STRACCIATELLA, POMODORO CONFIT, POLVERE DI POMODORO E ORIGANO (2 CHIPS) 2 €

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 €
- CAPOCOLLO MARINATO DELL'AGRISALUMERIA LUISET, CHIPS DI CIPOLLA ESSICCATA 5 €
- PROSCIUTTO CRUDO "FIOCCHETTO DI BETTELLA", MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E RIDUZIONE DI RUCOLA 5 €
- **TAYLOR MADE:** (SCEGLI TRA STRACCIATELLA, POLPO*/**, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO CONFIT, BUFALA, SALSICCIA DI VITELLO CRUDA, MORTADELLA, ACCIUGA, STRACCHINO) 6 €

CONETTO DI PIZZA FRITTA

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

- RAGÙ E SQUACQUERONE 4 €
- CAPOCOLLO "AGRISALUMERIA LUISET" MARINATO 3,5 €
- STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, POMODORINO SECCO E PESTO DI BASILICO 4 €
- DEGUSTAZIONE 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 €
FIOCO: 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 €

- 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

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

CALZONE COMPOSTO DA TE: POMODORO E MOZZARELLA, OGNI INGREDIENTE IN AGGIUNTA 1 €	4 €
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 €
BRA E FRIARIELLI: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI, SALSICCIA DI VITELLO CRUDA FUORI COTTURA, OLIO PICCANTE "ROI"	13 €
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 €
NORD-SUD: BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE, N'DUJA CALABRESE, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, CIPOLLA CARAMELLATA (A SPICCHI)	15 €

DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO **BLEND BRICKS:** 70 % TIPO 1 E 30% FARINA DI GRANO DURO SICILIANO "RUSSELLO" 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

- **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 €
- **ROMA-TORINO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, ZUCCHINE GIALLE BY "BADOLA" ORGANIC FARMER DI CHIERI E PORCHETTA DI ARICCIA IGP 15 €
- **STRACOTTO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, FUORI COTTURA PROSCIUTTO COTTO ARROSTO DI COSTIGLIOLE D'ASTI, STRACCHINO E SPENNELATE DI PASTA D NOCCIOLE 14,5 €
- **LA TAGGIASCA:** TUTTI GLI INGREDIENTI SONO FUORI COTTURA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, PELATI AZIENDA AGRICOLA CUSMAI, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO 14 €
- **TOMATO RAINBOW:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DATTERINI, MENTA E SCAGLIE DI GRANA 10 €
- **TERRA E MARE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINA, MELANZANA, DATTERINI, CAROTA VIOLA, A SEGUIRE FUORI COTTURA, CIUFFI DI CREMA DI DATTERINI, ACCIUGA DEL CANTABRICO, MANDORLE SALATE E LIME 14 €

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, cento pizzerie d'Italia "Guide de l'Espresso2020") - Sino a esaurimento -

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.

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 GORGO: 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 €
GORGO 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 IN AGGIUNTA

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 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 NOSTRO PASTRY CHEF SIMONE SALERNO	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).