

BRICKS

Guida Pizzerie d'Italia 2021

GAMBERO ROSSO




le Nostre pizze

l'Origine della vostra pizza

Per realizzare la vostra pizza abbiamo deciso di collaborare esclusivamente con aziende che conosciamo, dai prodotti sino alle persone che vi lavorano, per offrirvi un'esperienza culinaria che noi amiamo definire un mangiare consapevole. E vogliamo condividere con voi più informazioni possibili.

l'Origine del vostro impasto

Sulla vostra tavola troverete un impasto che ha subito una doppia lievitazione, una prima con l'impasto intero, a seguire una seconda per ogni singola pallina di pizza e matura a temperatura controllata di 18°. I grani provengono dall'azienda Petra Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (PD), eccetto per l'Enkir dell'azienda Mulino Marino di Cossano Belbo (CN), e sono macinati a pietra naturale (lavica) con residuo chimico pari a zero. Il peso dell'impasto è di circa 260 grammi.

i Principali condimenti

I pelati, con i quali prepariamo la passata, sono dei Pomodori Pelati San Marzano DOP. Le mozzarelle fior di latte, le burrate e le stracciatelle di latte vaccino sono prodotte dall'azienda La Deliziosa di Noci (BA). La mozzarella di bufala è prodotta dal caseificio La Perla di Paestum (NA). Le verdure provengono dal mercato di Porta Palazzo mentre per le primizie e i prodotti a crudo ci avvaliamo dei preziosi consigli dell'azienda agricola Badola di Pino Torinese (TO).

la Degustazione a spicchi

Dove indicato nel menu, la pizza vi sarà servita già tagliata, per apprezzare in unico spicchio tutti gli ingredienti che lo guarniscono.

la Cottura

Rigorosamente nel forno a legna, la pizza al padellino, invece, nel forno elettrico.

gli Impasti disponibili

Classico: farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

*Blend***: farina di grano tenero, fiocchi di avena, segale integrale, semi, soia in granella e mais frantumato

Integrale: olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. metodo autolisi diretto

Enkir di Mulino Marino: varietà di grano antico a basso contenuto di glutine

⊗ *Degustazione***: formato degustazione con impasto in continua variazione, diametro inferiore rispetto allo standard e servito in quattro spicchi

Alcuni prodotti, lavorando sul fresco e per garantirvi la massima qualità, potrebbero essere terminati, ci scusiamo per il disagio sicuri che comprenderete. I nostri piatti vengono preparati al momento per garantirvi prodotti sempre freschi e di qualità.

il Tempo di attesa

È determinato ovviamente da diversi fattori, da coloro che sono arrivati prima di te, ma soprattutto dalla preparazione che ogni pizza richiede. Puntiamo sulla qualità e non sulla quantità, per una pizza perfetta inseriamo massimo 5-6 pizze alla volta nel forno. La fretta e la velocità di uscita non sono mai sinonimo di qualità in un ristorante. Goditi la tua serata. Se, invece, hai fretta non siamo il posto adatto a te.

le Pizze

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

ALLA MARINARA 	5 €
<i>pomodoro, selezione di erbe aromatiche, basilico, blend di spicchi di aglio italiano, aglio nero fermentato</i>	
MARGHERITA	7 €
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, olio, basilico</i>	
BUFALA	9 €
<i>pomodoro, basilico, olio e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	
ORTO DI CASA	9 €
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione in varie consistenze</i>	
HELL'S PIZZA	9 €
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>	
MARGHE VERACE	9 €
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, basilico</i>	
NAPOLI...?	9 €
<i>pomodoro, pomodorini confit e, fuori cottura, splash di stracciatella di latte vaccino, acciughe siciliane</i>	
BURRATA	9 €
<i>pomodoro, burrata al naturale, olio e basilico</i>	
MARGHE VEGANA 	9 €
<i>pomodoro, mozzarella vegana, basilico, olio</i>	
COTTO ARTIGIANALE	11 €
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto artigianale fuori cottura</i>	
BUFFALO SAUSAGE	13 €
<i>pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, salsiccia, olive taggiasche, olio</i>	
MEDITERRANEA	9 €
<i>pomodoro San Marzano DOP, aglio, aglio nero, origano, olive, acciughe e pomodorini</i>	
BRICKS	14,5 €
<i>pomodoro, burrata a crudo, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo di fiocchetto di Maiale Tranquillo "Bettella", scaglie di Grana Padano DOP</i>	
CALZONE	7 €
<i>pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella</i>	
S.P.Q.R.	9 €
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella, foglie di capperi e acciughe</i>	
PIZZA FOR KIDS	11 €
<i>una pizza a scelta tra la baby classica "a modo nostro" margherita, marghe verace, hell's, bufala e wurstel...? e le pizze al padellino, un dolce e una bibita</i>	

le Pizze senza passata di pomodoro

SALSICCIA E FRIARIELLI	11 €
<i>mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	
CHEESE BRICKS	11 €
<i>selezione di formaggi nelle loro molteplici declinazioni</i>	
SALSICCIA E PATATE	11 €
<i>mozzarella fior di latte, provola, salsiccia di Ariccia, patate al burro e rosmarino</i>	

Disponibili con gli Impasti

Classico: farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

Oppure, fino a esaurimento:

Integrale: olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. metodo autolisi diretto 1,5 €

Enkir di Mulino Marino: varietà di grano antico a basso contenuto di glutine 1,5 €

i Rinforzi

A ingrediente richiesto in aggiunta 2,5 €

Prosciutto crudo di fiocchetto di Maiale Tranquillo 3,5 €

la Selezione del nostro pizzaiolo Liviu Ceoflec

Premiato con 2 spicchi Gambero Rosso nelle edizioni 2019, 2020, 2021
e ne Le Guide de L'Espresso 2020

		⊗
BLACK	13 €	9 €
<i>mozzarella fior di latte e, fuori cottura, toma di alpeggio, lardo di maiale nero, miele</i>		
MARGHERITA SBAGLIATA	9,5 €	7 €
<i>mozzarella fior di latte e, fuori cottura, crema di pomodoro della nonna, ciliegino di fior di latte, acqua di basilico (a spicchi)</i>		
TOMATO CONNECTION	13 €	9 €
<i>pomodoro San Marzano DOP e, fuori cottura, stracciatella di latte vaccino, pomodoro confit, spolverata di origano fresco</i>		
ORIENT EXPRESS	13 €	10 €
<i>mozzarella fior di latte, fonduta di provola e, fuori cottura, 'nduja, composta di fichi, scaglie di ricotta salata (a spicchi)</i>		
CAPRICCIO	10 €	
<i>mozzarella fior di latte e di Bufala campana DOP, salsiccia di porchetta di Ariccia, pomodorini saltati, menta e, fuori cottura, acciughe siciliane e spolverata di ricotta salata</i>		
BRA E FRIARIELLI	13 €	9 €
<i>mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia di Bra fuori cottura, olio piccante</i>		
LA BRA	14 €	12 €
<i>mozzarella fior di latte in cottura, salsiccia di vitella cruda, crema di grana padano e riduzione di mosto cotto</i>		

⊗ *Degustazione: formato degustazione con impasto in continua variazione, diametro inferiore rispetto allo standard e servito in quattro spicchi*

Disponibili con gli Impasti

Classico: farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

Oppure, fino a esaurimento:

Blend:** farina di grano tenero, fiocchi di avena, segale integrale, semi, soia in granella e mais frantumato

La pizza viene realizzata in un padellino di diametro inferiore a quello standard e risulta quindi più piccola e alta 1 €

Integrale: olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. metodo autolisi diretto 1,5 €

Enkir di Mulino Marino: varietà di grano antico a basso contenuto di glutine 1,5 €

Pop Edition

POMODORO, SALSICCIA, GORGO E PROVOLA	9 €
POMODORO, SALAMINO, GORGO E CIPOLLA	9 €
POMODORO, GORGO, CIPOLLA E 'NDUJA	9 €
POMODORO, BURRATA E OLIVE	9 €
POMODORO, TONNO E CIPOLLA	9 €

Disponibili con gli Impasti

Classico: farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

Oppure, fino a esaurimento:

Integrale: olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. metodo autolisi diretto 1,5 €

Enkir di Mulino Marino: varietà di grano antico a basso contenuto di glutine 1,5 €

le Pizze al padellino

La pizza viene realizzata in un padellino di diametro inferiore a quello standard e risulta quindi più piccola e alta

ALLA MARINARA <i>pomodoro, selezione di erbe aromatiche, basilico, blend di spicchi di aglio italiano, aglio nero fermentato</i>	4,5 €
REGINA MARGHERITA <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico</i>	5,5 €
NAPUL'È <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe siciliane, basilico</i>	6,5 €
'NDUJA E GORGO <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja calabrese</i>	7 €
BUFALA <i>pomodoro San Marzano DOP e, fuori cottura, mozzarella di Bufala campana DOP, basilico</i>	7,5 €
GORGO E CIPOLLA <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, cipolla</i>	6,5 €
HELL'S PIZZA <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>	6,5 €
MARGHE VERACE <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di Grana Padano DOP, basilico</i>	7,5 €
S.P.Q.R. <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe siciliane, capperi, olive</i>	7,5 €
CHEESE <i>mozzarella fior di latte, fontina di Aosta, Gorgonzola DOP e, fuori cottura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP</i>	8 €
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	8 €
COTTO <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto artigianale</i>	7 €

i Rinforzi

A ingrediente richiesto in aggiunta	2 €
Prosciutto crudo di fiocchetto di Maiale Tranquillo	3,5 €

le Bevande e i Dolci

<i>Acqua 1/2 litro trattata con impianto a osmosi inversa, gasata o naturale</i>	1 €
<i>Acqua 1 litro trattata con impianto a osmosi inversa, gasata o naturale</i>	2 €
<i>Bibite e succhi di frutta</i>	3,5 €
<i>Birra Nastro Azzurro</i>	<i>piccola 3,5 € - media 5,5 €</i>
<i>Birra alla spina, del birrifico artigianale Baladin, bionda 25 cl - 33 cl</i>	4,5 € - 6 €
<i>Birra alla spina, del birrifico artigianale Baladin, rossa 25 cl - 33 cl</i>	4,5 € - 6 €
<i>Selezione di birre artigianali in bottiglia o lattina su lista a parte</i>	
<i>Caffè Lavazza Alteco</i>	2 €
<i>Tisane Dammann Frères</i>	3,5 €
<i>Amari e liquori</i>	<i>a partire da 3 €</i>
<i>Vini aromatici, passiti, grappe e distillati</i>	<i>a partire da 5 €</i>
<i>Dolci di produzione propria</i>	<i>a partire da 5 €</i>
<i>Gelati e sorbetti della gelateria Marchetti</i>	<i>a partire da 5 €</i>
COPERTO	2 €

gli Allergeni

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 a 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).



Scarica la nostra App

Per informazioni sulle bevande, per scoprire il Bricks Shop con la nostra dispensa/enoteca, per rimanere sempre in contatto, prenotare al volo e approfittare delle gustose promozioni.

brickstorino.net

IG Brickstorino

FB Bricks

via S. Francesco da Paola 46, 10123 Torino

