

# BRICKS

## le Pizze gastronomiche d'Autore

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, quasi, tutte presentate A SPICCHI per permettervi di gustare in ogni singolo spicchio tutti gli ingredienti che le quarniscono.

**“!!” Servite ESCLUSIVAMENTE con l'impasto Blend Bricks\*\***

**OPPURE nel formato  più piccolo DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione)**

\*\*

- ingredienti e impasto!! non modificabili-

### TRIS !!

17 €

**SCEGLI 3 GUSTI (6 SPICCHI TOTALI) TRA LE SELEZIONI E LE GASTRONOMICHE (NON IL SABATO SERA) IMPASTO BLEND**

FORMATO DEGUSTAZIONE 4 SPICCHI 

### ORTO D'INVERNO !!

Verdure di Stagione e non in varie cotture e condimenti (soia), e consistenze \*\*, Granella di Mandorle (alcuni ingredienti sono fuori cottura) **VEGAN**

15 € 12 €

### LA PIEMONTESE !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, Salsiccia di Vitella Cruda, Fonduta di Toma, Tartufo Nero\* e Olio al Tartufo Bianco

20 € 16 €

### VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire, Pulled Pork\*\* Marinato con Salsa Barbecue dello Chef, Cipolla Fritta, Salsa alle Erbetto

18 € 14 €

### RACLETTE DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI

Crema di Zucca, e fuori cottura, Fonduta di Formaggio Raclette, Speck Stagionato e Cipolla Caramellata

15 € 13 €

### LASAGNA SU PIZZA !!

Pomodoro San Marzano DOP in cottura, Ragù della Nonna Fatto in Casa\*\*, Besciamella, Spolverata di Grana Padano e Cialda di Grana Padano

16 € 13 €

**!! Blend Bricks: Farina di grano tenero 0 e 1, "sintesi" di grano tenero e duro, segale integrale, farina integrale, semi VARI, malto, sale, olio**

 formato degustazione, 4 spicchi della **MEDESIMA** pizza