

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 !!

19 €

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 SPAGNOLA EDIZIONE 2025 !!

Stracciatella di Latte Vaccino, Filetto di Acciuga del Cantabrico, Cipolla Caramellata, Zest di Limone (tutti gli ingredienti sono fuori cottura)

19 € 16 €

VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

Mozzarella in Cottura, a seguire, Pulled Pork** Marinato con Salsa Barbecue dello Chef, Cipolla Fritta, Salsa alle Erbette

18 € 15 €

BLACK SU(I)N !!

Stracciatella di Latte Vaccino, Prosciutto Crudo di Suino Nero, tutti gli ingredienti sono fuori cottura

19 € 16 €

CHE MANZO !!

Fonduta di grana, a seguire fuori cottura, Carpaccio di Fassona Marinato della Macelleria Chiapella, Mosto Cotto e Songino

19 € 16 €

CARBO ASPARAGO !!

Mozzarella in cottura, Tuorlo d'Uovo pastorizzato, Asparago, Guancialetto Croccante di Ariccia Spolverata di Pecorino Romano DOP

18 € 15 €

!! 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