

# BRICKS

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


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

**OPPURE nel formato  DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione) \*\***

- ingredienti e impasto!! non modificabili-

### IL PECCATO !!

Stracciatella di Latte Vaccino, Funghi Porcini Trifolati\*, Tartufo Nero, Prezzemolo e Granella di Mandorle (tutti gli ingredienti sono fuori cottura)

19 € 15 € 

### LA PIEMONTESE !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, Salsiccia di Vitella Cruda, Fonduta di Toma, Tartufo Nero e Olio al Tartufo Bianco **ordinando questa pizza Bricks donerà un 1,5 euro a FONDAZIONE RICERCA MOLINETTE PER LA PREVENZIONI DEI TUMORI MASCHILI #UNBAFFOPERLARICERCA**

20 € 16 €

### FUNGHETTO (DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI)

Crema di Zucca, Funghi Porcini Trifolati \*, Salsiccia di Ariccia e Formaggio Blue

16 € 14 €

### LARDO E MARRON GLACES !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire fuori cottura, Lardo di Arnad Affumicato, Ciuffo di Patata Viola e Marron Glaces

19 € 16 €

### BOLOGNA!!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura e, a seguire fuori cottura, Salame Rosa “Anima Prima di Bologna”, Ricotta Aromatizzata Lime ed Erba Cipollina

17 € 14 €

### DOLCE E SALATA!!

Stracciatella di Latte Vaccino, Prosciutto Crudo di Parma Riserva 24 Mesi e Confettura di Fichi (tutti gli ingredienti sono fuori cottura)

16 € 14 €

**!! Blend Bricks: Farina di grano tenero, fiocchi di avena, segale integrale, semi VARI, soia in granella e mais frantumato**

 formato degustazione, 4 spicchi della MEDESIMA pizza