

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 guarniscono.

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

OPPURE nel formato  DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione) **

- ingredienti e impasto!! non modificabili-



CONTRASTE !!

Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Pomodorino Giallo e Acciuga Siciliana Fuori Cottura

16€ 14€

NORVEGESE !!

Crema di Trombette, a seguire fuori cottura, Stracciatella di Latte Vaccino, Salmone Affumicato e Zest di Limone

19€ 16€

VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire, Pulled Pork** alla Salsa Barbecue dello Chef, Cipolla Fritta, Salsa alle Erbette

17€ 14€

MARGHERITA ESTIVA DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI **VEGETARIANA**

Crema di Pomodorino Giallo "Pachineat", a seguire fuori cottura, Ciuffi di Ricotta Vaccina, Misticanza di Pomodorini Gialli e Rossi **IN VERSIONE VEGANA SENZA RICOTTA (10 € 9 €)**

11€ 10€

LA NERANO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI **VEGETARIANA**

Crema di Zucchina, Mozzarella Fior di Latte, Caciocavallo di Grotta stagionato 6 mesi e Chips di Zucchina

14€ 12€

COTTO GOLD !!

Mozzarella Fior di Latte in cottura, a seguire fuori cottura, Prosciutto Cotto Affumicato, Pasta di Nocciola e Cristalli di Sale

14€ 12€

!! 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**