

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 (pensato per la condivisione) **
- ingredienti e impasto!! non modificabili-

VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

Mozzarella Fior di Latte in cottura, a seguire fuori cottura, Pulled Pork *, Cipolla Fritta e Salsa allo Yogurt ed Erbette

18 € 14 €

LA PIEMONTESE !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire fuori cottura, Salsiccia di Vitella Cruda, Fonduta di Toma, Tartufo Nero e Olio al Tartufo Bianco

19 € 15 €

BOLOGNA !!

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

17 € 14 €

PORCHETTIAMO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, Porchetta di Ariccia IGP e Tartufo Nero


15 € 13 €

LA PARMIGIANA FUME’ DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI

Passata di Pomodoro, Melanzana Affumicata (cotta in forno a legna), Mozzarella Fior di Latte, Basilico e Fonduta di Grana

16 € 14 €

!! Blend Bricks: Farina di grano tenero tipo 1, segale, orzo, riso germogliato, farro monococco e mais frantumato

 formato degustazione: **Sono 4 spicchi della MEDESIMA pizza**
(farina di grano tenero tipo 1, orzo e riso germogliato)