



---

# le Nostre pizze

## *l'Origine della vostra pizza*

Per realizzare la vostra pizza abbiamo deciso di collaborare esclusivamente con aziende che conosciamo, dai prodotti sino alle persone che vi lavorano, per offrirvi un'esperienza culinaria che noi amiamo definire un mangiare consapevole. E vogliamo condividere con voi più informazioni possibili.

## *l'Origine del vostro impasto*

Sulla vostra tavola troverete un impasto che ha subito una doppia lievitazione, una prima con l'impasto intero, a seguire una seconda per ogni singola pallina di pizza e matura a temperatura controllata di 18°. I grani provengono dall'azienda Petra Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (PD) e sono macinati a pietra naturale (lavica) con residuo chimico pari a zero. Il peso dell'impasto è di circa 260 grammi. Tutti i prodotti lievitati sono autoprodotti.

## *i Principali condimenti*

I pomodori utilizzati sono i pomodori pelati di San Marzano de "Casa Marrazzo". Le mozzarelle sono prodotte dall'azienda "La Deliziosa" di Noci (BA). Le burrate e le stracciatelle di latte vaccino sono prodotte dall'azienda "Gioiella Latticini" - Gioia del Colle (BA) e "D'Amore Latticini". Le mozzarelle di Bufala DOP sono prodotte da "La Perla" di Paestum (NA). Le verdure provengono dal mercato di CAAT di Torino. L'olio è l'olio "ROI" di Badalucco.

## *la Degustazione a spicchi*

Dove indicato nel menu, la pizza vi sarà servita già tagliata, per apprezzare in unico spicchio tutti gli ingredienti che lo guarniscono.

## la Cottura

Rigorosamente nel forno a legna, la pizza al padellino, invece, nel forno elettrico.

## gli Impasti disponibili

*Classico*: farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

*Blend\*\**: Un mix di farine e cereali italiani di alta qualità assemblati dal nostro Chef Liviu

*Integrale*: olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. metodo autolisi diretto

*Farro Monococco*: il primo Cereale coltivato dall'uomo, povero di grassi e privo di colesterolo

⊗ *Degustazione\*\**: formato degustazione con impasto in continua variazione, diametro inferiore rispetto allo standard e servito in quattro spicchi

### **Gli impasti disponibili (data la varietà son tutti soggetti ad esaurimento)**

Alcuni prodotti, lavorando sul fresco e per garantirvi la massima qualità, potrebbero essere terminati, ci scusiamo per il disagio sicuri che comprenderete. I nostri piatti vengono preparati al momento per garantirvi prodotti sempre freschi e di qualità.

## il Tempo di attesa

È determinato ovviamente da diversi fattori, da coloro che sono arrivati prima di te, ma soprattutto dalla preparazione che ogni pizza richiede. Puntiamo sulla qualità e non sulla quantità, per una pizza perfetta inseriamo massimo 5-6 pizze alla volta nel forno. La fretta e la velocità di uscita non sono mai sinonimo di qualità in un ristorante. Goditi la tua serata. Se, invece, hai fretta non siamo il posto adatto a te.

---

## le Pizze

*Nell'accezione più classica, con l'utilizzo del pomodoro Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese DOP di "Casa Marrazzo"*

|   |        |
|---|--------|
| ALLA MARINARA    | 7 €    |
| <i>pomodoro, selezione di erbe aromatiche, basilico, aglio nero fermentato</i>  |        |
| MARGHERITA  | 8 €    |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, olio, basilico</i>   |        |
| BUFALA  | 12 €   |
| <i>pomodoro, basilico, olio e mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura</i>  |        |
| ORTO DI CASA   | 11,5 € |
| <i>pomodoro, verdure dell'orto in varie consistenze e in base alla stagionalità</i>   |        |
| HELL'S PIZZA  | 11 €   |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>  |        |
| NAPOLI...?  | 12,5 € |
| <i>pomodoro, pomodorini confit e, fuori cottura, splash di stracciatella di latte vaccino, acciughe siciliane, origano</i>                        |        |
| BURRATA   | 12,5 € |
| <i>pomodoro, burrata al naturale, olio e basilico</i>   |        |
| MARGHE VEGANA    | 12,5 € |
| <i>pomodoro, mozzarella vegana, basilico, olio</i>  |        |
| COTTO   | 12,5 € |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto fuori cottura</i>   |        |
| BUFFALO SAUSAGE   | 15 €   |
| <i>pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura, salsiccia, olive taggiasche, olio</i>  |        |
| BRICKS  | 16 €   |
| <i>pomodoro, burrata a crudo, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo stagionato italiano, scaglie di Grana Padano DOP</i>                   |        |
| CALZONE   | 10 €   |
| <i>pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, olive</i>  |        |
| PIZZA FOR KIDS  | 14 €   |
| <i>una pizza a scelta tra la baby classica margherita, marghe verace, hell's, bufala e wurstel e le pizze al padellino, un dolce e una bibita</i> |        |

## le Pizze senza passata di pomodoro

|  |        |
|--|--------|
| SALSICCIA E FRIARIELLI   | 13,5 € |
| <i>mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli</i>   |        |
| CHEESE BRICKS  | 13 €   |
| <i>selezione di formaggi nelle loro molteplici declinazioni</i>  |        |
| SALSICCIA E PATATE FUMÈ  | 13 €   |
| <i>mozzarella fior di latte, provola affumicata, salsiccia, patate al burro e rosmarino</i>                  |        |
| BUFALA E CRUDO   | 15 €   |
| <i>mozzarella di bufala campana DOP, fuori cottura, prosciutto crudo italiano stagionato e olio evo</i>      |        |
| LA FRESCA  | 13,5 € |
| <i>mozzarella di bufala campana DOP, fuori cottura, mistanza di pomodorini e pesto di basilico all'aglio</i> |        |

## Disponibili con gli Impasti

**Classico:** farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

**Integrale:** olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. Metodo autolisi diretto 1,8 €

**Farro Monococco:** il primo Cereale coltivato dall'uomo, povero di grassi e privo di colesterolo 1,8 €

**Data la varietà son tutti soggetti ad esaurimento**

## i Rinforzi

**A ingrediente richiesto in aggiunta** 2,5 €

**Prosciutto crudo - Stracciatella - Burrata - Salsiccia di Vitella cruda** 3,5 €

*Si contano solo le aggiunte e non si compensano (tranne casi eccezionali) con le eliminazioni di prodotti*

## Pop Edition (le pizze più popolari e anni '80)

|  |      |
|--|------|
| POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, GORGO E PROVOLA | 11 € |
| POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO, GORGO E CIPOLLA  | 11 € |
| POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGO, CIPOLLA E 'NDUJA    | 11 € |
| POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI E OLIVE             | 11 € |

## Disponibili con gli Impasti

**Classico:** farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

**Integrale:** olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. Metodo autolisi diretto 1,8 €

**Farro Monococco:** il primo Cereale coltivato dall'uomo, povero di grassi e privo di colesterolo 1,8 €

**Data la varietà son tutti soggetti ad esaurimento**

## la Selezione del nostro pizzaiolo Liviu Ceoflec

Premiato con 2 spicchi Gambero Rosso nelle edizioni 2019, 2020, 2021 e ne Le Guide de L'Espresso 2020, 2021 e 2022

- Prova il nostro formato degustazione ⊗ per un'esperienza culinaria unica e in compagnia -

**MARGHERITA SBAGLIATA** 11,5 € ⊗ 10 €  
mozzarella fior di latte e, fuori cottura, crema di pomodoro della nonna, ciliegino di fior di latte, pesto di basilico (a spicchi)

**TOMATO CONNECTION** 15 € ⊗ 13,5 €  
pomodoro e, fuori cottura, stracciatella di latte vaccino, pomodoro confit, spolverata di origano fresco (a spicchi)

**ORIENT EXPRESS** 15 € ⊗ 13,5 €  
mozzarella fior di latte, fonduta di provola e, fuori cottura, 'nduja, composta di fichi, scaglie di ricotta salata (a spicchi)

**CAPRICCIO** 14,5 €  
mozzarella fior di latte, salsiccia, pomodorini confit, menta e, fuori cottura, acciughe siciliane e spolverata di ricotta salata

**BRA E FRIARIELLI** 15 € ⊗ 13,5 €  
mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia di vitella cruda, olio piccante

**ROMA CAPUT MUNDI metà Gricia metà Carbonara** 15,5 € ⊗ 14 €  
mozzarella fior di latte, fonduta di pecorino romano, guanciale di ariccia, spolverata di pecorino e pepe / tuorlo d'uovo pastorizzato per la carbonara (a spicchi)

**MATER DEI** 15 €  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi champignon, ricotta, guanciale e pepe

⊗ Degustazione: formato degustazione con impasto in continua variazione, diametro inferiore rispetto allo standard e servito in quattro spicchi della medesima pizza

## Disponibili con gli Impasti

**Classico:** farina tipo 1, sale, lievito di birra fresco e acqua

**Blend\*\*:** Un mix di farine e cereali italiani di alta qualità assemblati dal nostro Chef Liviu

La pizza viene realizzata in un padellino di diametro inferiore a quello standard e risulta quindi più piccola e alta 2 €

**Integrale:** olio, acqua, lievito di birra fresco e sale. Metodo autolisi diretto 1,8 €

**Farro Monococco:** il primo Cereale coltivato dall'uomo, povero di grassi e privo di colesterolo 1,8 €

**Data la varietà son tutti soggetti ad esaurimento**

# le Pizze al padellino una specialità di Torino

*Pizza di diametro più piccolo (20 cm) di soli 170 grammi, cotta, appunto, in un padellino.*

**Disponibile sino ad esaurimento**

|  |        |
|--|--------|
| MARINARINA 🍷   | 6 €    |
| <i>pomodoro, selezione di erbe aromatiche, basilico, aglio nero fermentato</i>   |        |
| REGINA MARGHERITA  | 7 €    |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico</i>                              |        |
| NAPUL'È  | 9 €    |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe siciliane, basilico, origano</i> |        |
| 'NDUJA E GORGO   | 8,5 €  |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja calabrese</i>      |        |
| BUFALINA   | 9,5 €  |
| <i>pomodoro e, fuori cottura, mozzarella di Bufala campana DOP, basilico</i>     |        |
| GORGO E CIPOLLA  | 8 €    |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, cipolla</i>               |        |
| HELL'S PIZZA   | 9 €    |
| <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante</i>                     |        |
| CHEESE   | 10 €   |
| <i>selezione di formaggi nelle loro molteplici declinazioni</i>                  |        |
| BRA E FRIARIELLI ALLA PIEMONTESE   | 10,5 € |
| <i>mozzarella fior di latte, salsiccia di vitella cruda, friarielli</i>          |        |
| LA SEMPLICE  | 9,5 €  |
| <i>mozzarella fior di latte, prosciutto cotto in cottura, grana padano</i>       |        |
| ORTO DI CASA 🍷   | 9 €    |
| <i>pomodoro, verdure di stagione in varie consistenze</i>                        |        |

## i Rinforzi

|  |       |
|--|-------|
| <b>A ingrediente richiesto in aggiunta</b>   | 1,5 € |
| <b>Prosciutto crudo - Stracciatella - Burrata - Salsiccia di Vitella cruda</b>                                   | 2,5 € |
| <i>Si contano solo le aggiunte e non si compensano (tranne casi eccezionali) con le eliminazioni di prodotti</i> |       |



Chiedi ai ragazzi in sala la **pizza del giorno**

## Bricks Burgers (serviti con patate al forno) - Bun\*\* preparato da noi

la cottura sarà al Sangue

|   |        |
|---|--------|
| Burger 150 g**, bacon croccante, pomodoro, toma d'alpeggio, cipolla fritta    | 13,5 € |
| Il "Bricks Cheeseburger", Burger 150 g**, formaggio Comtè, cetriolo, pomodoro | 13 €   |
| Burger del mese   | 13,5 € |



Chiedi ai ragazzi in sala il burger del mese

## Prova anche...

**I GIROPIZZA** mangia a volontà

**BRUNCH** tutte le domeniche

**I NOSTRI PERCORSI DEGUSTATIVI**

a partire da 18 €

a partire da 8 €

chiedi allo staff

## le Bevande e i Dolci

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Acqua 1/2 litro trattata con impianto a osmosi inversa, gasata o naturale | 1,8 €                   |
| Acqua 1 litro trattata con impianto a osmosi inversa, gasata o naturale   | 2,9 €                   |
| Bibite e succhi di frutta   | 4 €                     |
| Birra alla spina industriale  | piccola 4 € - media 6 € |
| Birra alla spina artigianale bionda 25 cl - 33 cl                         | 5 € - 6,5 €             |
| Birra alla spina artigianale rossa 25 cl - 33 cl                          | 5 € - 6,5 €             |
| Selezione di birre artigianali in bottiglia o lattina su lista a parte    |                         |
| Caffè Lavazza   | 2 €                     |
| Amari e liquori classici  | 4 €                     |
| Amari e liquori premium   | 5 €                     |
| Vini aromatici e Grappe   | 5 €                     |
| Whisky  | a partire da 10 €       |
| Dolci di produzione propria (* e **)                                      | a partire da 7,5 €      |
| Gelati e sorbetti della gelateria Marchetti                               | a partire da 6 €        |
| Torte di Produzione Propria per Eventi su Prenotazione                    |                         |
| Classiche   | a partire da 30 €       |
| Moderne   | a partire da 40 €       |

In caso di torte portate dall'esterno occorre la lista degli ingredienti e scontrino fiscale, sarà applicato 1,5 € a testa di servizio torta

**COPERTO**

2,8 €

Non si fanno conti separati, si fanno SOLO alla Romana e tramite metodi di pagamento telematici



---

# gli Allergeni

*A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:*

*Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*

*Crostacei e relativi prodotti*

*Uova e relativi prodotti*

*Pesce e relativi prodotti*

*Arachidi e relativi prodotti*

*Semi di soia e relativi prodotti*

*Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*

*Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*

*Sedano e relativi prodotti*

*Senape e relativi prodotti*

*Semi di sesamo e relativi prodotti*

*Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>*

*Lupino e relativi prodotti*

*Molluschi e relativi prodotti*

*Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Grazie e Buon appetito*

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3.*

*Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi. \* i prodotti contrassegnati con \* sono prodotti surgelati all'origine.*

*\*\* I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18 da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.*

*A richiesta sono possibili opzioni gluten free (non di prodotti lievitati e comunque non garantiamo la totale non contaminazione incrociata).*

*Scopri dal sito e dai nostri canali social le promozioni e gli eventi a te dedicati*

**brickstorino.net** - IG **Brickstorino** - FB **Bricks**  
via S. Francesco da Paola 46, 10123 Torino



