

# 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-**

**ESTATE IN FIORE !!**

Mozzarella di Bufala, Fiore di Zucca in Cottura, e a seguire fuori cottura, Acciuga, Ricotta Vaccina, Zest di Limone

17€ 14€

**NORVEGESE !!**

Stracciatella di Latte Vaccino, Salmone Affumicato, Maionese al Limone e Prezzemolo (tutti gli ingredienti sono fuori cottura)

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€

**ROSSO FUOCO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI**

Pomodoro Pelato San Marzano DOP "Casa Marrazzo", Aromi, Pecorino Romano, Salsiccia, a seguire fuori Cottura, Cialda di Grana Padano, Gocce di Olio Piccante e Basilico

13€ 11€

**MARGHE INDIAVOLATA DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI**

Pomodoro Pelato San Marzano DOP "Casa Marrazzo", 'Nduja, a seguire fuori Cottura, Burrata (100gr), Ricotta Salata e Basilico

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**