

# BRICKS

cucina, pizza & tapas

Guida Pizzerie d'Italia 2025

**GAMBERO ROSSO**  




---

# 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°. Il peso dell'impasto è di circa 260 grammi. Tutti i prodotti lievitati sono autoprodotti.

## *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 e sono macinati a pietra naturale (lavica) con residuo chimico pari a zero

---

## 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

*Gluten free\*\**: Impasto 100% senza glutine per soggetti intolleranti, **NON PER CELIACI**, non garantiamo la non contaminazione

*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 italiano*

ALLA MARINARA 	7 €
<i>pomodoro, selezione di erbe aromatiche, basilico, aglio nero fermentato</i>	
MARGHERITA	8 €
<i>pomodoro, mozzarella, olio e basilico</i>	
BUFALA	11,5 €
<i>pomodoro, basilico, olio e mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura</i>	
NAPOLI...?	12 €
<i>pomodoro, pomodorini confit e, fuori cottura, splash di stracciatella di latte vaccino, acciughe siciliane, origano</i>	
BURRATA E OLIVE	12,5 €
<i>pomodoro, burrata al naturale, pomodorino confit, olive, olio e basilico</i>	
MARGHE VEGANA 	12 €
<i>pomodoro, mozzarella vegana, basilico, olio</i>	
BUFFALO SAUSAGE	14,5 €
<i>pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura, salsiccia, olive taggiasche, olio</i>	
BRICKS	15,5 €
<i>pomodoro, burrata a crudo, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo stagionato italiano, scaglie di Grana Padano</i>	
CALZONE	9,5 €
<i>pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, olive</i>	
MENÚ 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 €
<i>mozzarella, salsiccia e friarielli</i>	
CHEESE BRICKS	12,5 €
<i>selezione di formaggi nelle loro molteplici declinazioni</i>	
SALSICCIA E PATATE FUMÈ	12,5 €
<i>mozzarella, provola affumicata, salsiccia, patate al burro e rosmarino</i>	
RIMINI	15 €
<i>mozzarella di bufala DOP campana in cottura, prosciutto crudo 24 mesi, stracchino e rucola</i>	
COTTO E GRANA	13 €
<i>mozzarella, prosciutto cotto e scaglie di grana</i>	
ORTO DI CASA 	11 €
<i>verdure di stagione e non, in varie consistenze, in cottura e fuori cottura e con condimenti vari (sesamo soia)</i>	

## Disponibili con gli Impasti

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

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

**Gluten Free:** Impasto per soggetti intolleranti ma non adatto ai CELIACI 2 €

**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*

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

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, GORGO E CIPOLLA	10,5 €
POMODORO, MOZZARELLA, GORGO, CIPOLLA E 'NDUJA	10,5 €
POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	10,5 €

## la Selezione del nostro pizzaiolo

Premiato con 2 spicchi Gambero Rosso nelle edizioni 2019, 2020, 2021, 2023, 2024, 2025 e ne Le Guide de L'Espresso 2020, 2021 e 2022

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

<b>MARGHERITA SBAGLIATA</b> <i>mozzarella e, fuori cottura, crema di pomodoro della nonna, ciliegino di fior di latte, pesto di basilico (a spicchi)</i>	11,5 € ⊗ 10 €
<b>TOMATO CONNECTION</b> <i>pomodoro e, fuori cottura, stracciatella di latte vaccino, pomodoro confit, spolverata di origano fresco (a spicchi)</i>	15 € ⊗ 13,5 €
<b>ORIENT EXPRESS</b> <i>mozzarella, fonduta di provola e, fuori cottura, 'nduja, composta di fichi, scaglie di ricotta salata (a spicchi)</i>	15 € ⊗ 13,5 €
<b>ROMA CAPUT MUNDI</b> metà Gricia metà Carbonara <i>mozzarella, guanciale di ariccia, spolverata di pecorino e pepe / tuorlo d'uovo pastorizzato per la carbonara (a spicchi)</i>	15,5 € ⊗ 14 €

⊗ 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 €

**Gluten Free:** Impasto per soggetti intolleranti ma **non adatto ai CELIACI** 2 €

**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



Chiedi ai ragazzi in sala la pizza del giorno

# 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 e basilico</i>	
NAPUL'È	9 €
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, basilico e origano</i>	
'NDUJA E GORGO	8,5 €
<i>pomodoro, mozzarella, 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, gorgonzola DOP, cipolla</i>	
HELL'S PIZZA	9 €
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	
CHEESE	10 €
<i>selezione di formaggi nelle loro molteplici declinazioni</i>	
ORTO DI CASA 	9 €
<i>pomodoro, verdure di stagione in varie consistenze</i>	

## i Rinforzi

A ingrediente richiesto in aggiunta	1,5 €
Prosciutto crudo - Stracciatella - Burrata - Salsiccia di Vitella cruda	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 & Chips\* - Bun\*\* preparato da noi

la cottura sarà al Sangue

Il "Bricks Cheeseburger", Burger 150 g**, formaggio, cetriolo, pomodoro	12 €
aggiunta Guancia croccante	1,5 €



Chiedi ai ragazzi in sala il **burger del mese**

## Prova anche...

I GIROPIZZA mangia a volontà	a partire da 15 €
BRUNCH tutte le domeniche	a partire da 8 €
I NOSTRI PERCORSI DEGUSTATIVI	chiedi allo staff

## le Bevande

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 6,20 €
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	

## i Caffè, gli amari e gli alcolici

Caffè Lavazza	2,20 €
Amari e liquori classici	4 €
Amari e liquori premium	5 €
Vini aromatici e Grappe	5 €
Whisky	a partire da 10 €

## i Dolci

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 Moderne	a partire da 30 € 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



