

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  più piccolo DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione) **
- ingredienti e impasto!! non modificabili-

ORTO D’INVERNO!!

Verdure di Stagione e non in varie cotture e condimenti (soia), e consistenze **, Granella di Mandorle (alcuni ingredienti sono fuori cottura) **VEGAN**

15 € 12 € 

LA PIEMONTESE !!

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, Salsiccia di Vitella Cruda, Fonduta di Toma, Tartufo Nero* e Olio al Tartufo Bianco

20 € 16 €

VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

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

18 € 14 €

KATSOTUNA !!

Purea di Patate al sentore di Grana Padano, a seguire fuori cottura, Focchi di Tonno Essiccato (Katsoubushi) Tapenade di Olive, Pomodorino Semidry, Tonnetto e Cipolla di Tropea

19€ 15€

RACLETTE DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI

Crema di Zucca, e fuori cottura, Fonduta di Formaggio Raclette, Speck Stagionato e Cipolla Caramellata

15 € 13€

LASAGNA SU PIZZA !!

Pomodoro San Marzano DOP in cottura, Ragù della Nonna Fatto in Casa**, Besciamella, Spolverata di Grana Padano e Cialda di Grana Padano

16 € 13€

!! Blend Bricks: Farina di grano tenero 0 e 1, “sintesi” di grano tenero e duro, segale integrale, farina integrale, semi VARI, malto sale olio

 formato degustazione, 4 spicchi della **MEDESIMA** pizza