

BRICKS

pizza & tapas

Guida Pizzerie d'Italia 2023

GAMBERO ROSSO


50 TOP PIZZA ITALIA 2023
— ECCELLENTE —

Bricks
Torino - Piemonte



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

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 (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	a partire da 18 €
BRUNCH tutte le domeniche	a partire da 8 €
I NOSTRI PERCORSI DEGUSTATIVI	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 2,5 €

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 SO₂

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



