


# 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-**

### **IL PECCATO !!**

Stracciatella di Latte Vaccino, Funghi Porcini Trifolati\*, Tartufo Nero\*, Prezzemolo e Granella di Mandorle (tutti gli ingredienti sono fuori cottura) **VEGETARIANA**

 19 € 15 €

### **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 Erbetto

18 € 14 €

### **FUNGHETTO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI**

Crema di Zucca, Funghi Porcini Trifolati\*, Salsiccia e Formaggio Bleu

17€ 14€

### **DELICATA !!**

Crema di Zucca, e fuori cottura, Stracciatella di Latte Vaccino, Speck Stagionato e Senape

17 € 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