

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).

BRICKS
pizza & tapas

Guida Pizzerie d'Italia 2023

GAMBERO ROSSO



PER INIZIARE...

Le nostre proposte da CONDIVIDERE

Le Focacce

(4 spicchi)**

A SCELTA tra i salumi a disposizione

a partire da 10 €

Chiacchiere di Pizza frita

(consigliata per 2 persone)

Straccetti di Pizza frita con Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana e Pomodorini 13 €

Straccetti di Pizza frita con Pomodorini, Pesto di Basilico e Stracciatella 12 €

la Farinata

Semplice 

3,5 €

Con aggiunta a scelta, fuori cottura, tra Lardo, 'Nduja Calabrese, Fonduta di Gorgonzola, Pesto alla Ligure

1 €

la Pizza frita

Le pizette - (2 pz)

Passata di Pomodoro, Spolverata di Pecorino e Basilico  6 €

Passata di Pomodoro Giallo, Bufala e Acciuga 7,5 €

Degustazione (1 pz per tipo) 6 €

I conetti - (2 pz)

(farciti al loro interno)

Al Ragù della Nonna 7,5 €

“Alla Carbonara” 7,5 €

Degustazione (1 pz per tipo) 7 €

I nostri Mini Lievitati

Maritozzo Salato: Stracciatella di Latte Vaccino e Acciuga 6 €

**Paninetto Semidolce: Salsiccia di Vitella Cruda, Fonduta di Toma, Olio al Tartufo 6,5 €

*Bao: Gambero Rosso Crudo, Gel di Mango, Stracciatella di Latte Vaccino 9 €

*Pan Toast ai Semi: Pulled Pork**, Senape al Miele, Verza Marinata 6,5 €

Panettone Dolce Tostato: Burro Mantecato, Acciuga 6 €

Degustazione (3 pz a scelta) 15 €

Dalla CUCINA

Tapas

(alcune servite con cubotti di focaccia)**

Battuta al Coltello di Carne Cruda de “Macelleria Brarda di Cavour”, Fonduta di Gorgonzola 7,5 €

Gambero Rosso*, Lievito di Birra e Sale Maldon 7 €

Giardiniera di Morgan servita con Tacos di Mais  7,5 €

Cannolo Siciliano “Salato”:

Cialda Croccante, Ricotta di Bufala, Cappero fritto, Acciuga, Zest di Limone, Pomodorino secco 8,5 €

**Ratatouille di Verdure dello Chef  6,5 €

Dalla SALUMERIA

Gran Antipasto alla Piemontese, Peperone Arrosto e Acciuga, Acciuga al Verde, Giardiniera, Salsiccia di Vitella Cruda, Salame Cotto, Olio e Pepe 15 €

Tagliere di Salumi Misti e Chiacchiere di Pizza Frita 15 €