

DRINKS

BIRRE

BEERS

GOLDEN ALE (PRIVATE LABEL)

Birra artigianale ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata dal colore dorato e dal sapore leggermente dolce prodotta in collaborazione con il birrifico Opera. / Craft beer top fermented, unfiltered and unpasteurised, golden, slightly sweet, product by Opera brewery.

VOL. 5,1% / € 6,00

Bottiglia 33 cl

EXTRA SPECIAL BITTER (PRIVATE LABEL)

Birra artigianale ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata dal colore ramato e dal sapore amaro deciso prodotta in collaborazione con il birrifico Opera. / Craft beer top fermented, unfiltered and unpasteurised, auburn, slightly bitter, product by Opera brewery.

VOL. 5,1% / € 6,00

Bottiglia 33 cl

NASTRO AZZURRO

VOL. 5,1% / € 5,00

Spina 40 cl / Glass 40 cl

NASTRO AZZURRO

VOL. 5,1% / € 4,00

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

PERONI GLUTEN FREE

VOL. 4,7% / € 6,00

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

PERONI ROSSA

VOL. 5,2% / € 5,00

Spina 40 cl / Glass 40 cl

PERONI CRUDA

VOL. 4,7% / € 4,00

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

PERONI FORTE

VOL. 8% / € 6,00

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

VINI E BOLLICINE

WINE AND SPARKLING

SYRAH

Terre Siciliane Vino Rosso IGT - Rosso intenso con sentori di ciliegia e frutti di bosco, al palato è fresco e persistente. / Sicilian red wine IGT - Deep red in colour with hints of cherry and wild berries. Clean on the palate with a lengthy development.

VOL. 13,0% / CAL. € 5 / BOT. € 18

NERO D'AVOLA

Terre Siciliane Vino Rosso IGT - Colore rosso con riflessi porpora, penetrabile, molto luminoso. Espressione del vitigno e del territorio con note di ciliegio e anice. / Sicilian red wine IGT - Red with a penetrating purple reflection. Expression of the vine and the territory with hints of cherry and aniseed.

VOL. 13,5% / CAL. € 5 / BOT. € 18

CATARRATTO BIO

Sicilia Vino Bianco DOC - Vino sapido ed equilibrato dal profumo fragrante e delicato. / Sicilian white wine DOC - Sapid and balanced with a fragrant and delicate aroma.

VOL. 13,0% / CAL. € 5,50 / BOT. € 19

VIOGNIER

Terre Siciliane Vino Bianco IGT - Colore giallo paglierino. Note tropicali con buona complessità minerale. / Sicilian white wine IGT - Straw yellow coloured. Hints of tropical fruits with a good mineral complexity.

VOL. 13,0% / CAL. € 5 / BOT. € 18

CHAMPAGNE BRUT "SPECIAL CUVÉE" BOLLINGER

75 cl - Pinot Noir 60% / Chardonnay 25% / Pinot Meunier 15%.

BOT. € 85

PROSECCO 75 cl - Prosecco di Valdobbiadene DOC.

CAL. € 6 / BOT. € 25

COCKTAILS

ALCOHOLIC COCKTAILS

SPRITZ

Aperol o campari bitter, prosecco e seltz

€ 7,00

NEGRONI

Campari bitter, cinzano e gin

€ 7,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari bitter, cinzano e prosecco

€ 7,00

GIN LEMON

Gin e limonata

€ 7,00

GIN TONIC

Gin e acqua tonica

€ 7,00

AMERICANO

Campari bitter, cinzano e seltz

€ 7,00

MOSCOW MULE

Vodka e ginger beer e lime

€ 7,00

VODKA TONIC

Vodka e acqua tonica

€ 7,00

VODKA LEMON

Vodka e limonata

€ 7,00

I nostri cocktail sono serviti a base Vodka Moskovskaya e Gin Tanqueray.

Our cocktails use Moskovskaya Vodka and Tanqueray Gin.

Vodka Grey Goose + € 2 / Vodka Beluga + € 3 Gin Hendrick's + € 2 / Gin Monkey + € 3

MOCKTAILS

ANALCOHOLIC COCKTAILS

POMODORO CONDITO

Succo di pomodoro, sale, pepe, salsa worcestershire e limone / Tomato juice, salt, pepper, worcestershire sauce and lemon.

€ 6,00

VIRGIN JUICY JULEP

Succo di ananas, succo di lime, succo di arancia, ginger ale e menta / Pineapple juice, lime juice, orange juice, ginger ale and mint.

€ 6,00

VIRGIN MULE

Lime, zucchero di canna, cetriolo e ginger ale / Lime, brown sugar, cucumber and ginger ale.

€ 6,00

SOFT DRINKS

ACQUA FRIZZANTE

San Pellegrino - bottiglia da 0,50 L
Sparkling water bottle 0,50 L

€ 2,00

COCA COLA

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

€ 3,50

ACQUA NATURALE

Panna - bottiglia da 0,50 L
Still water bottle 0,50 L

€ 2,00

COCA COLA ZERO

Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

€ 3,50

ARANCIATA

Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl

€ 3,50

CHINOTTO

Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl

€ 3,50

GAZZOSA

Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl

€ 3,50

AMARI & LIQUORI

AFTER-DINNER & SPIRITS

AMARI

Bitters

€ 4,00

DISTILLATI

Spirits

€ 6,00

SERVIZIO E COPERTO

Service charges

€ 2,00

AVVERTENZE Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. CE n.852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

ADVICE Some products may be frozen from the source or on site (by rapid lowering of the temperature) as described in the procedures of the auto-control health and hygiene manual pursuant to Reg. EC No.852/04. The waiting staff are at your disposal and happy to answer any questions. For any allergies and/or food intolerances, the list of products containing allergens is available and can be consulted. For further information please contact the staff.

BRISCOLA
PIZZA SOCIETY

MENÙ

ANTIPASTI

STARTERS



CROSTINI

TERRA 	€4,00	MARE	€4,00	AUTUNNO 	€4,00
Due fette di pane casareccio con burrata pugliese, pomodorini gialli e rossi, olio EVO e basilico. / Two slices of homemade bread, apulian burrata, red and yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil and basil.		Due fette di pane casareccio con burrata pugliese, alici marinate, olio EVO e basilico. / Two slices of homemade bread, apulian burrata, marinated anchovy fillets, extra virgin olive oil and basil.		Due fette di pane casareccio con crema di zucca e funghi trifolati, olio EVO e salvia. / Two slices of homemade bread, pumpkin cream and mushroom, extra virgin olive oil and sage.	
SOUTH 	€4,00	AVOCADO 	€4,00	ZOLA E NOCI 	€4,00
Due fette di pane casareccio con 'nduja, friarielli e basilico. / Two slices of homemade bread, 'nduja, rapini and basil.		Due fette di pane casareccio con guacamole e Grana Padano a scaglie. / Two slices of homemade bread, guacamole and Grana Padano cheese.		Due fette di pane casareccio con Gorgonzola DOP e noci. / Two slices of homemade bread, DOP gorgonzola and walnuts.	

MOZZARELLA

BUFALA E CRUDO 	€15,00	BUFALA VEGETARIANA 	€15,00
Mozzarella di bufala campana DOP (250 gr) con prosciutto crudo di Parma. / DOP buffalo mozzarella (250 gr) from Campania, Parma Prosciutto.		Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori secchi, rucola e olive taggiasche. / DOP buffalo mozzarella from Campania, sun-dried tomatoes, arugula and Taggiasche olives.	

FORMAGGI

BURRATINA 	€8,00	SELEZIONE DI FORMAGGI 	€15,00
Burrata pugliese, pomodorini gialli e rossi, olio EVO e basilico. / Apulian burrata, red and yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil and basil.		Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino a scaglie. / DOP Gorgonzola cheese, DOP Taleggio cheese, Pecorino cheese.	

TARTARE

LE NOSTRE TARTARE DI MANZO PROVENGONO DALLA STORICA MACELLERIA MARTINI, DAL 1929 LA NUMERO 1 IN ITALIA E VENGONO SELEZIONATE PER BRISCOLA

SALE E PEPE	S €9,50 / M €18,00	PEPERONCINO 	S €10,00 / M €19,50
Tartare di fassona piemontese della macelleria Martini (100/200 gr), olio EVO, sale e pepe. / Tartare of piedmontes fassona beef from Martini butcher shop (100/200 gr), extra virgin olive oil, salt and pepper.		Tartare di fassona piemontese della macelleria Martini (100/200 gr), peperoncino, olio EVO, capperi e olive taggiasche. / Tartare of piedmontes fassona beef from Martini butcher shop (100/200 gr), chilli, extra virgin olive oil, capers and Taggiasche olives.	
AVOCADO	S €10,00 / M €19,50	ACETO E GRANA	S €10,00 / M €19,50
Tartare di fassona piemontese della macelleria Martini (100/200 gr), avocado, pomodorini e cipolla rossa. / Tartare of piedmontes fassona beef from Martini butcher shop (100/200 gr), avocado, cherry tomatoes and red onion.		Tartare di fassona piemontese della macelleria Martini (100/200 gr), glassa di aceto balsamico, rucola e scaglie di Grana Padano DOP. / Tartare of piedmontes fassona beef from Martini butcher shop (100/200 gr), frosting balsamic vinegar, arugula, DOP Grana Padano	

COMBO LOW CARB TARTARE MEDIUM A SCELTA + PORZIONE CROSTINI €21,90

TARTARE MEDIUM SIZE + CROSTINI PORTION


INSALATE

SALADS

TUTTE LE INSALATE SONO SERVITE CON IL NOSTRO PANE CASARECCIO / ALL SALADS ARE SERVED WITH OUR HOMEMADE BREAD

INSALATA DI TONNO	€11,00	INSALATA DI POLLO	€11,00	INSALATA VEGETARIANA 	€11,00
Misticanza verde e rossa, tonno sott'olio, pomodorini rossi e scaglie di Grana Padano DOP. / Mixed green and red leaf salad, tuna in oil, red cherry tomatoes and DOP pecorino romano cheese shavings.		Misticanza verde e rossa, carciofi sott'olio, petto di pollo e scaglie di Pecorino romano. / Mixed green and red leaf salad, artichokes in oil, chicken strips and DOP Pecorino romano cheese shavings.		Spinacino, pomodorini gialli e rossi, olive Taggiasche e bocconcini di mozzarella di bufala campana. / Baby Spinach, red and yellow cherry tomatoes, taggiasche olives and buffalo mozzarella balls.	

PARMIGIANA

MELANZANE 	€8,00	ZUCCHINE 	€8,00
Parmigiana di melanzane gratinate in forno con pomodoro, scamorza e parmigiano. / Baked aubergines Parmigiana with tomato, scamorza cheese and parmigiano.		Parmigiana di zucchine gratinate in forno con prosciutto cotto, scamorza e parmigiano. / Baked zucchini Parmigiana with ham, scamorza cheese and parmigiano.	

CALZONI

COTTO 	€11,00	SALSICCIA E FRIARIELLI 	€11,00	MELANZANE 	€11,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, olio EVO e basilico. / Fior di latte mozzarella, smoked ham, DOP Grana Padano, extra virgin olive oil and basil.		Provola affumicata, salsiccia, friarielli e peperoncino. / Smoked provola, sausage, rapini and chilli.		Pomodoro San Marzano DOP, melanzane, Grana Padano DOP e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, aubergine, DOP Grana Padano and basil.	

PIZZA SHARING



OGNI PIZZINA HA UN DIAMETRO DI 18/20 cm

SCEGLI LE 2 PIZZINE DA COMBINARE / CHOOSE 2 PIZZINE TO COMBINE

LE CLASSICHE

OUR CLASSICS

MARINARA 	€5,00	ZUCCA 	€6,00	BUFALA 	€6,50
Pomodoro San Marzano DOP, olio aromatizzato all'aglio e origano. / DOP San Marzano tomatoes, garlic oil and oregano.		Mozzarella fior di latte, crema di zucca, taleggio DOP, castagne e salvia. / Fior di latte mozzarella, pumpkin cream, DOP Taleggio cheese, chestnuts and sage.		Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, DOP buffalo mozzarella from Campania and basil.	
MARGHERITA 	€5,00	CARRETTIERA 	€6,50	CRUDO E BUFALA 	€7,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.		Provola campana affumicata, friarielli, salsiccia fresca e basilico. / Smoked provola cheese, rapini, fresh neapolitan sausage and basil.		Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi, prosciutto crudo di Parma e basilico. / DOP buffalo mozzarella from Campania, red cherry tomatoes, Parma prosciutto and basil.	
DIABOLA 	€6,00				
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salamino piccante e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami and basil.					

LE RICETTE DI BRISCOLA

BRISCOLA'S RECIPES

PRAGA 	€6,00	TREVIGIANA 	€6,00	TROPEA	€6,00
Taleggio DOP, prosciutto di Praga e mele. / DOP taleggio cheese, Praga smoked ham and apples.		Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio e noci. / Fior di latte mozzarella, DOP sweet gorgonzola, red radicchio and walnuts.		Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, tonno e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, red onion, tuna in oil and basil.	
CALABRESE 	€6,50	SICILIANA 	€6,00	GENOVESE 	€6,50
Mozzarella fior di latte, cipolla rossa, pomodori secchi, 'nduja e basilico. / Fior di latte mozzarella, red onion, sun-dried tomatoes, 'nduja sausage and basil.		Mozzarella fior di latte, ricotta salata, pomodori secchi, capperi, olive taggiasche e mandorle. / Fior di latte mozzarella, salted ricotta, sun-dried tomatoes, capers, Taggiasche olives and almonds.		Stracchino, pesto di basilico, pomodorini gialli e basilico. / Stracchino cheese, basil pesto, yellow cherry tomatoes and basil.	
RUSTICA 	€6,50				
Mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca e rosmarino. / Fior di latte mozzarella, oven-roasted potatoes, fresh neapolitan sausage and rosemary.					

SPECIALI

OUR SPECIALS

EOLIANA 	€6,00	MORTADELLA E PISTACCHI 	€6,50	TARTUFO 	€7,00
Pomodorini rossi, frutto del capper, tonno, ricotta salata e origano. / Red cherry tomatoes, caper, tuna, salted ricotta and oregano.		Mozzarella fior di latte, mortadella IGP e pesto di pistacchio. / Fior di latte mozzarella, PGI mortadella and pistachio pesto.		Mozzarella fior di latte, asparagi bianchi e verdi, uovo, olio tartufato e timo. / Fior di latte mozzarella with white and green asparagus, egg, truffle oil and thyme.	
BOSCAIOLA 	€7,00	CALIFORNIA 	€7,00	NORMA 	€6,50
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, taleggio DOP e timo. / Fior di latte mozzarella, Porcini mushrooms, DOP taleggio cheese and thyme.		Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, avocado, pomodori secchi e semi di sesamo. / Fior di latte mozzarella with smoked salmon, avocado, sun-dried tomatoes and sesame seeds.		Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, ricotta salata e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergines, salted ricotta and basil.	
PEPERONA 	€6,00				
Pomodoro San Marzano DOP, peperoni arrostiti, ricotta salata, olive taggiasche e menta. / DOP San Marzano tomatoes, roasted peppers, sheep's salted ricotta, taggiasche olives and mint.					

PIZZA PROFILE



LA NOSTRA PIZZA PROFILE CLASSICA HA UN DIAMETRO DI 28/30 cm

COMPONI LA TUA PIZZA CLASSICA / BUILD YOUR OWN CLASSIC PIZZA

1 BASE €8,00

MARGHERITA	BIANCA	ROSSA
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.	Mozzarella fior di latte e basilico. / Fior di latte mozzarella and basil.	Pomodoro San Marzano DOP e basilico. / DOP San Marzano tomatoes and basil.

2 TOPPINGS

€1,00 VERDURA, FRUTTA E CONDIMENTI	€1,50 CONSERVE, FRUTTA SECCA E SOTTOLI	€2,00 SALUMI INSACCATI SALSE E FORMAGGI
Cipolla rossa di Tropea Tropea red Onion	Acciughe Anchovies	Crema di zucca Pumpkin cream
Melanzane Aubergines	Asparagi Asparagus	Pesto Pesto
Mele Apples	Capperi Capers	Gorgonzola Gorgonzola cheese
Patate Potatoes	Carciofi Artichokes	Grana Padano Grana padano cheese
Pomodorini gialli Yellow cherry tomatoes	Castagne Chestnuts	Pecorino romano Roman Pecorino cheese
Pomodorini rossi Red cherry tomatoes	Friarielli Rapini	Provola affumicata Smoked provola cheese
Trevisana Trevisana	Frutto del capper Fruits of Caper	Ricotta Ricotta cheese
Olio tartufato Truffle oil	Funghi Mushrooms	Stracchino Stracchino cheese
Uovo Egg	Mandorle Almonds	Taleggio Taleggio cheese
	Noci Walnuts	Mortadella IGP PGI mortadella
	Olive taggiasche Taggiasche olives	'Nduja calabrese 'Nduja sausage
	Peperoni (grigliati) Grilled Peppers	Prosciutto cotto Smoked ham
	Pomodori secchi Sun-dried tomatoes	Prosciutto crudo di Parma Parma prosciutto
	Tonno Tuna	
		€2,50 MOZZARELLA E PREMIUM TOPPINGS
		Prosciutto di Praga Praga smoked ham
		Salame piccante Spicy salami
		Salsiccia Sausage
		Avocado Avocado
		Funghi porcini Porcini mushrooms
		Mozzarella di bufala campana DOP DOP buffalo mozzarella from Campania
		Pesto di pistacchio Pistachio pesto
		Salmone affumicato Smoked salmon