

DRINKS

BIRRE BEERS



GOLDEN ALE (PRIVATE LABEL) VOL. 5,1% / € 6,00
Bottiglia 33 cl
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.

EXTRA SPECIAL BITTER (PRIVATE LABEL) VOL. 5,1% / € 6,00
Bottiglia 33 cl
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.

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



BRISCOLA

PIZZA SOCIETY

VINI E BOLLICINE WINE AND SPARKLING

SYRAH VOL. 13,0% / CAL. € 5 / BOT. € 18
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.

NERO D'AVOLA VOL. 13,5% / CAL. € 5 / BOT. € 18
Terre Siciliane Vino Rosso IGT - Colore rosso con riflessi porpora, penetrabile, molto luminoso. Espressione del vitigno e del territorio con note di ciliegia 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.

CATARRATTO BIO VOL. 13,0% / CAL. € 5,50 / BOT. € 19
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.

VIOGNIER VOL. 13,0% / CAL. € 5 / BOT. € 18
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.

CHAMPAGNE BRUT "SPECIAL CUVÉE" BOLLINGER BOT. € 85
75 cl - Pinot Noir 60% / Chardonnay 25% / Pinot Meunier 15%.

PROSECCO 75 cl - Prosecco di Valdobbiadene DOC. CAL. € 6 / BOT. € 25

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE € 2,00
Panna - bottiglia da 0,50 L
Still water bottle 0,50 L

ACQUA FRIZZANTE € 2,00 **COCA COLA € 3,50** **COCA COLA ZERO € 3,50**
San Pellegrino - bottiglia da 0,50 L Sparkling water bottle 0,50 L
Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl
Bottiglia 33 cl / Bottle 33 cl

ARANCIATA € 3,50 **CHINOTTO € 3,50** **GAZZOSA € 3,50**
Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl
Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl
Bottiglia 27,5 cl / Bottle 27,5 cl

AMARI & LIQUORI

AFTER-DINNER & SPIRITS

AMARI € 4,00
Bitters

DISTILLATI € 6,00
Spirits

SERVIZIO E COPERTO

Service charges

€ 1,50

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.

MENÙ



ANTIPASTI STARTERS

CROSTINI

TERRA €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.

MARE €4,00
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.

AUTUNNO €4,00
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.

ZOLA E NOCI €4,00
Due fette di pane casareccio con Gorgonzola DOP e noci. / Two slices of homemade bread, DOP gorgonzola and walnuts.

SOUTH €4,00
Due fette di pane casareccio con 'nduja, friarielli e basilico. / Two slices of homemade bread, 'nduja, rapini and basil.

AVOCADO €4,00
Due fette di pane casareccio con guacamole e Grana Padano a scaglie. / Two slices of homemade bread, guacamole and Grana Padano cheese.

MOZZARELLA

SUGGERITO PER 2 PERSONE
SUGGESTED FOR 2 PEOPLE

BUFALA E CRUDO €15,00
Mozzarella di bufala campana DOP (250 gr) con prosciutto crudo di Parma. / DOP buffalo mozzarella (250 gr) from Campania, Parma Prosciutto.

BUFALA VEGETARIANA €15,00
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
Burrata pugliese, pomodorini gialli e rossi, olio EVO e basilico. / Apulian burrata, red and yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil and basil.

SELEZIONE DI FORMAGGI €15,00
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino a scaglie. / DOP Gorgonzola cheese, DOP Taleggio cheese, Pecorino cheese.

AWARD WINNING PIZZERIA IN ITALY

DOWNLOAD OUR APP AND BOOK YOUR TABLE

CALZONI

COTTO €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.

SALSICCIA E FRIARIELLI €11,00
Provola affumicata, salsiccia, friarielli e peperoncino. / Smoked provola, sausage, rapini and chilli.

MELANZANE €11,00
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
Pomodoro San Marzano DOP, olio aromatizzato all'aglio e origano. / DOP San Marzano tomatoes, garlic oil and oregano.

ZUCCA €6,00
Mozzarella fior di latte, crema di zucca, taleggio DOP, castagne e salvia. / Fior di latte mozzarella, pumpkin cream, DOP Taleggio cheese, chestnuts and sage.

MARGHERITA €5,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.

CARRETTIERA €6,50
Provola campana affumicata, friarielli, salsiccia fresca e basilico. / Smoked provola cheese, rapini, fresh neapolitan sausage and basil.

BUFALA €6,50
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, DOP buffalo mozzarella from Campania and basil.

CRUDO E BUFALA €7,00
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.

DIAVOLA €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
Taleggio DOP, prosciutto di Praga e mele. / DOP taleggio cheese, Praga smoked ham and apples.

TREVIGIANA €6,00
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio e noci. / Fior di latte mozzarella, DOP sweet gorgonzola, red radicchio and walnuts.

TROPEA €6,00
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.

GENOVESE €6,50
Stracchino, pesto di basilico, pomodorini gialli e basilico. / Stracchino cheese, basil pesto, yellow cherry tomatoes and basil.

CALABRESE €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.

SICILIANA €6,00
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.

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
Pomodorini rossi, frutto del capper, tonno, ricotta salata e origano. / Red cherry tomatoes, caper, tuna, salted ricotta and oregano.

MORTADELLA E PISTACCHI €6,50
Mozzarella fior di latte, mortadella IGP e pesto di pistacchio. / Fior di latte mozzarella, PGI mortadella and pistachio pesto.

TARTUFO €7,00
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.

NORMA €6,50
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.

BOSCAIOLA €7,00
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, taleggio DOP e timo. / Fior di latte mozzarella, Porcini mushrooms, DOP taleggio cheese and thyme.

CALIFORNIA €7,00
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.

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
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico. / DOP San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.

BIANCA
Mozzarella fior di latte e basilico. / Fior di latte mozzarella and basil.

ROSSA
Pomodoro San Marzano DOP e basilico. / DOP San Marzano tomatoes and basil.

2 TOPPINGS

€1,00
VERDURA, FRUTTA E CONDIMENTI

Cipolla rossa di Tropea
Tropea red Onion
Melanzane
Aubergines
Mele
Apples
Patate
Potatoes
Pomodorini gialli
Yellow cherry tomatoes
Pomodorini rossi
Red cherry tomatoes
Trevisana
Trevisana
Olio tartufato
Truffle oil
Uovo
Egg

€1,50
CONSERVE, FRUTTA SECCA E SOTTOLI

Acciughe
Anchovies
Asparagi
Asparagus
Capperi
Capers
Carciofi
Artichokes
Castagne
Chestnuts
Friarielli
Rapini
Frutto del capper
Fruits of Caper
Funghi
Mushrooms
Mandorle
Almonds
Noci
Walnuts
Olive taggiasche
Taggiasche olives
Peperoni (grigliati)
Grilled Peppers
Pomodori secchi
Sun-dried tomatoes
Tonno
Tuna

€2,00
SALUMI INSACCATI SALSE E FORMAGGI

Crema di zucca
Pumpkin cream
Pesto
Pesto
Gorgonzola
Gorgonzola cheese
Grana Padano
Grana padano cheese
Pecorino romano
Roman Pecorino cheese
Provola affumicata
Smoked provola cheese
Ricotta
Ricotta cheese
Stracchino
Stracchino cheese
Taleggio
Taleggio cheese
Mortadella IGP
PGI mortadella
'Nduja calabrese
'Nduja sausage
Prosciutto cotto
Smoked ham
Prosciutto crudo di Parma
Parma prosciutto

Prosciutto di Praga
Praga smoked ham
Salame piccante
Spicy salami
Salsiccia
Sausage

€2,50
MOZZARELLA E PREMIUM TOPPINGS

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

BRISCOLA SPECIALTY TOP SELLER 2018 CARNE DI MAIALE Pork PIETANZE VEGETARIANE Vegetarian PICCANTE Spicy