

MENÚ

TRUFFLES MARRASCHINO PIZZA SOCIETY



BRISCOLA
PIZZA SOCIETY

WHILE YOU WAIT

FOCACCINA DIP

Le focaccine del nostro forno, con farina 0 e integrale macinata a pietra, sono condite solo con olio extra vergine d'oliva e fior di sale, da intingere nelle nostre salse a scelta:

8 €

Cacio e pepe | Pomodoro piccante 🌶️ | Avocado e basilico

FRISE

Le nostre friselle artigianali pugliesi, fatte a mano e cotte su pietra, sono la base per una selezione dei nostri migliori ingredienti. (Disponibile a richiesta anche con frisella senza glutine)

Pomodoro Pomodorini gialli e rossi, stracciatella e basilico	🌿	4,5 €
Melanzana Crema di pomodoro secco, melanzane sott'olio, ricotta salata, mandorle tostate e basilico	🌿	4,5 €
Alice Burro, battuta di pomodoro, Alici del Mar Cantabrico e origano fresco		5,5 €
Nduja 'Nduja, friarelli, chips di cipolla	🌶️ 🐷	5,5 €
Baccalà Spinacino, olive taggiasche e Baccalà mantecato		7,5 €
Salmone Salmone affumicato, cetriolo, yogurt greco e aneto fresco		7,5 €
Fassona Tartare di Fassona Piemontese, misticanza scaglie di Grana Padano DOP, senape antica in grani, frutto del capperio e origano fresco	🏠	7,5 €

MOZZARELLA E PROSCIUTTO

Mozzarella bufala campana DOP e Prosciutto Parma DOP 24 mesi 🐷 15 €

MAIN COURSE

SIGNATURE DISH - PIZZA SHARING

La nostra specialità e le nostre ricette! La stessa quantità di impasto di una pizza classica divisa in due pizzone di 18/20 cm di diametro per poter assaggiare due ricette diverse servite insieme su teglia con rotella tagliapizza.

12,5€ la coppia a scelta tra le nostre ricette classiche
+ 1€ cad. per ricette premium

PIZZINE CLASSICHE

Rossa pomodoro san marzano, basilico, olio extra vergine d'oliva	🌿
Bianca mozzarella fiordilatte, basilico, olio etra vergine d'oliva	🌿
Margherita pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, basilico, olio extravergine d'oliva	🌿
Bufalina rossa + mozzarella di bufala campana, basilico	🌿
Carrettiera bianca + provola affumicata + salsiccia, friarielli	🐷
Diavola margherita + salamino piccante, basilico	🌶️ 🐷
Zucca bianca + crema di zucca, taleggio, castagne e salvia	🌿
Salsiccia e patate margherita + patate, salsiccia	🐷
Norma margherita + salsa pomodoro alla norma, melanzane e ricotta	🌿
Nduja margherita + 'nduja, pom secchi	🌶️ 🐷
Crudo bianca + pomodorini gialli e rossi, prosciutto crudo parma 24 mesi DOP	🐷
Tonno e cipolla margherita + ventresca di tonno sott'olio, cipolla rossa di tropea	
Pesto bianca + pesto, pomodorino giallo e stracchino	🏠 🌿
Amatriciana rossa + guanciale croccante, pecorino grattugiato	🐷
Stracciatella rossa + pomodorini rossi, stracciatella e origano fresco	🌿
Mortadella & Pistacchi bianca + mortadella, crema pistacchi	🏠 🐷
Stracchino bianca + stracchino, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche	🌿
Cotto e Carciofi bianca + prosciutto cotto, carciofi sott'olio	🐷

 Top seller 2018	 Briscola Speciality	 Piccante	 Carne di maiale	 Ricetta vegetariana
--	---	--	---	---

AVVERTENZE 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.

SERVIZIO E COPERTO €2,00

PIZZINE PREMIUM

Valley bufalina + pom secco e prosciutto crudo parma 24 mesi DOP	🏠 🐷
Smoke rossa + scamorza affumicata, guanciale, pomodorino giallo e rosso	🐷
Cantabria rossa+ acciughe del mar cantabrico, olio all'aglio, frutto del capperio, origano fresco	
Lido bianca + spinacino, olive taggiasche, baccalà mantecato	
Lario bianca + spinacino, taleggio, porcini trifolati	🌿
Truffle bianca + asparagi, uova quaglia, olio tartufato	🏠
California bianca + salmone, avocado, pom secco, sesamo	🏠
Honolulu margherita + spinacino, ananas, guanciale croccante	🐷
Berlino bianca + patata, bratwurst, cavolo rosso e senape	🐷

PIZZA PROFILE

La nostra pizza classica da 30 cm. Scegli la base e se vuoi aggiungi gli ingredienti per comporre la tua pizza profile perfetta. Il nostro impasto: un blend di farine di tipo 0 e integrali macinate a pietra con olio extravergine d'oliva e sale, lievitato minimo 26 ore ad alta idratazione. Nel pizza profile non ci sono ricette predefinite ma infinite personalizzazioni possibili.

Base rossa pomodoro san marzano, basilico, olio evo a crudo	8 €+
Base bianca mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo a crudo	8 €+
Base margherita pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo a crudo	8,5 €+
Base bufalina pomodoro san marzano, mozzarella bufala, basilico, olio evo a crudo	10 €+

+ aggiungi gli ingredienti

1€
cipolla rossa tropea | melanzane | patate | pomodorini gialli | pomodorini rossi
pomodorini gialli e rossi | olio tartufato | cavolo rosso

1,5€
asparagi | frutto del capperio | carciofi sott'olio | castagne | friarielli | mandorle
olive taggiasche | pomodori secchi | ventresca di tonno sott'olio | ananas

2€
crema di zucca | pesto | taleggio | pecorino | grana padano | ricotta salata | stracchino
scamorza affumicata | mortadella | 'nduja | prosciutto cotto | prosciutto crudo di parma
uovo quaglia | acciughe del mar cantabrico | avocado | pesto pistacchi | salmone
affumicato | guanciale croccante | funghi porcini trifolati | bratwurst

GALZONE

Il nostro impasto speciale: un blend di farine di tipo 0 e integrali macinate a pietra ad alta idratazione con aggiunta di olio evo e grana padano DOP in crosta.

Rita pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, basilico	🌿	10 €
Cotto mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	🐷	11 €
Carrettiera mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli	🐷	11,5 €
Norma pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, salsa alla norma, melanzane	🌿	11,5 €

TARTARE

Carne di manzo di razza Fassona Piemontese proveniente dai migliori allevamenti del consorzio di tutela della razza.

Classica misticanza, scaglie di grana padano DOP, senape in grani, frutto del capperio	16,5 €
Mediterranea stracciatella, pom giallo e rosso, frutto del capperio, mandorle	16,5 €
Cacio & Pepe guanciale croccante, salsa cacio e pepe, rice crispies	🏠 🐷 16,5 €
Spicy Thai lime, avocado, chips di cipolla, arachidi, spicy mayo	16,5 €

SALAD BOWL

Le nostre bowl bilanciate: cereali, verdure e proteine servite con un dressing a scelta.

Vegan salad base 10 €
riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado, cavolo rosso, edamame & ceci

+2,5€ cad scegli il tuo ingrediente proteico
salmone affumicato | pollo | tartare di fassona piemontese | baccalà mantecato
mozzarella bufala | ventresca di tonno sott'olio

scegli il tuo free dressing:
citrus vinagrette alla senape in grani | vinagrette al basilico | salsa caesar