

MENÚ

TRUFFLES AND SAUSAGE AND MUSHROOMS AND PEPPERONI



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 €

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 pizze 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 extra 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	🐷

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 capper, 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 capper | 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 €

BRISCOLA PIZZA SOCIETY

🏆 Top seller 2018	🏆 Briscola Speciality	🌶️ Piccante	🐷 Carne di maiale	🌿 Pietanze vegetariane
-------------------	-----------------------	-------------	-------------------	------------------------

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.

SERVIZIO E COPERTO €1,50