



PIZZA IS ABOUT

#bricolapizza #inpizzawetrust #bricolalovers

Download the app and join the fraternity

WWW.BRISCOLAPIZZA.IT

Pizza is a social aggregator: it joins people, instantly. Pizza is a cultural junction: it connects diversities using taste as a tool. Pizza is immediate: easy to enjoy, in a morsel, no further ruminantion needed, bringing people around a table, spinning in circles, endlessly renewing. Pizza is a cult: a global one that knows no geographic or social boundaries. A cult that's celebrated eating and talking: pure democracy, experienced socializing.

As a cult, pizza has its own rite. One that gathers like-minded fellows and is sealed by a sharing of slices, passing from one hand to the other. Different individuals, united by pizza. A roller is the social glue.

The cult of pizza requires its club to happen. A club designed around the idea of connecting and sharing. A club that's made of clubs: as many as there are tables, just like a pizza that doubles in two pizzine.

A society made of clubs, each club made of different individuals, united in the social cult of pizza, celebrating diversity as the real virtue: this is Briscola Pizza Society.

Briscola hails multiplicity in Milano: the city that is the Italian melting pot and stands for a crossing of global cultures. A city that's a mindset, not just a place. In fact, the Milanese values of Briscola are truly global, whilst keeping their unmistakable Italian flair.

Briscola applauds contradictions and differences as the salt of contemporary culture. Briscola applauds pizza as THE contemporary social aggregator. One based on sharing, contradictions and oppositions.

Divided, we are one. That's the rule of the Society. Briscola knows the rules and this is why Briscola breaks them, thinking outside of the box. The cult of pizza Briscola promotes is divergent.

In fact, Briscola is not for anybody. Briscola is for everybody. It's a matter of flair, an affair of affinity. The place tells it all. Is it a gallery or an eaterie? Is it rough or is it refined? Is red neon canny or is it arty? It is all of the above, and none of the above.

**Briscola is a place with a multiple identity.
Multiplicity is strength. Plural is the way forward.
Pizza is what keeps it all together.**

**IN PIZZA WE TRUST,
AS A SOCIETY.**

BRISCOLA
— PIZZA SOCIETY —

WHILE YOU WAIT

FOCACCIA DIP Perfect for sharing!

7,5 €

Triangoli di focaccia croccante serviti con una salsa a scelta tra:



AVOCADO HASS E BASILICO
Guacamole di avocado Haas



'NDUJA DI SPILINGA E POMODORO
Salsa di 'nduja di Spilinga e pomodoro



HUMMUS DI CECI E LIME
Hummus di ceci (senza aglio)



SALSA TZATZIKI E OLIVE TAGGIASCHE
Salsa Tzatziki e olive taggiasche (senza aglio)



BURRATA E PROSCIUTTO



BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO
Burrata Campana e Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

14 €

➔ *Aggiungi la nostra focaccina +2€*

BURRATA E STROLGHINO



BURRATA E SALAME STROLGHINO
Stracciatella di burrata e Strolghino, il classico salamino di culatello

14 €

➔ *Aggiungi la nostra focaccina +2€*

ASSAGGI ALL'ITALIANA Perfect for sharing!



Bocconcini di mozzarella di bufala campana

4 €



Olive giganti di Cerignola

4 €



Carciofi rustici sott'olio

4 €



Strolghino di culatello

4 €

➔ *Ogni assaggio è servito con taralli pugliesi*

CROCCANTE

Fogli salati di schiacciata croccante di grano tenero, farciti con le nostre ricette



AVOCADO

Crema di avocado, pomodoro fresco, ricotta vaccina, mandorle tostate

7 €



MELANZANA

Melanzane arrosto, crema di pomodori secchi, mandorle tostate e ricotta

6 €



POMODORO

Pomodorini gialli e rossi, basilico e stracciatella

6 €



SALMONE

Salmone affumicato, cetriolo, yogurt greco e aneto

8 €

 VEGETARIANO

 PICCANTE

 CARNE DI MAIALE

 BRISCOLA SPECIALTY



Le ricette contrassegnate da questo simbolo sono composte da ingredienti Gluten Light e Gluten Free. Sono tutte preparate nelle nostre cucine e quindi potrebbero essere soggette a contaminazioni da farine libere nell'aria, data la natura della nostra attività.

PIZZA SHARING

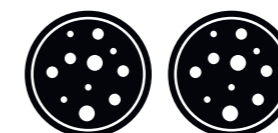
LA NOSTRA SPECIALITÀ

2 PIZZE PIÙ PICCOLE AL POSTO DI 1 = 2 GUSTI MEGLIO DI 1



STESSO PESO, STESSI CARBOIDRATI, PIÙ GUSTI
DA CONDIVIDERE, **DOPPIO GODIMENTO!**

18 cm



SCEGLI DUE GUSTI
DELLA LISTA

PIZZA SOCIETY 15 €

PIZZA SOCIETY

La classica pizza da 30 cm di diametro è realizzata con un blend di farine macinate a pietra, acqua e sale.

 3 POMODORI Pomodoro San Marzano, pomodori rossi e pomodori gialli	9 €	 CARRETTIERA Provola affumicata in paglia, salsiccia a punta di coltello e friarielli	13 €
  AMATRICIANA Pomodoro San Marzano, guanciale croccante, pecorino romano e basilico	13 €	 COTTO E CARCIOFI Fiordilatte della penisola sorrentina, prosciutto cotto e carciofi rustici sott'olio	13 €
 BRIANZA Fiordilatte della penisola sorrentina, prosciutto cotto, spinacino, funghi porcini e gorgonzola	15,5 €	 DIAVOLA Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, salamino piccante, pomodori secchi e basilico	12,5 €
 BUFALINA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico e olio extra vergine di oliva	11 €	 DOPPIO FIORDILATTE Fiordilatte della penisola sorrentina e basilico	9 €
 CALIFORNIA Fiordilatte della penisola sorrentina, salmone affumicato con legno di faggio, avocado Hass, pomodori secchi e semi di sesamo	15,5 €	FAVIGNANA Fiordilatte della penisola sorrentina, ventresca di tonno, pesto di pistacchi, limone e basilico	15,5 €
CANTABRIA Pomodoro San Marzano, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche, origano fresco e olio all'aglio	14,5 €	 HALLOWEEN Fiordilatte della penisola sorrentina, crema di zucca, taleggio, castagne e salvia	14,5 €
 CARBONARA Fiordilatte della penisola sorrentina, salsa cacio e pepe, uovo in cottura, guanciale e pecorino romano	14 €	 HONOLULU Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, spinacino, ananas fresco e guanciale croccante	15,5 €

 LIGURE Fiordilatte della penisola sorrentina, provola affumicata in paglia, pesto di basilico senz'aglio, patate e basilico	13 €	 PARMIGIANA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane arrosto, basilico e parmigiano	13 €
 MARGHERITA Pomodoro San Marzano e fiordilatte della penisola sorrentina	8,5 €	 PIEMONTESE Fiordilatte della penisola sorrentina, cavolo rosso marinato, gorgonzola e nocciole	14,5 €
 MARGHERITA DI BRISCOLA Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, parmigiano, basilico e olio extravergine d'oliva a crudo	9 €	 PUTTANESCA Salsa di pomodoro piccante, battuto di alici, olive taggiasche, capperi, grana padano e basilico	13 €
  MORTADELLA & PISTACCHI Fiordilatte della penisola sorrentina, mortadella di Bologna, granello e pesto di pistacchi	14 €	 SALSICCIA E PATATE Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, salsiccia a punta di coltello e patate al forno	12,5 €
 NDUJA Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, 'nduja artigianale di Spilinga, pomodori secchi e basilico	13,5 €	 STRACCHINO Fiordilatte della penisola sorrentina, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, stracchino e basilico	13 €
 NERANO Fiordilatte della penisola sorrentina, zucchine, menta, provolone dolce e pepe nero	14,5 €	 STRACCIATELLA Pomodoro San Marzano, pomodorini rossi, stracciatella, origano fresco e olio extra vergine di oliva a crudo	13 €
 ORTO Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli e rossi, carciofi, patate arrosto e cipollotto	14 €	 TARTUFO E PORCINI Fiordilatte della penisola sorrentina, provola affumicata, funghi porcini trifolati e olio al tartufo	15,5 €
 PARMA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, pomodori secchi, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico e scaglie di grana	15,5 €	 WÜRSTEL E PATATE Fiordilatte della penisola sorrentina, würstel dell'Alto Adige e patate al forno	12,5 €

BUILD YOUR OWN Crea la tua pizza

Scegli la base e se vuoi aggiungi gli ingredienti per comporre la tua pizza preferita:

MARGHERITA	8,5 €
LA NOSTRA MARGHERITA	9 €
I 3 POMODORI	9 €
DOPPIO FIORDILATTE	9 €
BUFALINA	11 €

INGREDIENTI + 2,5 € CAD

Prosciutto crudo	Funghi porcini
Prosciutto cotto	Würstel
Salame piccante	Alici del mar Cantabrico
Mortadella	Salsiccia a punta di coltello

CALZONE

Il nostro calzone, realizzato con un blend di farine macinate a pietra, acqua e sale, è gratinato in cottura con grana padano e pomodoro.

RITA Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina e basilico	10 €
COTTO Fiordilatte della penisola sorrentina, prosciutto cotto e scaglie di grana	11 €
CARRETTIERA Fiordilatte della penisola sorrentina, provola affumicata in paglia, salsiccia a punta di coltello e friarielli	13 €
PARMIGIANA Pomodoro San Marzano, fiordilatte della penisola sorrentina, melanzane arrosto, scaglie di grana e basilico	13 €
SPICY Ricotta vaccina, salamino piccante, provola affumicata in paglia e pepe nero	13 €
ZOLA Fiordilatte della penisola sorrentina, gorgonzola e prosciutto cotto	13 €

TARTARE GLUTEN LIGHT

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

CLASSICA con spinacino, scaglie di grana padano, capperi e senape in grani **15 €**

MEDITERRANEA con pomodorini gialli e rossi, stracciatella e mandorle tostate **15 €**

➔ *Aggiungi la nostra focaccina +2€*


SALAD BOWL GLUTEN LIGHT


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

SALMON con salmone affumicato con legno di faggio, riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado Hass, cavolo rosso, ceci e mela **12,5 €**

CHICKEN con pollo grigliato*, riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado Hass, cavolo rosso, ceci e mela **12,5 €**

TARTARE con tartare di Fassona Piemontese, riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado, cavolo rosso, ceci e mela **12,5 €**

 **MOZZARELLA** con bocconcini di mozzarella di bufala campana, riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado Hass, cavolo rosso, ceci e mela **12,5 €**

 **TUNA** con ventresca di tonno in olio d'oliva, riso integrale, riso rosso e quinoa, misticanza, pomodori, avocado Hass, cavolo rosso, ceci e mela **12,5 €**

Aggiungi un secondo ingrediente proteico + 2 € cad

Mozzarella di bufala campana | Pollo grigliato* |
Salmone affumicato con legno di faggio | Tartare
di Fassona Piemontese | Ventresca di tonno sott'olio

➔ *Aggiungi la nostra focaccina +2€*

Scegli il tuo free dressing:

Citrus vinaigrette alla senape in grani | Salsa caesar |
Vinaigrette al basilico

* Il prodotto potrebbe essere congelato

Servizio e Coperto € 2,5

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.

