

Pizzas

#1:	Tomates, mozzarella, basilic frais, huile d'olive vierge extra bio de Crète	8
#2:	Mozzarella, Roquefort crémeux, tomme de brebis du Pays Basque, taleggio de Lombardie, noix (essayez avec du miel +0,5€)	12
#3:	Tomates, mozzarella, salame piccante, chorizo artisanal, piment doux (promis ça pique pas !)	11,5
#4:	Tomates, mozzarella, bœuf haché OU merguez cuisiné avec amour, poivrons rôtis incroyables, pesto rosso	13
#5:	Tomates, stracciatella des Pouilles (cœur fondant de la burrata), huile d'olive infusée à l'ail, origan et petites tomates jaunes (avec stracciatella à la truffe + 2€)	12
#6:	Tomates, mozzarella, ricotta di bufala, jambon blanc artisanal, champignons frais, basilic frais	12,5
#7:	Crème de truffe noire, crème fraîche de Normandie, champignons frais, mozzarella, parmesan 24 mois	14,5
#8:	Mozzarella fumée, saucisse de porc OU merguez, confit d'oignons caramélisés, salade de Trévise (essayez la version pimentée)	12,5

Special Midi

Boisson soft à 1,5€ tous les midis 😍

(hors alcool, hors café, hors Umâ- lundivendredi)

Little Pizzaniste

Le menu special kids

little pizza #1, sirop ou jus de fruits, petit dessert (et ce n'est que pour les enfants !)

10

À partager

Olives de Sicile & Parmesan

Le mythique duo de produits italiens, parfait pour l'apéro !

5,5

Grosse burrata

crémeuse et voluptueuse, avec sa focaccia maison (pour 2)

10

Bricktop Garlic Bread

pâte à pizza garnie d'huile d'olive infusée à l'ail et herbes fraîches

4,5€ (+1 avec de la mozza)

Desserts

Tiramisu

Fameuse petite tuerie italienne

5,5

Calzone au nutella

Chamallows et cacahuètes caramélisés, la vie quoi ! (pour 2)

8

Dessert du jour

Incredible note sucrée pour finir en beauté !

6,5

Pizza Toppings

1

**Confit d'oignons
Pesto verde AOP
Pesto rosso
Piments doux
Olives noires
Oignons rouges
Mix de légumes
Poivrons rôtis**

1,5

**Roquefort crémeux
Mozzarella fumée
Mozzarella
Tomme de brebis
Champignons frais
Roquette / Trévise
Petites tomates jaunes
Parmesan 24 mois**

2

**Saucisse de Porc / Merguez
Jambon Blanc
Chorizo / Ricotta di bufala
Salame piccante
Jambon de Parme (+1)
Anchois / Thon
Bœuf haché
Stracciatella des Pouilles**

Notre pâte à pizza est réalisée à partir d'un mélange de farine de gruau française et de farine artisanale italienne. Nos produits sont de qualité supérieure et frais. Notre culte est le pizzanisme

Prix nets service compris. Liste des allergènes disponibles auprès du staff. Origine des viandes : France & UE



Bières ^{33cl}

La Bassa - Brewfist

Une vraie lager italienne et artisanale, avec des arômes de miel, le tout agréablement dorée et houblonnée !

6

Bière Bricktop

Blonde, de type pale ale, légère et fruitée, avec des notes rafraîchissantes d'agrumes.

5,5

Bière du Moment

Chaque mois, on goûte 243 bières pour choisir l'élue ! Bière artisanale, bien fraîche et de saison

7

Vertigo IPA - BapBap

Caractère puissant avec un juste équilibre entre amertume et notes fruitées

6,5

Pierre de Lune - Brasserie de la Pleine Lune

Blanche légère et désaltérante, avec des notes fruitées. Et en plus, elle est bio !

6,5



Nos softs

Citronnade Maison

Hyper rafraîchissante et pressée tous les matins

3,5

Bricktop Ice-Tea

La recette est maison et change régulièrement.

Demande-nous !

3,5

UMÀ Detox

Infusion pétillante & énergisante, créée à Pantin !

4

Jus de fruits bio

3,5

Coca Coca Zéro Orangina

3

Eaux (avec / sans bulles)

2,5

Espresso / Allongé

2

Thé

3

Cocktails ^{25cl}

Gin Tonic

Gin 100% Made in France, tonic, citron et gingembre

8,5

Hugo Spritz

Prosecco, fleur de sureau, tonic, jus de citron & menthe

8,5

Dark & Stormy

Rhum agricole ambré, ginger beer, citron vert, angostura

9,5

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, tonic, orange

8

Prosecco

Et si tu prenais ce blanc pétillant, léger et sec, du nord-est de l'Italie, avec de merveilleuses notes d'acacia ?

14cl

6

75cl

26

Vins

Rouge

Vin français du moment

On a sélectionné des petites pépites des meilleurs vignerons français et il y a de belles surprises !

14cl

5

75cl

24

Vin italien du moment

Goûte notre coup de coeur ! Des vins au juste équilibre entre fruit et structure, parfait avec la pizza

14cl

5,5

75cl

26

Blanc

Vin du moment

Craque sur notre sélection du moment, que ce soit un blanc sec et léger ou un blanc plus frais et fruité !

14cl

6

75cl

26

Rosé - Sérol Cabochard

De la fraîcheur, des notes de fruits rouges, gourmand et délicat. Ca y est, t'es au bord de la piscine relax !

14cl

5,5

75cl

24