



la finestra[®]
pizza & cucina

La selezione degli ingredienti e la conoscenza delle loro origini sono alla base della nostra filosofia. Valorizziamo il più possibile i prodotti locali e la loro genuinità rispettando i cicli di produzione che per prima la Natura gli riserva.

ALLERGENI - ALLERGEN

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

- 1 Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)
- 2 Crostacei e loro prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi)
- 9 Sedano e loro derivati
- 10 Senape e loro derivati
- 11 Sesamo e loro derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupini e loro derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati

N.B. - Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04)

* Alcuni ingredienti non stagionali possono essere congelati

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.

Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

PER INIZIARE.....

	antipasto	secondo
(1,3,4,5) Tartare di salmone con carciofi croccanti e maionese al limone	12,00 €	20,00 €
(1,5,9,12) Fritto di seppia, acetato di umeboshi e tartare di mele e pere	12,00 €	20,00 €
(7,9,12) Punta di petto australiana affumicata con purè di patate e culi di lamponi all' aceto di mele	11,00 €	18,00 €
(1,3,5,6,7) Uovo fritto con cime di rapa su fonduta di pecorino di fossa (piatto vegetariano)	10,00 €	
(1,6) Wrap di verdure stagionali con crema di finocchio (piatto vegano)	10,00 €	16,00 €
(7) Parma 24 mesi e burrata di Alberobello	13,00 €	

In rosso i codici degli allergeni.

PRIMI PIATTI

- | | | |
|-----------------|--|---------|
| (1,2,7,12) | Risotto Carnaroli bio Tenuta Castello
con scampi, zafferano e liquirizia | 16,00 € |
| (1,2,12) | Vellutata di carciofi e patate con farro tostato
e mazzancolle nostrane | 13,00 € |
| (1,3,7,8,14) | Tagliatelle alla farina di nocciole
con canestrelli e puntarelle | 14,00 € |
| (1,3,6,7) | Il nostro raviolo alla carbonara | 11,00 € |
| (1,3,6,7,10,12) | Cannellone alla zucca con fonduta di Vezzena
e mostarda di frutta
(piatto vegetariano) | 10,00 € |
| (1,6) | Linguina di farro con broccoli,
zest all' arancia e salsa di topinambur
(piatto vegano) | 10,00 € |

SECONDI PIATTI

- | | | |
|--------|---|---------|
| (7,12) | Tagliata di tonno ai semi di chia
con carciofi all' agretto e patate al burro | 19,00 € |
| (7,14) | Piovra arrostita con crema di peperoni,
chorizo e burrata di Alberobello | 20,00 € |
| (5,6) | Il nostro pollo al curry: pollo ruspante
(macelleria Giacomini), riduzione al curry
e verdure di stagione | 16,00 € |
| (5,12) | Tagliata di scottona prussiana con radicchio trevigiano
e patate novelle | 20,00 € |
| (1,12) | Hamburger di ceci, zucca e rosmarino
con sedano rapa marinato
(piatto vegetariano) | 14,00 € |
| () | Tex mex Veggie: Tacos di verdure, riso basmati,
fagioli neri e guacamole
(piatto vegano) | 15,00 € |

CONTORNI

- | | |
|------------------------|---------|
| Contorno cotto piccolo | 4,00 € |
| Contorno cotto grande | 10,00 € |
| Insalata mista | 4,00 € |

LE INSALATONE

- (1,4,9,10,12,14) **BUDDHA OCTOPUS:** spinacine, patate a vapore, cappuccio viola, peperoni pequillo, sedano, piovra, cereali e vinaigrette alla senape 14,00 €
- (6,8,9,12) **BUDDHA VEGAN:** lattuga, pomodori, carciofi, zucca marinata, sedano, quinoa rossa, avocado, anacardi e dressing di yogurt di soia 12,00 €
- (3,4,12) **NIZZARDA:** lattuga, broccoli, olive verdi, tropea marinata, patate viola, uova sode, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina 🌻 11,00 €
- (1,4,12) **AFFUMICATA:** lattuga, salmone affumicato in casa, quinoa rossa, mango, finocchi, olive 12,00 €
- (4,7,12) **MARINATA:** lattuga, tonno* sott' olio fatto in casa, fior di latte, capperi, olive, patate al vapore, tropea marinata 12,00 €
- (2,12) **IMPERIALE:** lattuga, carote, zucchine, code di gambero*, avocado, mais 11,00 €
- (7,8) **CARCIOFOSA:** lattuga, carote, carciofi*, noci, bresaola, scaglie di parmigiano 11,00 €
- (8) **GAIA:** lattuga, finocchi, carote, bocconcini di pollo, bacon, mandorle tostate 11,00 €
- (7) **VAPOROSA:** selezione di verdure stagionali cotte a vapore con mozzarella di bufala 11,00 €

LA PIZZA



Gli impasti delle pizze nascono dalla selezione di farine provenienti da agricoltura integrata e sostenibile.

Le moderne tecniche utilizzate, le lievitazioni di 48 ore e la riduzione del sale negli impasti servono ad esaltare i sapori e i profumi del grano come avveniva un tempo.

Proponiamo oltre all' impasto tradizionale anche un impasto di farina Petra integrale 100%.

L' integrale è una farina completa ricca di fibre, vitamine e sali minerali ad alta digeribilità.

La passione per il nostro lavoro ci permette una continua ricerca di materie di prima qualità.

Ci affidiamo ad artigiani e produttori italiani che rispettano scrupolosamente la filiera della produzione come avviene per i Presidi Slow Food.

Attenendoci il più possibile alla stagionalità dei prodotti, cerchiamo di dare vita a nuove ricette dai sapori unici.

LE NOSTRE PIZZE

- (1,5,7,12) **RADICCHIO & PORCHETTA:** fior di latte, radicchio trevigiano a crudo, porchetta di Ariccia e olio al rafano 12,00 €
- (1,7) **ZUCCA, RADICCHIO & SALSICCIA:** fior di latte, zucca al forno, radicchio di Treviso e salsiccia Lovison 13,00 €
- (1,4,7) **ACCIUGHE & PUNTARELLE:** fior di latte, puntarelle, acciughe del Cantabrico, pomodori rossi del Piennolo e burrata di Alberobello 13,00 €
- (1,4,7) **CIME DI RAPA & SALMONE:** crema di cime di rapa, salmone affumicato da noi, cime di rapa saltate e bufala dopo cottura 15,00 €
- (1,7,9,10,12) **PICCANTINA:** pomodoro San Marzano, fior di latte, nduja di Spilinga, pomodori secchi, olive, pecorino di fossa dopo cottura 11,00 €
- (1,7) **TARTUFATA:** fior di latte, speck d' anatra, scaglie di tartufo nero e parmigiano dopo cottura 14,00 €
- (1,7) **LA FALSA MARGHERITA:** mozzarella di bufala; dopo cottura: antichi pomodori di Napoli 🍅, basilico fresco e olio evo a crudo 9,50 €
- (1,4,7) **DELICATA:** fior di latte, tonno* fresco alle erbe appena scottato, pomodori gialli del Vesuvio, zucchine, olive taggiasche 15,00 €
- (1,7,10,12) **BRACE & BURRATA:** fior di latte; dopo cottura: burrata di Alberobello, cotto alla brace e olio alla senape di nostra produzione 12,00 €

- (1,7) **FINESTRA:** pomodoro S. Marzano, fior di latte, mozzarella di bufala, champignon, carciofi*, crudo di Parma 24 mesi, rucola 13,50 €
- (1,7) **ARICCIA:** fior di latte, patate al forno; dopo cottura: misticanza, porchetta artigianale di Ariccia 11,00 €
- (1,7,8) **SPECK & ZOLA:** fior di latte, gorgonzola naturale, speck affumicato a bassa temperatura, noci e miele di acacia 12,00 €
- (1,7) **CAPOCOLLO & BURRATA:** fior di latte, burrata di Alberobello, capocollo di Martina Franca 🍷 11,00 €
- (1,7) **STRACCIATA:** crudo di Parma 24 mesi, burrata di Alberobello, ciliegini, rucola, olio evo; tutto a fine cottura 10,50 €
- (1,7) **VEGETARIANA:** fior di latte, selezione di verdure stagionali in varie cotture 9,50 €
- (1,4,7) **MARE:** pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno* fresco scottato, cipolla di Tropea, ciliegini, olio evo a crudo 12,00 €
- (1,7) **CAMPAGNOLA:** pomodoro San Marzano, fior di latte, patate scottate, brie, cotto alla brace dopo cottura 10,00 €
- (1,7,9,10,12) **NORMA:** pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane cotte in olio d'oliva, pomodori secchi, olive e scamorza di bufala affumicata dopo cottura 11,00 €
- (1,7,12) **BRACIERE:** pomodoro San Marzano, fior di latte, pomodori secchi, olive e cotto alla brace dopo cottura 10,00 €
- (1,7) **BLUETTE:** pomodoro San Marzano, fior di latte, Blu 61, pancetta steccata, cipolla di Tropea 11,00 €
- (1,7) **PREZIOSA:** pomodoro San Marzano, fior di latte, julienne di zucchine, cotto alla brace e casatella Dop dopo cottura 10,00 €

LE FOCACCE A VAPORE

(servite tagliate in 8 spicchi)

Impasto ottenuto da una miscela di farine Petra lavorate con metodo indiretto (biga).

Consistenza: la cottura a vapore rende la focaccia alta e soffice mentre la finitura in forno dona la croccantezza esterna.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| (1,7,10) | IRLANDESE: focaccia al naturale farcita con tartare di manzo irlandese Hereford, misticanza, parmigiano 24 mesi e salsa alla senape di Djone | 15,00 € |
| (1,7) | SELVAGGIA: focaccia al naturale farcita con salmone affumicato in casa, puntarelle e ricotta fresca | 16,00 € |
| (1,7) | REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit, burrata di Alberobello, basilico fresco e olio evo a crudo | 13,00 € |
| (1,7) | CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello e Parma 24 mesi "Peppino Piazza" | 15,00 € |
| (1,4,5,7) | L' INDECISA: due spicchi Irlandese, due spicchi Selvaggia, due spicchi Regina e due spicchi Crudo di Parma | 16,00 € |

LE CLASSICHE

- | | | |
|---------|---|--------|
| (1,7) | MARGHERITA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, basilico | 6,50 € |
| (1) | MARINARA: pomodoro S. Marzano, aglio, origano, olio d'oliva | 5,50 € |
| (1,7) | PROSCIUTTO & FUNGHI: pomodoro S. Marzano, fior di latte, cotto alla brace, champignon | 8,00 € |
| (1,7) | WURSTEL: pomodoro S. Marzano, fior di latte, wurstel | 7,50 € |
| (1,5,7) | PATATOSA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, patate fritte* | 8,00 € |
| (1,7) | DIAVOLA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, salame piccante | 7,50 € |
| (1,4,7) | ROMANA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, acciughe, origano | 8,00 € |
| (1,7) | CAPRICCIOSA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, carciofi*, cotto alla brace, champignon | 8,50 € |
| (1,5,7) | NAPOLETANA: pomodoro S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, olive, capperi, origano | 8,50 € |

EXTRA

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| IMPASTO CON FARINA INTEGRALE | 1,50 € |
| AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI | da 1,00 € a 3,50 € |

BEVANDE

Acqua naturale e gas	0,50 lt	2,00 €
Coca, Fanta, Sprite	0,33 lt	3,00 €
Chinotto Bio	0,25 lt	3,00 €
The pesca / Limone Bio	0,20 lt	3,00 €
Birre alla spina		
Bionda (a rotazione)	0,20 lt	3,00 €
	0,40 lt	5,00 €
Rossa (a rotazione)	0,20 lt	3,50 €
	0,40 lt	5,50 €
Blanche (a rotazione)	0,20 lt	4,00 €
	0,40 lt	6,00 €
Ipa (a rotazione)	0,20 lt	4,50 €
	0,40 lt	6,50 €
Vino del giorno		calice
(aziende a rotazione)		2,50 €
		bottiglia
		16,00 €
Caffè		1,50 €
Caffè corretto		2,00 €
Decaffeinato		1,50 €
Orzo		1,50 €
Cappuccino		2,00 €
The		3,50 €
Sorbetto		3,00 €
Liquori e Amari	4 cl	3,00 €
Liquori e Grappe speciali	4 cl	5,00 €
Coperto		2,00 €