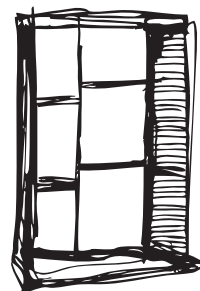




La selezione degli ingredienti e la conoscenza delle loro origini sono alla base della nostra filosofia. Valorizziamo il più possibile i prodotti locali e la loro genuinità, rispettando i cicli di produzione che per prima la Natura gli riserva.



la finestra®

pizza & cucina

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 rispettabile 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

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 €

Vino del giorno (aziende a rotazione)		
calice	3,00 €	bottiglia 18,00 €
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 €

PER INIZIARE

antipasto secondo

- (2,3,5,12) Carpaccio di gamberi rossi, al basilico e lime
- (3,4,5,6) Sushi inverso di calamaro con salsa teriyaki e alga nori croccante
- (1,3,6,7) Hamburger di tartare di manzo irlandese con uovo di quaglia e dressing di tartufo estivo
- (1,5,7) Carrozza di bufala e porcini con gel di prezzemolo (piatto vegetariano)
- (7) Parma 24 mesi e burrata di Alberobello

PRIMI PIATTI

- (2,4,7,12,14) Risotto Carnaroli bianco di scoglio con emulsione di clorofilla e lime
- (1,2,4,7,12) Pasta alla crudaiola: fusilloni pastificio "Verrigni" mantecati a freddo con scampi, gamberi rossi, tonno fresco e tartare di pomodoro e basilico
- (1,2,7,12) Spaghetto di grano duro "Senatore Cappelli" con canoce e bottarga di tonno
- (1,3,7) Pappardella solo tuorli fatta in casa ai porcini e finferli nostrani
- (1,6) Noodles fatti in casa con verdure, germogli e tofu (piatto vegano)

SECONDI PIATTI

- (1,2,3,4,5,6,10,12,14) Tavolozza di mare: capasanta con crema di piselli e bacon, insalatina di salmone affumicato da noi, mazzancolla fritta, tataky di tonno, piovra alla brace
- (4) Tagliata di tonno crema di peperoni gialli e cipollotto arrostito
- (1) Tagliata di cube roll Prussiano con novelle, funghi stagionali e rosmarino
- (1,5,12) Il nostro pollo al curry: pollo ruspante (macelleria Giacomini), riduzione al curry e verdure di stagione
- (1) Tex mex Veggie: tacos di verdure, riso basmati, fagioli neri e guacamole (piatto vegano)

CONTORNI

- Contorno cotto piccolo
- Contorno cotto grande
- Insalata mista

LE NOSTRE PIZZE

Disponibili con impasto ottenuto da una miscela di farine
Tipo 1 o con farina integrale al 100%. Tutto grano italiano

- (1,7) PORCINI E TASTASALE: fior di latte, porcini, tastasale e patate al forno
- (1,3,7) CARBONARA DI FINFERLI: fior di latte, finferli, uovo sfilacciato, pecorino, pancetta dopo cottura e pepe nero
- (1,7) MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico
- (1,7) TRE POMODORI: fior di latte, passata di pomodori gialli, pomodori confit, antichi pomodori di Napoli 🌻, bufala dopo cottura e olio al basilico
- (1,7) SAN MARZANO & BUFALA: pomodoro San Marzano, bufala, olio al basilico
- (1,7) FALSA MARGHERITA: mozzarella di bufala; dopo cottura: antichi pomodori di Napoli 🌻 a crudo, olio al basilico
- (1,5,7) TIPO NAPOLETANA: pomodoro San Marzano, fior di latte, capperi di Salina 🌻, acciughe di Capo Passero e olio evo
- (1,4,7) TONNO & CIPOLLA: pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno fresco appena scottato, pomodori ciliegini, cipolla rossa
- (1,7) DIAVOLA: pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra
- (1,4,7) ACCIUGHE BURRATA & POMODORO: fior di latte, acciughe di Capo Passero, burrata di Alberobello, pomodori gialli del Piennolo e olio evo
- (1,7) A CRUDO: rucola, crudo di Parna 24 mesi, burrata di Alberobello, pomodori ciliegini, olive di Taggia; tutto dopo cottura
- (1,7) VEGETARIANA: fior di latte, selezione di verdure stagionali in varie cotture
- (1,5,7) PARMIGIANA: pomodoro San Marzano, melanzane fritte, bufala e scaglie di parmigiano, dopo cottura e olio al basilico
- (1,7,10,12) BRACE & BURRATA: fior di latte; dopo cottura: burrata di Alberobello, cotto alla brace, olio alla senape di ns. produzione
- (1,7,8) SPECK & ZOLA: fior di latte, gorgonzola naturale, speck affumicato a bassa temperatura, noci e miele di acacia
- (1,7) ARICCIA: fior di latte, patate al forno; dopo cottura: misticanza, porchetta artigianale di Ariccìa
- (1,7) BLUETTE: pomodoro San Marzano, fior di latte, Blu 61, pancetta steccata, cipolla rossa
- (1,7,9,10,12) PICCANTINA: pomodoro San Marzano, fior di latte, nduja di Spilinga, pomodori secchi, olive, pecorino di fossa dopo cottura
- (1,7) CAPOCOLLO & BURRATA: fior di latte, burrata di Alberobello, capocollo di Martina Franca 🌻
- (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
- (1,7,12) BRACIERE: pomodoro San Marzano, fior di latte, pomodori secchi, olive e cotto alla brace dopo cottura
- (1,7) PREZIOSA: pomodoro San Marzano, fior di latte, julienne di zucchine, cotto alla brace e casatella Dop dopo cottura

IMPASTO INTEGRALE

1,50 €

AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI

da 1,00 € a 3,50 €

LE FOCACCE A VAPORE

(servite tagliate in 6 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) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit, burrata di Alberobello, basilico fresco e olio evo a crudo
- (1,7,10) IRLANDESE: focaccia al naturale farcita con tartare di manzo irlandese Hereford, misticanza, parmigiano 24 mesi e salsa alla senape di Djone
- (1,4,7) TONNARA: tonno scottato alle erbe, burrata, pomodori secchi, olive di Taggia
- (1,4,7) MARINATA: fior di latte, spinacine ripassate all'uvetta, alici marinate e ricotta di bufala
- (1,4,5,7,12) VITELLONA: focaccia al naturale con misticanza, vitello cotto a bassa temperatura, salsa al tonno e foglie di capperi
- (1,7) CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello e Parma 24 mesi "Peppino Piazza"
- (1,4,7,10) L'INDECISA: degustazione delle 6 tipologie di abbinamenti

LE INSALATONE

- (1,9,10,12,14) BUDDHA OCTOPUS: spinacine, patate viola a vapore, cappuccio, peperoni pequillo, sedano, piovra, cereali e vinaigrette alla senape
- (6,8,9) BUDDHA VEGAN: insalatina, pomodori, cetrioli, sedano, quinoa rossa, avocado, anacardi e dressing allo yogurt di soia
- (1,4) BUDDHA SMOKED: insalatina, salmone affumicato in casa, quinoa rossa, mango, finocchi, olive
- (1,4,7,12) BUDDHA TUNA: insalatina, tonno sott'olio fatto in casa, fior di latte, capperi, olive, patate viola al vapore, tropea marinata, cereali
- (2,12) BUDDHA MAR: insalatina, carote, zucchine, code di gambero*, avocado, quinoa rossa
- (8) BUDDHA CHICKEN: insalatina, finocchi, carote, bocconcini di pollo, bacon, mandorle tostate
- (7) GRIGLIATA: selezione di verdure stagionali grigliate con mozzarella di bufala