

## PER INIZIARE . . . . .

- (1,4,6) Lo spezza fame: pala romana con pomodori ciliegino conditi con olio evo, sale di Maldon ed emulsione al basilico 7
- (4,5,7) Cicchetto trevigiano: mantecato di baccalà con cialda di polenta al nero di seppia 12
- (1,5,7,10) Tavolozza di mare: tartare di gamberi rossi, capasanta scottata, tatakya di tonno, piovra alla brace, salmone affumicato, baccalà mantecato 24
- (1,5,7,10) Battuta di sottofiletto con olio al limone e maionese alla senape 13 (22 da secondo)
- (1,3,5,6,7,8) Uovo fritto con spuma di parmigiano e punte di asparagi verdi 13
- (1,5,8) Cotoletta di finocchio con pesto di cappuccio viola e mandorle tostate (piatto vegano) 11
- (7) Crudo di Parma stagionato 24 mesi, burrata di Alberobello e focaccia genovese 15

## PRIMI PIATTI

- (1,4,12,13) Spaghettoni Mancini “mani pulite” con vongole veraci e bottarga 18
- (1,3,4,9,12,14) Gnocchi alla parmigiana di scampi con crema di melanzane fritte, burrata di Alberobello e ristretto di datterino 18
- (9,7) Risotto Carnaroli “Riserva S. Massimo” agli asparagi e canestrelli 16
- (1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra: tagliatelle fatte in casa con ragout di Chianina tagliata al coltello 15
- (1,9,12) Lasagna espressa di grano saraceno con carciofi, crema di carote al limone e ragout di ceci (piatto vegano) 14

## SECONDI PIATTI

- (4,5,11) La nostra catalana di gamberoni e piovra 24
- (1,4,5,12) Filetto di branzino con friggirelli, carote al forno e olive di Taggia 25
- (9,12) Costolette di agnello in crosta di erbe con tortino di patate e scalogno glassati 22
- (5,12) Tagliata di controfiletto della Pampa con verdure di stagione 24
- (1,6,9,11) La nostra interpretazione delle uova e asparagi (piatto vegetariano) 16

## CONTORNI

- Contorno piccolo alla griglia 5
- Contorno grande alla griglia 10
- Contorno misto piccolo (selezione di verdure stagionali in varie cotture) 6
- Contorno misto grande (selezione di verdure stagionali in varie cotture) 12

## LA PALA TONDA®

Impasto con idratazione all'80% ottenuto con una miscela di farine Petra. Estremamente croccante viene servita solo farcita ed a spicchi.

- (1,5,8,12) ORTOLANA: fior di latte di Agerola, caponata di verdure, pomodori confit ed emulsione al basilico 15
- (1,9,10,12) LA BURGER: spinacine, hamburger di tartare di manzo, Monte Veronese d'alpeggio, bacon croccante e maionese alla senape 16,50
- (1,4,6,7) ATOMICA: fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, spianata calabra, burrata di Alberobello e melanzane al forno 16,50
- (1,4) BACIATA: friggirelli al forno, porchetta di Ariccia artigianale e salsa di acciughe del Cantabrico 16,50
- (1,5,8,12) SFACCIATA: spalla di maiale cotta a bassa temperatura, papacelle 🍄 (peperoni dolci), cappuccio viola, salsa Barbecue fatta in casa 17

## 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.

- (1,3,4,5,7,10) L'INDECISA: la nostra degustazione delle 6 tipologie di abbinamenti sotto riportati 18
- (1,4) L'AVVOCATA: focaccia al naturale con salsa guacamole, salmone norvegese affumicato a freddo, ricotta di malga 18
- (1,4) TARTARE: focaccia al naturale, misticanza, tartare di controfiletto di Sorana del Montello, scaglie di parmigiano 24 mesi e maionese al rafano fatta in casa 18
- (1,4,7) ACCIUGHE, BURRATA E POMODORO: focaccia al naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori al forno 18
- (1,7) TONNO SUBITO: focaccia al naturale con crema di melanzane, tatakya di tonno pinna gialla, cipolla caramellata e pomodori confit di nostra produzione 18
- (1,7) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit di nostra produzione, burrata di Alberobello, ed emulsione al basilico 18
- (1,7) CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello e crudo di Parma 24 mesi 18

## LE INSALATONE

- (6,8,9) AFFUMICATA: insalata, zucchine al forno, riso integrale, salmone norvegese affumicato a freddo, mango, finocchi, olive e semi di sesamo nero e olio allo zenzero 15
- (1,4) SOTT'OLIO: insalata, cous cous venere, filetti di tonno sott'olio, fior di latte, capperi, olive nere, patate viola al vapore, tropea marinata 15
- (1,4,7,12) VEGANA: insalata, pomodori, zucchine al forno, edamane, quinoa, avocado, anacardi, semi di zucca e pressing allo yogurt di soia 13
- (2,12) POLLO: insalatina, finocchi, carote, bocconcini di pollo grigliato, bacon, mandorle tostate 13
- (8) GAMBERI: insalatina, carote, zucchine, code di gambero\*, avocado, quinoa rossa 15
- (7) GRIGLIATA: selezione di verdure di stagione con mozzarella di bufala 13

## 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) ASPARAGI & PANCETTA: fior di latte di Agerola, asparagi bianchi e verdi, pancetta cotta di Giovanna Capitelli e pecorino di fossa 13,50
- (1,4,7,8) GIALLO ORO: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Piennolo, acciughe del Cantabrico, friggirelli al forno, basilico e olio evo 14
- (1,7,10,12) BRACE & BURRATA: fior di latte di Agerola; dopo cottura: burrata di Alberobello, cotto alla brace e olio alla senape di nostra produzione 14
- (1,7,9,10,12) PICCANTINA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, pomodori secchi, olive nere e pecorino di fossa dopo cottura 14
- (1,7) CARCIOFI & PANCETTA: fior di latte di Agerola, carciofi freschi al forno, pancetta cotta di Giovanna Capitelli e provolone stagionato in grotta 15
- (1,4,7) PINNA GIALLA: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Piennolo, julienne di zucchine, olive di Taggia, tatakya di tonno pinna gialla e olio evo 15
- (1,7) A CRUDO: crudo di Parma 24 mesi, burrata di Alberobello, pomodori ciliegini, olive di Taggia; tutto dopo cottura 13,50
- (1,7) ARICCIA 2.0: fior di latte di Agerola, patate al rosmarino, melanzane al forno e porchetta di Ariccia artigianale 13
- (1,7,9,10,12) NORMA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, melanzane al forno, pomodori secchi, olive nere e scamorza affumicata 13,50
- (1,7) VEGETARIANA: fior di latte di Agerola, selezione di verdure stagionali in diverse cotture (no peperoni) e olio evo 11
- (1,4,7) LA TONNO & CIPOLLA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, tonno pinna gialla appena scottato, pomodori ciliegini, cipolla rossa di Tropea e olio evo 13,50
- (1,7,12) BRACIERE: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, pomodori secchi, olive nere e cotto alla brace dopo cottura 13,50
- (1,5,7) SAN MARZANO & BUFALA: pomodoro San Marzano, bufala in cottura, olio al basilico 11,50
- (1,7,8) SPECK & ZOLA: fior di latte di Agerola, gorgonzola al naturale, speck affumicato a bassa temperatura, noci e miele di acacia 13,50
- (1,7) PREZIOSA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, julienne di zucchine cotte al forno, cotto alla brace e casatella Dop dopo cottura 13
- (1,7) CAPOCOLLO & BURRATA: fior di latte di Agerola, burrata di Alberobello, capocollo di Martina Franca 🍄 14,50
- (1,7) SALSICCIA & PAPACELLE: fior di latte di Agerola, salsiccia di Lovison cotta a bassa temperatura, papacelle napoletane sott'olio (peperone dolce) 12,50
- (1,7) BLUETTE: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Blu 61 (formaggio affinato nel passito di Raboso), pancetta staccata in cottura, cipolla rossa di Tropea 14,50
- (1,5,7) FALSA MARGHERITA: fior di latte di Agerola; dopo cottura: antichi pomodori di Napoli 🍄 a crudo e olio al basilico 10
- (1,7) TIPO NAPOLETANA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, capperi di Salina 🍄, acciughe del Cantabrico e olio evo 11
- IMPASTO INTEGRALE 1,50
- AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI da 1,00 a 3,50