

PER INIZIARE

(1,5) Lo spezza fame: pala romana con pomodori ciliegino conditi con olio evo, sale di Maldon ed emulsione al basilico 7

(1,3,4,7,10,12) Buschetta di pan brioche, acciughe marinate e salsa tartara fatta in casa 13

(2,4,12) Tris di crudo di mare: tartare di ricciola, tartare di tonno obeso, battuto di gamberi viola con le loro salse 24

(3) Tartare di manzo al naturale con maionese al dragoncello 13 (da secondo 20)

(7,12) Carcofo fritto, gelato alla bufala e pecorino di fossa 12

(1,6) Zucca in due cotture, topinambur alla soia e porro croccante 12 (piatto vegano)

PRIMI PIATTI

(2,7,12) Risotto agli scampi fuggiti, arancia e zenzero candito 16

(1,3,4,6,7) *Calamarata “Pastificio Mancini” alla carbonara di mare e “guanciale” di tonno 16

(1,2,3,4,6,12) Plin di dentice, limone e ristretto di scoglio 18

(1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra: tagliatelle artigianali con ragout di Chianina tagliato al coltello 15

(1,6,8,10,12) Raviolo di zucca, amaretto e mostarda, radicchio di Treviso e semi di zucca (piatto vegano) 14

SECONDI PIATTI

(4,6) *Pescato del giorno, sedano rapa e maggiorana 25

(9,14) Seppioline brasate, spuma aromatica di ceci, paprika e olio al prezzemolo 22

(9,12) Controfiletto di Angus arrostito con radicchio di Treviso ne crudo ne cotto 24

(7,10,12) Guancetta di manzo, purè di pastinaca e grani di senape gialla 23

(1,6,8,11,12) Sushi vegano, salsa romesco e caramello di pomodoro 16 (piatto vegano)

CONTORNI

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.

(1,5,7,10) **INGLESINA: cime di rapa, roastbeef all'inglese, mozzarella di bufala Dop, salsa alla senape e miele** 16

(1,5,8,12) **ORTOLANA NEW: fior di latte, caponata di verdure di stagione, pomodori confit ed emulsione al basilico** 15

(1,4) **MARI & MONTI: porchetta di Ariccìa, salsa di acciughe del Cantabrico, cime di rapa** 16

(1,5,8,9) **CAVOLO CHE BOMBA: salsa ketchup fatta in casa, cavoletti di Bruxelles, pancetta tagliata al coltello, salsa al curry** 15

(1,4) **MARINARA EVO: filetti di pomodoro San Marzano, olio all'aglio, polvere di capperi di Salina, acciughe del Cantabrico e porro fritto** 16

(1,3,7,10) **LA BURGER: spinacine, hamburger di tartare di manzo, Monte Veronese d'alpeggio Dop, bacon croccante e maionese alla senape** 16,50

*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.

(1,3,4,5,7,10) **L'INDECISA: la nostra degustazione delle 6 tipologie di abbinamenti sotto riportati** 18

(1,4,7) **AUTUNNALE: crema di zucca, pancetta cotta di Giovanna Capitelli, casatella Dop** 18

(1,3,7) **TARTARE: focaccia al naturale, misticanza, tartare di manzo al naturale, scaglie di grana padano Dop e maionese al dragoncello** 18

(1,4,7) **ACCIUGHE, BURRATA E POMODORO: focaccia al naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori al forno** 18

(1,4,6,8) ***TONNO SUBITO: focaccia al naturale con crema di topinambur, tatakya di tonno, mandorle tostate e pomodori confit** 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 Dop** 18

LE INSALATONE

(4,6,8,9,11) ***AFFUMICATA: lattuga, zucchine al forno, riso integrale, finocchi, avocado, salmone norvegese affumicato a freddo, olive, semi di sesamo nero e olio allo zenzero** 15

(4,7,12) ***SOTT'OLIO: lattuga, cous cous venere, filetti di tonno sott'olio, fior di latte, capperi, olive nere, topinambur, cipolla rossa marinata** 15

(6,8) ***VEGANA: lattuga, pomodori, zucchine al forno, edamame, quinoa, avocado, anacardi, semi di zucca e dressing allo yogurt di soia** 13

(8) ***POLLO: lattuga, finocchi, carote, bocconcini di pollo grigliato, bacon, mandorle tostate** 13

(2) ***GAMBERI: lattuga, carote, zucchine, code di gambero, avocado, quinoa rossa** 15

(1,7) **VAPOROSA: mix di verdure in varie cotture, bruschetta e mozzarella di bufala Dop** 13

LE NOSTRE PIZZE

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

(1,5,7) **RADICCHIO & PORCHETTA: fior di latte di Agerola, radicchio di Treviso, porchetta di Ariccìa e olio al rapano** 13,50

(1,7) **ZUCCA, RADICCHIO & SALSICCIA: fior di latte di Agerola, zucca al forno, radicchio di Treviso e salsiccia di Lovison** 13

(1,4,7) **ACCIUGHE, BROCCOLI & BURRATA: fior di latte di Agerola, fiori di broccoli, acciughe del Cantabrico, burrata di Alberobello e pomodori gialli del Vesuvio** 14

(1,7) **CARCIOFI & PANCETTA: fior di latte di Agerola, carciofi freschi, pancetta Giovanna Capitelli e provolone stagionato in grotta** 15

(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: pomodori San Marzano, fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, pomodori secchi, olive nere e pecorino di fossa dopo cottura** 14

(1,4,7) ***PINNA GIALLA: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Vesuvio, julienne di zucchine, olive di Taggia, tatakya di tonno pinna gialla e olio evo** 15

(1,7) **A CRUDO: crudo di Parma Dop, 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 Ariccìa 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 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 campana Dop in cottura, olio al basilico** 11,50

(1,7,8) **SPECK & ZOLA: fior di latte di Agerola, gorgonzola Dop, 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 & PEPERONI: fior di latte di Agerola, salsiccia di Lovison cotta a bassa temperatura e peperoni al forno** 12,50

(1,7) **BLUETTE: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Blu 61 (formaggio affinato nel passito di Raboso), pancetta steccata in cottura, cipolla rossa** 14,50

(1,5,7) **FALSA MARGHERITA: fior di latte di Agerola; 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