

La nostra Cucina

I CICHETTI

- (1,5) Smorza fame: pala romana con pomodori ciliegino conditi con olio evo, sale di Maldon ed emulsione al basilico (vegano) 7
- (4) Crudo di salmone, salsa al mango, olio al finocchietto 10
- (2,6,11) Curry di mazzancolle, basmati al vapore, porro croccante 10
- (1,3,6) Uova e asparagi: uovo croccante con insalatina di asparagi 10
- (1,3,7) Gnocco alla romana gratinato con ragù di manzo e besciamella al grana padano 10
- (1,3,6,7,12) Tartare di manzo con bao al vapore e maionese alla senape 10
- (6,7,11) Carciofo alla romana, fonduta di Monte Veronese, polvere di capperi di Salina 10
- (12) Tagliere di salumi misti con la nostra giardiniera piccolo 13 grande 19

I PIATTI

- (2,4,6,7) Risotto Carnaroli alle canoce, limone e olio al prezzemolo 18
- (1,2,4,6,7,14) Paccheri Mancini alla crudaiola con scampi, vongole e tartare di branzino 16
- (1,3,7,12) Ravioli al grana padano 24 mesi, fondo bruno e zest di arancia 14
- (1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina 16
- (1,6,8) Gnocchi di patate con rosoline, limone e crema di mandorle affumicata (piatto vegano) 14
- (4,12) *Trancio di branzino dell'Adriatico al forno, patate, olive di Taggia e pomodori confit 25
- (9,12) Controfiletto di Angus arrostito con asparagi al burro 25
- (1,6,7,10,12) Il nostro pollo fritto con insalatina di cappuccio, yogurt greco e semi di senape 19
- (1,6,10,11) Tacos vegani, avocado, chili di fagioli e salsa pico de gallo (piatto vegano) 15

*LA PALA TONDA®

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

- (1,7) DELIZIOSA: fior di latte di Agerola, pomodori secchi, spianata calabra, filetti di San Marzano e patè di olive 16
- (1,7,10) INGLESINA: puntarelle, 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) BACIATA: puntarelle, porchetta di Ariccia, salsa di acciughe del Cantabrico 16
- (1,7,10) COTTO & CARCIOFI: burrata di Alberobello, cotto alla brace, carciofi, salsa alla senape e miele 16

*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
- (1,4,7,8) SALMONE: salmone affumicato, casatella Dop, avocado, mandorle tostate 18
- (1,7,8) FUME': carciofi, lardo d'Arnad, Monte Veronese d'alpeggio, noci 18
- (1,3,7) TARTARE: focaccia al naturale, tartare di manzo al naturale, scaglie di grana padano Dop e senape di Digione 18
- (1,4,7) ACCIUGHE, BURRATA E POMODORO: focaccia al naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori al forno 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 affumicato a freddo, olive, semi di sesamo nero e olio allo zenzero 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.

- (1,7) ASPARAGI & PANCETTA: fior di latte di Agerola, asparagi, pancetta cotta di Giovanna Capitelli e pecorino di fossa 15
- (1,7) SAPORITA: fior di latte di Agerola, lardo d'Arnad, patate al forno, cipolla rossa 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 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 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) 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