

# La nostra Cucina

## I CICCHETTI

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

(1,6,7) **Trancio di teglia (Farina Bakery) con burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e puntarelle 10**

(1,2,3,6,10) **Gamberoni in tempura con maionese al lime 11**

(3,4,6,10) Insalata di polpo, patate, olive di Taggia e pomodori confit 11

(6,10,11) **Spiedino di pancia di maiale con composta di mele 10**

(1,3,6,7,12) Tartare di manzo all'olio e limone 11

(7,8,12) **Zucca in tre diverse consistenze con nocciole e aceto balsamico (vegano) 10**

## I PIATTI

(1,2,3,4,6,7) **Spaghettone Pastificio Mancini con bottarga e tartare di gamberi 19**

(1,2,4,7,11) Risotto al granchio, la sua riduzione e limone bruciato 20

(1,7,9,12) **Paccheri alla vaccinara, pecorino e mentuccia 17**

(1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina 18

(1,3,7) **Gnocchi di patate con ragù di ceci, cavolo nero e polvere di caffè (vegano) 16**

(4,6,12) **Trancio di tonno scottato con biette e rape rosse 24**

(1,3,5,6,8,11) Pollo fritto alla coreana, sesamo e insalata di cappuccio e zenzero 18

(1,6,7) Controfiletto di Scottona con verdure autunnali 25

(1,3,5,6,7,10,11,12) **Hamburger di manzo con scamorza affumicata, bacon, lattuga, pomodori e chutney di zucca 16**

(5,6,7,10) **Cavolfiore arrostito con crema di arachidi e grani di senape 16**  
(piatto vegano)

### **\*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) ZUCCA & LARDO: crema di zucca, lardo d'Arnad, funghi chiodini 16**

(1,7) GOLOSA: fior di latte di Agerola, cotto alla brace, pomodori secchi,  
champignon 16

(1,4) BACIATA: puntarelle, acciughe e porchetta di Ariccia 16

(1,6,7) ORTOLANA: fior di latte di Agerola e caponata di verdure 16

(1,7) DELIZIOSA: fior di latte di Agerola, pomodori secchi, spianata calabra,  
filetti di San Marzano e patè di olive 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 20

**(1,4,7) SMOKED: salmone affumicato da noi, burrata di Alberobello  
e limone bruciato 20**

**(1,6,7) AUTUNNALE: crema di zucca, pancetta cotta di Giovanna Capitelli,  
casatella Dop 20**

(1,3,7) TARTARE: focaccia al naturale, tartare di manzo al naturale,  
scaglie di grana padano Dop e senape di Digione 20

(1,7) CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello  
e crudo di Parma Dop 18

(1,4,7) ACCIUGHE, BURRATA E POMODORO: focaccia al naturale,  
burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori al forno 20

(1,7) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit di nostra produzione,  
burrata di Alberobello, ed emulsione al basilico 18

### **LE INSALATONE**

(1,4,6,8,9,10) AFFUMICATA: lattuga, salmone affumicato,  
ravanelli, cetrioli, finocchi, avocado, chips di riso nero,  
dressing allo zenzero e semi di chia 15

(2,4,8,12) GAMBERI: lattuga e misticanza, gamberi a vapore, arancia,  
cipolla agrodolce, puntarelle, mandorle e finocchi 15

(1,3,6,12) POLLO: lattuga, pollo grigliato, bacon, crostini al parmigiano  
e dressing al worchester 14

(1) VEGANA: mix di verdure in varie cotture con bruschetta di pane  
e olio al basilico 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) **CHIODINI & PORCHETTA:** fior di latte di Agerola, chiodini, parchetta di Ariccia, e patate al forno 15

(1,7) **ZUCCA PANCETTA & PROVOLA:** fior di latte di Agerola, zucca al forno, pancetta cotta Capitelli, scaglie di provolone 14,50

(1,7) **CICCIA & ZOLA:** fior di latte di Agerola, salsiccia di Lovison, gorgonzola Dop, cipolla rossa 13

(1,5,7,8) **PARMIGIANA:** pomodori S. Marzano, melanzane fritte, bufala campana Dop dopo cottura, scaglie di parmigiano e olio al basilico 13,50

(1,4,7) **CANTABRICA:** fior di latte di Agerola, acciughe del Cantabrico, pomodori confit, olive e burrata di Alberobello 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 14,50

(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, zucchine, olive di Taggia, tataky 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 14

(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 13

(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 14,50

(1,7,12) **BRACIERE:** pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, pomodori secchi, olive nere e cotto alla brace dopo cottura 14

(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, 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 🍷 15

(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 🍷 e olio al basilico 11

(1,7) **TIPO NAPOLETANA:** pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, capperi di Salina 🍷, acciughe del Cantabrico e olio evo 12

IMPASTO INTEGRALE 1,50

AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI da 1,00 a 3,50

## BEVANDE

Acqua naturale e gas	0,50 lt	2,50	Vino del giorno (aziende a rotazione)	
Coca, Fanta	0,33 lt	3,50	calice	3,50
Chinotto	0,275 lt	3,50	bottiglia	20
The pesca / Limone	0,25 lt	3,50	Caffè	1,50
Birre alla spina			Caffè corretto	2
Bionda*	0,30 lt	4	Decaffeinato	1,50
	0,50 lt	6	Orzo	2
Rossa	0,30 lt	4,50	Cappuccino	3,50
	0,50 lt	7	The	3,50
			Liquori, Amari	
			e Grappe speciali	4 cl da 3,50 a 6
			Coperto e servizio	3



\* Birrificio Tedesco dell'anno 2024

## 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 SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini e loro derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati

**N.B. - I piatti contrassegnati dall'asterisco \* contengono ingredienti trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04) o ingredienti congelati/surgelati.**

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