

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
			Caffè corretto	2
Birre alla spina			Decaffeinato	1,50
Bionda*	0,30 lt	4	Orzo	2
	0,50 lt	6	Cappuccino	3,50
Speciale	0,30 lt	5	The	3,50
	0,50 lt	7	Liquori, Amari	
			e Grappe speciali	4 cl da 3,50 a 6
			Coperto e servizio	3



* Birrifico 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 SO2
- 13 Lupini e loro derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati

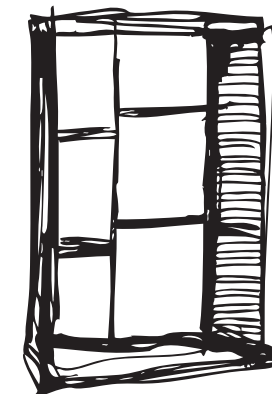
N.B. - I piatti contrassegnati dall'asterisco * contengono ingredienti trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04) o ingredienti congelati/surgelati.

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

La selezione degli ingredienti e la conoscenza delle loro origini sono alla base della nostra filosofia. Valorizziamo il più possibile le materie prime di piccoli produttori, rispettando per primo i cicli di produzione che la Natura gli riserva.



la finestra®
pizza & cucina



www.pizzerialafinestra.it



info@pizzerialafinestra.it



0422 411292



La Finestra Pizza & Cucina



[lafinestra_pizzaecucina](https://www.instagram.com/lafinestra_pizzaecucina)

La nostra Cucina

I CICHETTI DA CONDIVIDERE

- (1,3,4,7) Bruschetta di pan brioches con puntarelle e acciughe del Cantabrico 10
- (1,2,3,6,10) Cotoletta di tonno con maionese al miso 11
- (5,6,10,11) Hummus di ceci, limone e olio speziato 10
- (1,3,6,7,12) Tartare di manzo al naturale 11
- (1,7) Carciofo alla Giudea, pecorino e mentuccia 10
- (7,8,12) Zucca in tre diverse consistenze con nocciole e aceto balsamico (vegano) 10

I PIATTI

- (1,2,3,4,6,7) Spaghettoni con bottarga, tartare di gamberi e limone salato 20
- (1,2,4,7,11) Risotto con scampi, radicchio di Treviso e gocce melograno 20
- (1,3,6,7) Ravioli di stracotto di manzo e fonduta al parmigiano 17
- (1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina 18
- (1,3,7) Gnocchi di rapa rossa, crema di mandorle e rafano fresco (vegano) 16
- (4,6) Trancio di ricciola al forno, purè di sedano rapa e radicchio marinato al melograno 25
- (4,6,10) Piovra scottata, crema di cannellini, chimichurri e riso soffiato 25
- (5,6,9,10,11) Yakitori di pollo in salsa teriyaki e insalata di sedano croccante 18
- (1,6,7) Tagliata di manzo nostrano con verdure autunnali 25
- (1,6,10) Tacos con chili vegetale, avocado e pesto speziato (vegano) 16

*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) ZUCCA & PANCETTA: fior di latte di Agerola, crema di zucca, pancetta Capitelli, provolone 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) CARCIOFI & COTTO: crema di carciofi, cotto alla brace e scaglie di Grana Padano 24 mesi 18
- (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
- (1,2,6,7,8,10,11) CESAR SALAD: lattuga, bocconcini di pollo, bacon, scaglie di grana, mandorle tostate, emulsione al worchester e crostini di pane 13
- (8) INVERNALE: radicchio di Treviso, noci, speck e melograno 13
- (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) RADICCHIO & PORCHETTA: fior di latte di Agerola, radicchio di Treviso, porchetta di Ariccia e olio al rafano 15
- (1,7) ZUCCA, RADICCHIO & SALSICCIA: fior di latte di Agerola, zucca al forno, radicchio di Treviso e salsiccia cotta a bassa temperatura 14
- (1,7) CARCIOFI & PANCETTA: fior di latte di Agerola, carciofi, pancetta Capitelli, provolone 15
- (1,4,7) BROCCOLI & ACCIUGHE: fior di latte di Agerola, acciughe del Cantabrico, fiori di broccoli, pomodori confit, burrata di Alberobello 14
- (1,7) CICCIA & ZOLA: fior di latte di Agerola, salsiccia di Lovison, gorgonzola Dop, cipolla rossa 13
- (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, 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 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