

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	
Birra analcolica	0,33 lt	6	e Grappe speciali	4 cl da 3,50 a 6
			Coperto e servizio	3



* Birrifico Tedesco dell'anno 2024

ALLERGENI - ALLERGENS

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

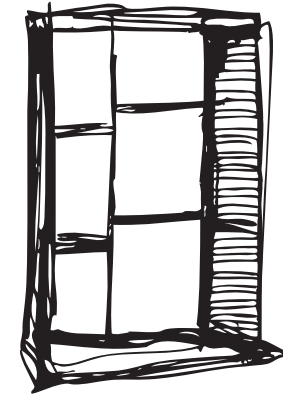
N.B. - I piatti contrassegnati dall'asterisco * contengono ingredienti trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04) o ingredienti congelati/surgelati.

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

(1,4,7,9) **Scarpetta con acciughe ed emulsione di erbe primaverili** 10

(4,6,9) **Carpaccio di ricciola, letche de tigre di alga nori** 11

(5,6,10,11) **Hummus di ceci, limone e olio speziato** 10
(piatto vegano)

(6) **Tartare di manzo all'olio e limone** 11

(1,7) **Carciofo alla Giudea, pecorino e mentuccia** 10

(6,7,8) **Porro arrostito, ricotta affumicata e nocciole saltate** 10

I PIATTI

(2,4,6,7) **Risotto Carnaroli carciofi fritti, limone e battuto di gamberi** 19

(1,2,3,4,6,7) **Ravioli al caciucco di pesce e vellutata di broccoli** 18

(1,3,7) **Lasagnetta aperta, asparagi, bottarga d'uovo e fonduta di Grana Padano** 16

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

(1,5) **Gnocchi di rapa rossa, crema di mandorle e rafano fresco** 16
(piatto vegano)

(4,6,7) **Trancio di ricciola al forno, carote e agretti** 25

(1,3,4,6,10) **Fish and chips a modo nostro** 22

(7,9) **Costine di agnello, frutti rossi e sedano rapa** 25

(1,6,7) **Tagliata di manzo nostrano con verdure di stagione** 25

(1,6,8,11) **Sandwich con funghi cardoncelli, salsa romesco e scarola** 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.

(1,7) **PRIMAVERILE: fior di latte di Agerola, crema di asparagi, 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

(1,7) **GOLOSA: crema di carote, capocollo di Martina Franca e rafano fresco** 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** 20

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

(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) **ASPARAGI E PANCETTA: fior di latte di Agerola, asparagi verdi e bianchi, pancetta Capitelli e pecorino di fossa** 15

(1,3,7) **LARDO E ASPARAGI: fior di latte di Agerola, lardo d'Arnad, asparagi verdi e bianchi, salsa di tuorlo d'uovo** 14

(1,4,7) **NDUJA E BURRATA: fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, burrata di Alberobello e olive taggiasche** 15

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

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

(1,7) **CICCIA & ZOLA: fior di latte di Agerola, salsiccia cotta a bassa temperatura, 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** 14,5

(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

(1,4,7) ***PINNA GIALLA: fior di latte di Agerola, pomodori gialli, 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** 13,5

(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** 14,5

(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** 11,5

(1,7,8) **SPECK & ZOLA: fior di latte di Agerola, gorgonzola Dop, speck affumicato a bassa temperatura, noci e miele di acacia** 13,5

(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** 14,5

(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