

La nostra Cucina

I CICCHETTI DA CONDIVIDERE

- (1,4,7,9) **Bruschetta con scarola, acciughe e burro salato alle erbe** 10
- (4,6,9) **Carpaccio di ricciola e maionese al lime** 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) **Gnocco fritto con crudo di Parma 24 mesi** 10
- (6,7,8) **Porro arrostito, ricotta affumicata e nocciole saltate** 10

I PIATTI

- (2,4,6,7,13) **Risi, bisì e gamberi** 19
- (1,4,6,7) **Pasta con pesce spada, finocchietto e crumble di olive** 18
- (1,3,7) **Tagliatella ripiena di magro, crema di ortiche e bottarga d'uovo** 16
- (1,3,9,12) **Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina** 18
- (1,6,8,9) **Paccheri Mancini con ragù di noci, rosmarino e sedano croccante** 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
- (7,10) **Pluma iberica con millefoglie di patate alla senape** 25
- (1,6,7) **Tagliata di manzo nostrano con verdure di stagione** 25
- (1,6,11) **Tacos con chili di fagioli mungo, funghi in tempura e pico de gallo** 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.

- (1,4) **BACIATA 2.0: crema di ortiche, acciughe del Cantabrico e porchetta di Ariccia** 16
- (1,7) **NDUJA & FRIGGITELLI: fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga e friggittelli al forno** 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
- (1,5,8) **MANDORLE E PANCETTA: focaccia al naturale, insalata riccia, casatella Dop, pancetta Capitelli e mandorle** 20
- (1,7,13) **GUANCIALE E PECORINO: focaccia al naturale, crema di fave, guanciale e pecorino di fossa** 19
- (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** 20
- (1,4,7) **ACCIUGHINA: focaccia al naturale, scarola, acciughe del Cantabrico, uvetta e nocciole** 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, carote, 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.

- (1,7,8) **TRE POMODORI: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Vesuvio, antichi pomodori di Napoli, pomodori confit, bufala dopo cottura e olio al basilico** 14,50
- (1,4,7,8) **GIALLO ORO: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Vesuvio, acciughe del Cantabrico, friggittelli al forno e olio al basilico** 14
- (1,7) **SAPORITA: fior di latte di Agerola, guanciale, patate al forno, cipolla rossa e senape al miele** 13,50
- (1,4,7) **NDUJA E BURRATA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, il pomodoro salsa, burrata di Alberobello e olive taggiasche** 15
- (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 semi 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, 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** 13,5
- (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 semi 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