

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	2,50
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	6,50	e Grappe speciali 4 cl	da 3,50 a 6
			Coperto e servizio	3



* Birrificio 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

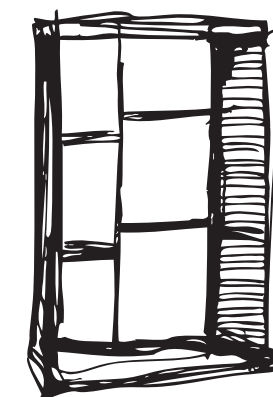
N.B. - I piatti contrassegnati dall'asterisco * contengono ingredienti trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04) o ingredienti congelati/surgelati.

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

La nostra Cucina

I CICHETTI DA CONDIVIDERE

(1,3,7,12) Tartelletta di mais, radicchio tardivo di Treviso e crema di grana padano 10

(7,8) Carciofo arrostito, crema di topinambur e nocciole 10

(1,2,4,10,11) **Bao al vapore con gambero fritto, maionese al sesamo e cavolo cinese** 10

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

(1,7) Gnocco fritto con crudo di Parma 24 mesi 10

(1,6) Falafel di verdure con salsa allo yogurt di soia 10

I PIATTI

(1,2,3,6,7) **Risotto cacio e pepe, schie e limone bruciato** 20

(1,2,6,7) **Spaghetti Mancini con canoce e crema di carciofi** 19

(1,2,3,4,6,7,9) **Tagliolino al granchio, zenzero e polvere di alga nori** 20

(1,3,6,7) **Bottoni di cime di rapa, grana padano e pan crusco alla 'nduja** 18

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

(4,6) **Spiedino di rana pescatrice e guanciale, maionese allo zafferano e puntarelle** 25

(4,6,11,14) Piovra arrostita, salsa babaganush e melograno 25

(3,6,7,10) **Galletto alla brace con patate fritte fatte in casa e salsa tartara** 20

(1,6,7) Tagliata di manzo nostrano con verdure di stagione 26

(1,3,6,7) Cotoletta di zucca e provola con maionese speziata 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.

(1,7,12) **PANCETTA & RADICCHIO: fior di latte, radicchio di Treviso e pancetta cotta Giovanna Capitelli** 16

(1,7) DELIZIOSA: fior di latte di Agerola, pomodori secchi, spianata calabra, filetti di San Marzano e patè di olive 16

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

(1,7) **ROUGE: crema di rapa rossa, guanciale e cime di rapa** 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

(1,3,7) 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) BURRATA & ACCIUGHE: focaccia al naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodorini confit homemade 20

(1,7) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit di nostra produzione, burrata di Alberobello, ed emulsione al basilico 19

(1,4,12) **SGOMBRA: focaccia al naturale con crema di rapa rossa, sgombro marinato e cipolla agrodolce** 20

(1) **CARCIOFI & CAPOCOLLO: focaccia al naturale con crema di carciofi e capocollo di Martina Franca** 🍷 20

LE INSALATONE

(1,4,6,8,9,10) AFFUMICATA: lattuga, salmone affumicato, ravanelli, 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

(8) **INVERNALE: radicchio di Treviso cotto e crudo, speck croccante, noci e melograno** 14

(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.

(1,5,7) **RADICCHIO & PORCHETTA: fior di latte di Agerola, radicchio di Treviso dopo cottura, porchetta di Ariccia e olio al rafano** 15

(1,4,7) **BROCCOLI & ACCIUGHE: fior di latte di Agerola, acciughe del Cantabrico, fiori di broccoli, pomodori gialli del Vesuvio, burrata di Alberobello** 15

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

(1,4,7) NDUJA & BURRATA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, burrata di Alberobello e olive taggiasche 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: 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 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 semi secchi, olive nere e cotto alla brace dopo cottura 14

(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

(1,5,7) SAN MARZANO & BUFALA: pomodoro San Marzano, bufala campana Dop in cottura, olio al basilico 12

IMPASTO INTEGRALE 1,50

AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI da 1,00 a 3,50