

BEVANDE

			Vino del giorno (aziende a rotazione)		
Acqua naturale e gas	0,50 lt	2,50	calice	3,50	bottiglia 20
Coca, Fanta	0,33 lt	3,50			
Chinotto	0,275 lt	3,50	Caffè	1,50	
The pesca / Limone	0,25 lt	3,50	Caffè corretto	2,50	
			Decaffeinato	1,50	
Birre alla spina			Orzo	2	
Bionda*	0,30 lt	4	Cappuccino	3,50	
			The	3,50	
Speciale	0,30 lt	5	Liquori, Amari		
			e Grappe speciali	4 cl	da 3,50 a 6
Birra analcolica	0,33 lt	6,50			
			Coperto e servizio	3	



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.

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.

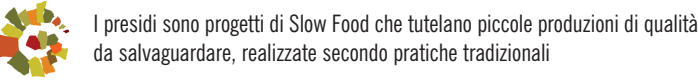
 www.pizzerialafinestra.it

 info@pizzerialafinestra.it

 0422 411292

 La Finestra Pizza & Cucina

 lafinestra_pizzaecucina



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

La nostra Cucina

I CICHETTI DA CONDIVIDERE

(1,2,4,10,11) Bao al vapore con gambero fritto, maionese al sesamo e insalata ricia

10

(4,6) Tartare di ricciola con mela verde e maionese alla menta

12

(6) Tartare di manzo all'olio e limone

12

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

10

(1,7) Crocchette di parmigiana di melanzane con chutney di pomodoro 10

I PIATTI

(1,7) Risotto con robiola, pomodoro arrosto e olive disidratate

18

(minimo per 2 persone)

(1,3,4,6,7,8,9) Tagliolino con alici fresche, finocchietto, uvetta e pinoli

20

(1,2,4,6,7,9) Spaghetto con scampi crudi e lime

20

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

18

(1,3,7) Gnocco arrostito con crema di zucchine, basilico e fiori di zucca

16

(4) Ricciola con crema di peperone arrostito e menta

26

(1,4,5,6,8,14) Tacos con piovra, salsa romesco e avocado

20

(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

(1,6,10) Hamburger con pulled pork di cardoncelli, cappuccio e lime mayo

18

*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) DELIZIOSA: fior di latte di Agerola, pomodori secchi, spianata calabra, filetti di San Marzano e patè di olive

16

(1,4,7) BACIATA ESTIVA: fiordilatte, friggitelli e porchetta di Ariccia

16

(1,7) GUANCIALE e PEPERONI: peperoni arrostiti, menta e guanciale

16

(1,7) GRANATA: fiordilatte, melanzane fritte e grana padano 24 mesi

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

20

(1,4,7) ORANGE: focaccia al naturale con crema di zucchine, salmone e robiola

20

(1) POMODORO e CAPOCOLLO: focaccia al naturale con crema di pomodorini gialli, olive e capocollo di Martina Franca (marchio presidio slowfood)

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

(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

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.

(1,7,8) TRE POMODORI: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del vesuvio, antichi pomodori di Napoli, pomodori Confit, bufala dopo cottura e olio al basilico

15

(1,5,7,8) PARMIGIANA: pomodoro San Marzano, melanzane fritte. Dopo cottura: mozzarella di bufla, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio al basilico

15

(1,3,7) CARBONARA: fior di latte di Agerola, cipolla rossa, guanciale. Dopo cottura: salsa al tuorlo d'uovo, pecorino, pepe

14

(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, 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 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

12

(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