BEVERAGES

Acqua naturale/gas	0,50 lt	2,50
Coca, fanta	0,33 lt	3,50
Chinotto	0,275 lt	3,50
The pesca, limone	0,25 lt	3,50
Birre alla spina		
Bionda	0,30 lt	4,00
	0,50 lt	6,00
Speciale	0,30 lt	5,00
	0,50 lt	7,00

Vino del giorno (a rotazione)		
calice 3,50 bottiglia		20,00
Caffè		1,50
Coffè corretto		2,50
Decaffeinato		1,50
Orzo		2,00
Cappuccino		3,50
The		3,50
Liquori e amari	4 cl	3,50
Liquori speciali e grappe	4 cl	6,00
Coperto e servizio		3,00

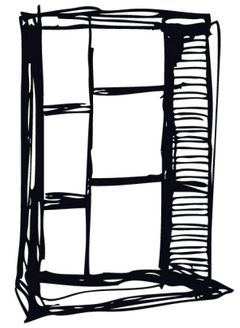
ALLERGENI

Si informano I Signori clienti che in questo locale vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti e chiedere informazioni al personale di sala.

1 Cereali contenenti glutine (grano,segale,orzo,avena,kamut e i loro ceppi derivati)
2 Crostacei e i loro derivati
3 Uova e i loro derivati
4 Pesce e i loro derivati
5 Latte e i loro derivati
6 Soia e i loro derivati
7 Latte e i loro derivati
8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi)
9 Sedano e i loro deriva ti
10 Senape e i loro derivati
11 Sesamo e i loro derivati
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l (espressi in SO_2)
13 Lupini e loro derivati
14 Molluschi e prodotti derivati

***I piatti contrassegnati dall'asterisco contengono ingredienti congelati/surgelati. Per rispettare la naturale stagionalità delle materie prime e la freschezza, alcune preparazioni possono essere realizzate con prodotti freschi successivamente sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura.**

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



la finestra®

pizza & cucina

La selezione degli ingredient 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 nostra cucina

I CICCHETTI DA CONDIVIDERE

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

(3,4,6) **Sashimi di ricciola con maionese al lime e zenzero** 12

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

(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

(1,7,8) **Risotto con crema di zucchine, basilico e anacardi (piatto vegano) (min 2 persone)** 18

(1,2,4,6,7,9)* **Spaghetti Mancini con scampi crudi e lime** 20

(1,2,3,6,7)*__Tagliolini integrali con capesante e finferli__ 20

(1,3,7,8) **Tortello di zucca affumicata, amaretti e limone bruciato** 20

(1, 3,7,9,12) Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina 18

(1,6) **Trancio di branzino con crema di zucca e pak-choy** 26

(1,4,6,8)* **Calamaro arrostito, salsa romesco e radicchio spadone** 20

(1,3,6,7,8,11) **Pollo alla coreana con insalata di cavolo cappuccio** 20

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

(1,6) **Kebab di sedano rapa con pita e salsa allo yogurt di soia (piatto vegano)** 18

LA PALATONDA®

Impasto con idratazione all'80% ottenuto con una miscella di farine Petra
Estremamente croccante, viene servita solo farcita a spicchi

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

(1,4 ,7) **BACIATA: fior di latte, acciughe del Cantabrico e porchetta di Ariccia** 16

(1,8) **AUTUNNALE: crema di zucca, guanciale e noci** 16

(1,7) **GOLOSA: fior di latte, cotto alla brace e pomodori secchi** 16

LE FOCACCE A VAPORE (servite tagliate in 6 spicchi)

Impasto ottenuto da una miscella di farine Petra, lavorate con metodo indiretto(biga). Consistenza: la cottura a vapore rende la focaccia alta e soffice mentre la finitura in forno le dona croccantezza esterna

(1, 3, 4, 5, 7,8,10) L'INDECISA: la nostra degustazione delle 6 tipologie di abbinamenti sotto riportati 20

(1,3,7) TARTARE: focaccia al naturale, tartare di manzo nostrano, scaglie di grana Padano Dop e senape di Djone 20

(1,7) CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello e crudo di Parma 24 mesi 20

(1,4,7) BURRATA E ACCIUGHE: focaccia la naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori confit fatti in casa 20

(1,7) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit fatti in casa, burrata di Alberobello ed emulsione al basilico 20

(1,4,7) **TONNARA: focaccia al naturale, tonno scottato, crema di rapa rossa e olive disidratate** 20

(1,8) **MONTANARA: focaccia al naturale con crema di zucca, speck e noci** 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 al vapore, arancia, cipolla agrodolce, carote, mandorle e finocchi 15

(1,2,3,6,7,8,10,11) CESAR SALAD: lattuga, bocconcini di pollo, bacon, scaglie di Grana Padano Dop, mandorle tostate, emulsione al worchester e crostini di pane 14

(1) VEGANA: mix di vedure 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%

(1,7) **TRE POMODORI: fior di latte campano, pomodori gialli del Vesuvio, antichi pomodori di Napoli, pomodori confit fatti in casa, bufala dopo cottura e olio al basilico** 15

(1,3,5,7,8) **PARMIGIANA: pomodoro, melanzane fritte. Dopo cottura: mozzarella di bufala, scaglie di grana Padano 24 mesi e olio al basilico** 15

(1,7,8) **ZOLA E PERE: fior di latte campano, guanciale, gorgonzola Dop, pere e noci 14**

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

(1, 7, 10, 12) BRACE & BURRATA: fior di latte campano. Dopo cottura: burrata di Alberobello, cotto alla brace e olio alla senape di nostra produzione 14,50

(1,7,9,10,12) PICCANTINA: pomodoro, fior di latte campano, nduja di Spilinga, pomodori semi secchi, olive nere, pecorino di fossa dopo cottura 14

(1, 4, 7) PINNA GIALLA: fior di latte campano, pomodori gialli del Vesuvio, zucchine, olive di Taggia, tataky di tonno pinna gialla e olio evo 15

(1, 7) A CRUDO: crudo di Parma 24 mesi, burrata di Alberobello, pomodorini, olive di Taggia. Tutto dopo dottura 14

(1, 7) ARICCIA 2.0: fior di latte campano, patate al rosmarino, melanzane al forno e porchetta di Ariccia 13

(1,7,9,10,12) NORMA: pomodoro, fior di latte campano, melanzane al forno, pomodori semi secchi, olive nere e scamorza affumicata 13,50

(1, 7) VEGETARIANA: fior di latte campano, selezione di verdure stagionali in diverse cotture (no peperoni) e olivo evo 13

(1, 4, 7) *LA TONNO & CIPOLLA: pomodoro, fior di latte campano, tonno pinna gialla appena scottato, pomodorini, cipolla rossa e olio evo 14,50

(1, 7, 12) BRACIERE: pomodoro, fior di latte campano, pomodori semi secchi, olive nere e cotto alla brace dopo cottura 14

(1, 7, 8) SPECK & ZOLA: fior di latte campano, gorgonzola Dop, speck affumicato a bassa temperatura, noci e miele di acacia 13,50

(1, 7) PREZIOSA: pomodoro, fior di latte campano, zucchini al forno, cotto alla brace e casatella Dop dopo cottura 13

(1, 7) CAPOCOLLO & BURRATA: fior di latte campano, burrata di Alberobello, capocollo di Martina Franca 15

(1, 7) BLUETTE: pomodoro, fior di latte campano, Blu '61 (formaggio affinato nel passito di Raboso), pancetta steccata in cottura, cipolla rossa 14,50

(1, 5, 7) FALSA MARGHERITA: fior di latte campano, antichi pomodori di Napoli e olio al basilico 12

(1, 7) TIPO NAPOLETANA: pomodoro, fior di latte campano, capperi di Salina acciughe del Cantabrico e olio evo 12

(1, 5, 7) S. MARZANO & BUFALA: pomodoro, bufala campana Dop in cottura e olio al basilico 12

IMPASTO INTEGRALE 1,5

AGGIUNTA INGREDIENTI DA 1 A 3,5