

## La nostra Cucina

### I CICHETTI

- (1,5) Smorza fame: pala romana con pomodori ciliegino conditi con olio evo, sale di Maldon ed emulsione al basilico (vegano) 7
- (1,2,7,8,11) Fiori di zucca ripieni di scampi e ricotta al lime 10
- (1,6,8,9) Panzanella estiva 8
- (3,4,6,10) Insalata di polpo, patate, olive di Taggia e pomodori confit 10
- (1,3,7) Crocchette di verdure con ricotta e menta 10
- (7) Roast-beef, spuma di Grana Padano 24 mesi e olio al ginepro 10
- (1,3,6,7,12) Tartare di manzo con bao al vapore e maionese alla senape 10

### I PIATTI

- (1,6,7) Tubetti Mancini con spuma di anacardi, ortiche e peperoncino (piatto vegano) 14
- (1,2,4,6,7,14) Spaghettoni quadrati alla crudaiola: scampi, branzino e tonno 18
- (1,3,4,6,7,14) Tagliolino fatto in casa tiepido all'acqua di pomodoro e vongole 18
- (1,3,9,12) Tagliatelle della Finestra con ragù di Chianina 16
- (6,7) Risotto Carnaroli con crema di zucchine al basilico e i suoi fiori (piatto vegetariano) 14
- (4,7,13) Filetto di branzino con insalata di taccole, fagiolini e piselli 25
- (1,6,7) Controfiletto di Sottana del Montello km 0 con rosti di patate 25
- (1,3,5,6,7,10,12) Hamburger di manzo con scamorza affumicata, bacon, lattuga, pomodori e chutney di albicocca 16
- (1,6,10,11) Tacos vegani, avocado, chili di fagioli e salsa pico de gallo (piatto vegano) 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) DELIZIOSA: fior di latte di Agerola, pomodori secchi, spianata calabra, filetti di San Marzano e patè di olive 16
- (5,6,7,8) ESTIVA: insalata di pomodori, pesto alla genovese (senza aglio), mozzarella di bufala 16
- (1,4,6,12) BACIATA: friggirelli, porchetta di Ariccia, salsa di acciughe del Cantabrico 16
- (1,7) LARDO & BURRATA: lardo d'Arnad, melanzane fritte, burrata e mentuccia 16
- (1,7) GOLOSA: fior di latte di Agerola, cotto alla brace, pomodori secchi, champignon 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 18
- (1,7) PUGLIESE: burrata di Alberobello, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi e patè di olive 18
- (1,4) TONNARA: tonno, crema di zucchine al basilico e porro fritto 18
- (1,3,7) TARTARE: focaccia al naturale, tartare di manzo al naturale, scaglie di grana padano Dop e senape di Digione 18
- (1,4,7) ACCIUGHE, BURRATA E POMODORO: focaccia al naturale, burrata di Alberobello, acciughe del Cantabrico e pomodori al forno 18
- (1,7) REGINA: focaccia al naturale con pomodori confit di nostra produzione, burrata di Alberobello, ed emulsione al basilico 18
- (1,7) CRUDO DI PARMA: focaccia al naturale con burrata di Alberobello e crudo di Parma Dop 18

### LE INSALATONE

- (1,4,6,8,9,10) AFFUMICATA: insalata romana e misticanza, salmone affumicato, ravanelli, cetrioli, finocchi, avocado, chips di riso nero, dressing allo zenzero e semi di chia 15
- (2,4,8,12) GAMBERI: insalata romana e misticanza, gamberi a vapore, arancia, cipolla agrodolce, pomodorini, mandorle e finocchi 15
- (1,3,6,12) POLLO: lattuga romana, pollo grigliato, bacon, crostini al parmigiano e dressing al worchester 13
- (1,7) POMODORO: pomodori misti di stagione, stracciatella e crumble di pane al basilico 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) NASONA: pomodoro San Marzano, pomodoro Nasone, bufala Campana Dop, dopo cottura, olio al basilico e basilico fresco 14
- (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
- (1,5,7,8) PARMIGIANA: pomodori S. Marzano, melanzane fritte, bufala campana Dop dopo cottura, scaglie di parmigiano e olio al basilico 13,50
- (1,7) SAPORITA: fior di latte di Agerola, lardo d'Arnad, patate al forno, cipolla rossa 13
- (1,4,7,8) GIALLO ORO: fior di latte di Agerola, pomodori gialli del Vesuvio, acciughe del Cantabrico, friggirelli al forno, olio al basilico 14
- (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
- (1,7,9,10,12) PICCANTINA: pomodori 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 del Vesuvio, julienne di 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 13,50
- (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 12
- (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 13,50
- (1,7,12) BRACIERE: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, pomodori secchi, olive nere e cotto alla brace dopo cottura 13,50
- (1,5,7) SAN MARZANO & BUFALA: pomodoro San Marzano, bufala campana Dop in cottura, olio al basilico 11,50
- (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, julienne di 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 14,50
- (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 a crudo 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 11

IMPASTO INTEGRALE 1,50

AGGIUNTA EXTRA INGREDIENTI da 1,00 a 3,50