

## enjoy Farinella

I ristoranti Farinella vi accolgono in un'atmosfera semplice ed elegante luminosa e familiare per proporvi una ristorazione di qualità ispirata alle ricette, agli ingredienti, ai sapori tradizionali della celebrata cucina Mediterranea... Benvenuti e buon appetito!

### sfizi e fritti

- ✓ Chiacchiere di Farinella 9,90  
Tocchetti di pizza fritti serviti con pomodorini, stracciatella e basilico
- Fritto all'Italiana 8,90  
Zeppoline di pasta cresciuta, \*Crocchè di patate, \*Arancino di riso al ragù di Manzo, \*Frittatina di pasta con besciamella, carne e piselli
- ✓ Montanarine 5,90  
2 Montanarine fritte con salsa pomodoro, Grana Padano, cacio ricotta, pepe nero e basilico
- ✓ Fiori di zucca 6,50  
2 Fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico in salsa agrodolce piccante
- ✓ Bruschette ai due pomodori 8,90  
Pane tostato alla griglia con pomodorini freschi rossi e gialli conditi con olio all'aglio, rucola, origano e basilico
- ✓ Focaccia della Casa 5,50  
Focaccia con olio, origano e sale



### centrotavola

- ✓ Mozzarella di Bufala 16,90  
Mozzarella di Bufala Campana 250 gr servita con pomodorini rossi e gialli conditi all'olio, origano e basilico su nido di rucola
- Crudo di Parma Burrata e focaccia della Casa 17,50  
Crudo di Parma con burrata, rucola, pomodorini e focaccia all'olio, sale e origano
- ✓ Rotolini di pizza scomposti 15,50  
Rotolini di pasta pizza cotta in forno e farcita con pomodorini, melanzane, provola, Grana Padano, olio e basilico
- Polpo Cozze e Patate 19,90  
\*Polpo arrosto, cozze al pepe nero su crema di patate e limone, olio al prezzemolo e veli di pancrocante

### contorni

- \*Patate fritte 4,90
- Patate al forno 4,90
- Insalatina mista 5,50
- Verdure grigliate 6,50

## i classici di Farinella

- ✓ Nerano 14,90  
Spaghetti con zucchine, burro, pepe nero, basilico, Grana Padano e Provolone Fiaschetto
- ✓ Cacio e Pepe 14,50  
Spaghetti mantecati con pecorino Romano Dop, pepe nero e scaglie di Provolone Fiaschetto (Con gamberi\* e lime + 3,00 €)
- Carbonara 14,90  
Spaghetti saltati con guanciale e tuorlo d'uovo, emulsionato al pecorino Romano Dop, pepe nero e scaglie di Provolone Fiaschetto
- ✓ Scarpariello 14,00  
Spaghetti con pomodorini rossi, pecorino Romano Dop, Grana Padano, basilico e peperoncino (Con stracciatella +2,50€)
- Fettuccine alla Bolognese 15,90  
Fettuccine all'uovo con ragù di Manzo italiano, burro, pomodoro, Grana Padano e basilico
- ✓ Gnocchi alla Sorrentina 14,90  
Gnocchi di patate Selenella con salsa al pomodoro, basilico, fior di latte e Grana Padano, gratinati al forno



### gli speciali

- Risotto Gamberi e Agrumi 17,90  
Riso Carnaroli mantecato con burro agli agrumi d'estate, \*gamberi scottati e mandorle tostate
- Scialatielli fiori di Zucca e Cozze 15,90  
Scialatielli saltati con fiori di zucca, cozze, Grana Padano, basilico e scaglie di Provolone Fiaschetto
- ✓ Raviolo Farinella 16,50  
\*Ravioli farciti con ricotta e maggiorana in salsa di pomodoro e pomodorini, provola affumicata, basilico e Grana Padano
- Tagliatelle Scampi pistacchio e Stracciatella 18,90  
Pasta all'uovo saltata con \*scampi, stracciatella, pesto e granella di pistacchi
- ✓ Spaghetti al Limone 13,90  
Spaghetti cotti in infuso aromatico di scorze e succo di limone, mantecati con burro Grana Padano, olio e scaglie di Provolone Fiaschetto (Con Vongole + 4,90 €)

### i secondi

- ✓ \*Parmigiana di Melanzane 13,00  
Doppio strato di melanzane con salsa pomodoro, Grana Padano, basilico e provola affumicata
- Millefoglie di Pollo 18,90  
Petto di pollo cotto a bassa temperatura servito con riso basmati alle verdure e salsa d'avocado al lime
- Tagliata di Manzo 23,90  
\*Tagliata d'arrosto di manzo con funghi champignon freschi, songino, scaglie di Grana Padano e riduzione d'Aglianico
- Frittura di Gamberi e Calamari 22,00  
Classica frittura di \*gamberi e \*calamari servita con chips di patate e salsa Farinella
- Filetto di Ricciola 22,00  
\*Ricciola cotta a bassa temperatura, su medaglioni di patate, olive verdi e salsa al limone aromatizzata al timo e basilico

## le insalate

- Caesar Salad 15,90  
Julienne di pollo grigliato su miscela dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito con salsa Caesar
- Caesar Salad Crunch 16,50  
\*Pollo pastellato con germe di grano al pane panko su miscela dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, salsa Caesar e crispy bacon
- Nizzarda 15,90  
Filetti di tonno sott'olio, insalata mista, olive Taggiasche, \*fagiolini, uovo sodo, filetti di acciughe sott'olio, pomodoro, patate al vapore e crostini di pane
- Ellenica 14,50  
Insalata verde, feta greca, mela, tocchetti di prosciutto crudo in olio di girasole al rosmarino, cetriolo, semi di zucca e uva Sultanina
- ✓ Caprese 12,00  
Mozzarella di Bufala Campana 170gr con pomodoro, olio, origano e basilico
- Fresella 14,90  
Classica Fresella Napoletana con mozzarelline di Bufala, rucola, filetti di acciughe sott'olio, pomodorini e olive verdi

## le bibite

- |  |                            |           |
|--|----------------------------|-----------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite | Bottiglia da 33 cl         | 4,50      |
| Acqua Minerale Naturale / Frizzante      | Bottiglia da 50 cl         | 2,60      |
| Birra chiara                             | Alla spina da 20 cl / 40cl | 4,50 6,90 |
| Birra scura                              | Alla spina da 20 cl / 40cl | 4,90 7,50 |



### \*dessert

- La Delizia al Limone 8,50  
Tortino di soffice pan di Spagna con crema leggera al limone, frutti di bosco e salsa di fragole
- Il Tiramisù 7,90  
Biscotto bagnato all'espresso Napoletano ed emulsionato con crema al mascarpone e spolverato al cacao
- Il Babà Farcito 7,90  
Babà classico Napoletano farcito con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e scorzette d'arancio
- Millefoglie 8,50  
Pasta sfoglia farcita con crema Chantilly e fragole
- Cuore caldo al pistacchio con Gelato 8,50  
Tortino con cuore caldo di pistacchio e gelato alla vaniglia
- Mosaico di Frutta con gelato 7,90  
Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia

\*Gelo - ✓ Piatti Vegetariani  
Coperto  
Pranzo 2,00€ / Cena 3,00€  
Sabato / Domenica / Festivi 3,00€

Scan the Qr-Code for:

- Translated menu
- Other picture
- Allergen list
- Wine list



## le pizze

🌿 **Provale con il nuovo impasto Multicereali +1,50€**

- ♥ Margherita 9,90  
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio
- ♥ Marinara 8,50  
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico, olio
- ♥ Bufalotta 14,50  
Pomodoro, pomodorini, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, basilico e olio
- ♥ Capricciosa 14,50  
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto affumicato, carciofini sott'olio, olive Taggiasche, funghi, olio, basilico, Grana Padano
- ♥ Vegetariana 13,00  
Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive Taggiasche, Grana Padano, olio e basilico
- ♥ Diavola 12,00  
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, olio e basilico
- ♥ Cotto ma non Cotto 13,50  
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto affumicato in uscita, basilico, olio e Grana Padano
- ♥ Salsiccia e Friarielli 14,50  
Provola affumicata, Grana Padano, \*salsiccia e \*friarielli Napoletani saltati con olio e peperoncino
- ♥ 4 Formaggi 14,50  
Fior di latte, gorgonzola, emmenthal, Grana Padano, basilico e olio

## le pizze speciali

- ♥ Tonnetto 15,00  
Filetti di tonno sott'olio, fior di latte, cipolla caramellata, pomodorini secchi, olio e basilico
- ♥ Capresina 18,90  
Pomodorini, mozzarelline di Bufala, rucola, prosciutto crudo, olio e scaglie di Grana Padano
- ♥ Norma 15,00  
Pomodoro, Provola affumicata, melanzane infornate, cacio ricotta e pepe, olio, basilico e Grana Padano
- ♥ IGP 14,50  
Fior di latte, mortadella, ricotta, zeste di limone, pesto e granella di pistacchio
- ♥ Burratina 15,50  
Pomodorini cotti in forno con origano, olio e basilico, salsa di pomodoro e burrata
- ♥ Fresca 15,90  
Pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano e olio
- ♥ La Napoletana frita 13,90  
Provola affumicata, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico
- ♥ Il Calzone 13,90  
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico



## menu kids

- ♥ Pizza Baby Olio e Pomodoro 7,50
- ♥ Pennette al Pomodoro 8,00
- ♥ Pennette Panna e Prosciutto affumicato 8,50
- ♥ \*Cotoletta di Pollo e \*patatine 9,00

# FARINELLA

## la nostra storia

Maria Laura è piccina quando con il padre, Pino Joseph Angelesi lascia Sorrento per Brooklyn per raggiungere i parenti emigrati qualche tempo prima. Ben presto, il gruppo familiare avvia un'attività di importazione di prodotti alimentari tipici della celebre Costiera Amalfitana, che rifornisce i ristoranti italiani a New York.

Casa Angelesi diventa così, pian piano, il punto di riferimento per un nutrito gruppo di italiani d'America, dove i "paesani" si incontrano per concludere affari, ma anche per parlare della loro terra lontana.

A cena, davanti ai piatti fumanti e appetitosi della tradizione mediterranea, o attorno ad un tavolo di tressette, si chiacchiera della Costiera e delle sue bellezze...

Il sapore dei pomodorini del Vesuvio, l'odore dei fiori d'arancio, la fragranza dei limoni, i colori del mare.

Per i tanti ospiti di casa Angelesi diventa consuetudine vedere Maria Laura portare a tavola un semplice e gustoso piatto di spaghetti al pomodoro e basilico fresco, a suggellare l'incantesimo di quei ricordi.

È in quel periodo che Maria Laura, ormai abilissima nella preparazione di pasta e pizze, riceve dal padre il dolce e buffo nickname di "Farinella", che poi la seguirà per tutta la vita.

Ed è grazie anche ai suoi spaghetti, che racchiudevano gli odori, i sapori e la freschezza della tradizione mediterranea, che gli Angelesi diventarono famosi tra i ristoranti Italiani di New York. Da queste semplici vicende, nasce l'idea dei ristoranti Farinella, che trae dalla fondatrice gli spunti e l'impegno a portare in tavola lo spirito più genuino del modo di vivere e della cucina mediterranea.

C'è più gusto ad essere speciali... abbiamo impastato con lievito madre, selezionato le migliori farine con germe di grano, il prezioso scrigno che ne racchiude tutto il gusto ed il profumo, raddoppiando i tempi di lievitazione per garantirvi una migliore fragranza e digeribilità.

Il nostro personale è a sua disposizione per la consultazione dell'elenco allergeni

(Dopo una prima lievitazione di 36 ore, il prodotto viene abbattuto ad una temperatura di -22°C per poi continuare il ciclo di lievitazione ad una temperatura controllata per altre 24 ore).

Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

[www.farinellarestaurant.it](http://www.farinellarestaurant.it)



Federica De Angelis  
"Spaghetti al Limone"