

Antipasti

- ✓ **Chiacchiere Farinella con stracciatella** 9,90
Tocchetti di pizza fritti serviti con pomodorini freschi, stracciatella di mozzarella, olio origano e basilico
- Fritto Parthenopeo** 9,90
Zeppoline di pasta cresciuta, *Crocchè di patate al limone, *Arancino di riso al burro prosciutto cotto e scamorza, *Frittatina di pasta con besciamella, carne e piselli
- ✓ **Fiorilli ripieni** 14,50
Fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico in salsa pomodoro e pesto di basilico
- ✓ **Bruschette Mediterranee** 9,50
Pane tostato alla griglia con pomodorini freschi rossi e gialli conditi con olio all'aglio feta greca, olive taggiasche, origano e basilico
- Ceci Baccalà e Rosmarino** 18,50
Tocchetti di baccalà a bassa temperatura su *hummus di ceci, pinoli tostati, rosmarino olio all'aglio, limone e pepe nero
- Crudo di Parma mozzarella di bufala e focaccia della casa** 17,90
Crudo di Parma con mozzarella di bufala, rucola, pomodorini e focaccia all'olio sale e origano
- Polpo Cozze e Patate** 19,90
*Polpo arrosto, cozze al pepe nero su crema di patate al limone, olio al prezzemolo e veli di pancrocante
- ✓ **Focaccia della Casa** 5,50



I classici

- ✓ **Nerano** 15,90
Spaghetti con zucchine, burro, pepe nero, basilico, Grana Padano e Provolone Fiaschetto
- Carbonara** 16,50
Mezze maniche con guancialetto e tuorlo d'uovo, emulsionato al pecorino Romano e pepe nero
- ✓ **Scarpariello** 15,50
Spaghetti saltati con pomodorini rossi, pecorino Romano, Provolone, Grana Padano, basilico e peperoncino
- Fettuccine alla Bolognese** 16,90
Fettuccine all'uovo con ragù di Manzo, noce di burro, Grana Padano e basilico
- ✓ **Gnocchi alla Sorrentina** 15,50
Gnocchi di patate in salsa di pomodoro, mozzarella, Grana Padano e basilico

Menu kids

- Pizza Baby Olio e Pomodoro** 7,50
- Pennette al Pomodoro** 8,00
- Pennette Panna e Prosciutto affumicato** 8,50
- Hamburger di Pollo Crunch e patatine** 9,50
*Hamburger di Pollo panato al pane pankò con *patatine

Gli speciali

- Risotto al profumo di agrumi scampi e mandorle** 19,90
Riso carnaroli mantecato con burro agli agrumi d'estate *scampi e mandorle tostate
- ✓ **Paccheri Don Pasquale** 18,50
Paccheri trafilati al bronzo in sugo ai 4 pomodori, burro, stracciatella di mozzarella Grana Padano, pepe nero e basilico
- Puttanesca a Cetara** 19,90
Linguine con aglio olio e prezzemolo, pomodorini, olive taggiasche e capperi insaporite da filetti di alici di Cetara
- Brezza di limone e gamberi rossi** 21,90
Spaghetti mantecati con burro al limone, le sue foglie, *gamberi e timo
- Rosso e verde Mediterraneo** 20,50
Linguine con scottata di tonno rosso, peperoncini verdi, pomodorini confit e basilico croccante



I secondi

- Millefoglie di pollo** 18,90
Petto di pollo cotto a bassa temperatura alternato con verdure di stagione, riso basmati alle erbe
- Tagliata di Manzo** 26,50
Tradizionale tagliata di Manzo su rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano condite da sale Maldon e glassa di aceto balsamico
- Frittura di Gamberi e Calamari** 23,00
Classica frittura di *Gamberi e *Calamari servita con chips di patate e salsa Farinella
- Trancio di Salmone** 21,90
Trancio di Salmone alle erbe, su medaglioni di patate e finocchi croccanti ai 4 pepi
- Tonno rosso con julienne di verdure e teriyaki** 21,90
Tonno rosso scottato su julienne di verdure al wok e salsa teriyaki
- ✓ ***Parmigiana di melanzane** 13,90
Doppio strato di melanzane con salsa pomodoro, Grana Padano, Provolone e basilico

Le insalate

- Caesar salad** 15,90
Julienne di pollo grigliato su miscela di ortici, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito con salsa caesar
- Nizzarda** 15,90
Filetti di tonno sott'olio, insalata mista, olive Taggiasche, * fagiolini, uovo sodo, filetti di alici sott'olio, pomodoro, patate al vapore e crostini di pane
- Ellenica** 15,50
Insalata verde, rucola, feta greca, tocchetti di prosciutto crudo in olio di girasole al rosmarino, mela verde, semi di zucca, cetrioli e uva sultanina
- ✓ **Caprese** 15,00
Mozzarella di bufala Campana 125gr con pomodoro, olio, origano e basilico

* Dessert

- La Delizia al Limone** 9,90
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** 8,90
Babà classico Napoletano farcito con ricotta, gocce di cioccolato e scorzette d'arancio
- Millefoglie** 8,90
Pasta sfoglia farcita con crema Chantilly e fragole
- Tortino al Pistacchio** 8,90
Tortino con cuore caldo al Pistacchio e salsa al cioccolato, ricoperto di Amaretti
- Semifreddo al torroncino e caramello salato** 9,90
Semifreddo all'arancia con crumble di torroncino, caramello salato e menta fresca
- Ananas flambèe** 7,90
Fettine di Ananas con zucchero di canna flambato
- Mosaico di Frutta con Gelato** 8,90
Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia



✓ Contorni

- *Patate fritte 6,00
- Patate al forno 6,00
- Insalatina mista 5,50
- Verdure grigliate 6,50

Le bibite

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite** 33 cl 4,50
- Acqua Minerale Naturale / Frizzante** 50 cl 2,80
- Birra chiara** Alla spina da 20 cl / 40 cl 4,50 6,90
- Birra scura** Alla spina da 20 cl / 40 cl 4,90 7,50

*Gelo - ✓ Piatti Vegetariani
Coperto 2,50 €

Scan the Qr-Code for:

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



Le Pizze

- ✓ **Margherita** 10,90
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio
- ✓ **Marinara** 9,50
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio
- ✓ **Bufalotta** 14,90
Pomodoro, pomodorini, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, basilico e olio
- Capricciosa** 14,90
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto affumicato, carciofini sott'olio, olive Taggiasche, funghi champignon, Grana Padano, basilico e olio
- ✓ **Vegetariana** 13,90
Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive Taggiasche Grana Padano, basilico e olio
- Diavola** 12,90
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, basilico e olio
- ✓ **Provola e pepe** 11,90
Pomodoro, Provola affumicata, pepe nero, basilico e olio
- Salsiccia e Friarielli** 15,50
Salsiccia affumicata, Grana Padano, *salsiccia e *friarielli Napoletani saltati con olio e peperoncino
- ✓ **4 Formaggi** 14,90
Fior di latte, gorgonzola, emmenthal, Grana Padano, basilico e olio
- Il Calzone** 15,00
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico
- La Napoletana frita** 15,00
Provola affumicata, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico

Le Speciali

- Tonnetto** 16,90
Filetti di tonno sott'olio, fior di latte, cipolla caramellata, pomodorini gialli, pomodorini semi dry, basilico e olio
- Capresina** 17,50
Pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo e scaglie di Grana Padano
- ✓ **Burratina** 15,90
Pomodorini cotti in forno con origano, salsa di pomodoro, burrata, basilico e olio
- ✓ **Nerano** 15,90
Crema zucchine, zucchine fritte, provola affumicata, provolone fiaschetto, pepe e basilico
- Zuccotta** 16,50
Crema di zucca, melanzane arrostiti, salsiccia di suino, provola affumicata, Grana Padano, rosmarino e olio
- Estate** 17,00
Peperoncini verdi, pomodorini, provola affumicata, prosciutto crudo di Parma Grana Padano, basilico e olio
- Giallo Mediterraneo** 17,00
Pomodorini gialli e rossi, Capocollo, Mozzarella, pesto di basilico, straciatella basilico e olio

Giallo Mediterraneo



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 scigno 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.

FARINELLA