MENU REGGIA SUMMER 26.pdf 1 22/05/26 14:59

Antipasti

Chiacchiere Farinella con stracciatella 8,90
Tocchetti di pizza fritti serviti con pomodorini freschi, stracciatella di mozzarella, olio origano e basilico

Fritto Parthenopeo 8,90
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 12,90
Fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico in salsa pomodoro e pesto di basilico

Bruschette Mediterranee 8,90
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 16,50
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 16,90
Crudo di Parma con mozzarella di bufala, rucola, pomodorini e focaccia all'olio sale e origano

Polpo Cozze e Patate 18,90
*Polpo arrosto, cozze al pepe nero su crema di patate al limone, olio al prezzemolo e veli di pancroccante

Focaccia della Casa 4,90

Polpo Cozze e Patate

I classici

Nerano 13,90
Spaghetti con zucchine, burro, pepe nero, basilico, Grana Padano e Provolone Fiaschetto

Carbonara 14,90
Mezze maniche con guanciale e tuorlo d'uovo, emulsionato al pecorino Romano e pepe nero

Scarpariello 13,90
Spaghetti saltati con pomodorini rossi, pecorino Romano, Provolone, Grana Padano, basilico e peperoncino

Fettuccine alla Bolognese 14,90
Fettuccine all'uovo con ragù di Manzo, noce di burro, Grana Padano e basilico

Gnocchi alla Sorrentina 14,90
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 panko con *patatine

Gli speciali

Risotto al profumo di agrumi scampi e mandorle 17,50
Riso carnaroli mantecato con burro agli agrumi d'estate *scampi e mandorle tostate

Paccheri Don Pasquale 16,90
Paccheri trafilati al bronzo in sugo ai 4 pomodori, burro, stracciata di mozzarella Grana Padano, pepe nero e basilico

Puttanesca a Cetara 16,90
Linguine con aglio olio e prezzemolo, pomodorini, olive taggiasche e capperi insaporite da filetti di alici di Cetara

Brezza di limone e gamberi rossi 18,90
Spaghetti mantecati con burro al limone, le sue foglie, *gamberi e timo

Rosso e verde Mediterraneo 18,90
Linguine con scottata di tonno rosso, peperoncini verdi, pomodorini confit e basilico croccante

Rosso e Verde Mediterraneo

I secondi

Millefoglie di pollo 17,90
Petto di pollo cotto a bassa temperatura alternato con verdure di stagione, riso basmati alle erbe

Tagliata di Manzo 24,90
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 21,00
Classica frittura di *Gamberi e *Calamari servita con chips di patate e salsa Farinella

Trancio di Salmone 19,90
Trancio di Salmone alle erbe, su medaglioni di patate e finocchi croccanti ai 4 pepi

Tonno rosso con julienne di verdure e teriyaki 19,90
Tonno rosso scottato su julienne di verdure al wok e salsa teriyaki

***Parmigiana di melanzane** 12,50
Doppio strato di melanzane con salsa pomodoro, Grana Padano, Provola e basilico

Le insalate

Caesar salad 14,90
Julienne di pollo grigliato su misticanza dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito con salsa caesar

Nizzarda 14,90
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 15,00
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 14,50
Mozzarella di bufala Campana 125gr con pomodoro, olio, origano e basilico

*Dessert

La Delizia al Limone 8,90
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 7,90
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 8,90
Semifreddo all'arancia con crumble di torroncino, caramello salato e menta fresca

Ananas flambèe 6,90
Fettine di Ananas con zucchero di canna flambato

Mosaico di Frutta con Gelato 7,90
Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia

Il Babà farcito

Contorni

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

Le bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	33 cl		3,80
Acqua Minerale Naturale / Frizzante	50 cl		2,60
Birra chiara	Alla spina da 20 cl / 40 cl	3,90	5,90
Birra scura	Alla spina da 20 cl / 40 cl	4,20	6,50

*Gelo - Piatti Vegetariani
Coperto 2,50 €

Scan the Qr-Code for:
- *Translated menu*
- *Other picture*
- *Allergen list*
- *Wine list*

MENU REGGIA SUMMER 26.pdf 2 22/05/26 14:59

Le Pizze

Margherita 8,50
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio

Marinara 7,50
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio

Bufalotta 13,50
Pomodoro, pomodorini, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, basilico e olio

Capricciosa 14,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto affumicato, carciofini sott'olio, olive Taggiasche, funghi champignon, Grana Padano, basilico e olio

Vegetariana 13,50
Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive Taggiasche Grana Padano, basilico e olio

Diavola 11,50
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, basilico e olio

Provola e pepe 11,50
Pomodoro, Provola affumicata, pepe nero, basilico e olio

Salsiccia e Friarielli 14,50
Provola affumicata, Grana Padano, *salsiccia e *friarielli Napoletani saltati con olio e peperoncino

4 Formaggi 13,50
Fior di latte, gorgonzola, emmenthal, Grana Padano, basilico e olio

Il Calzone 13,90
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico

La Napoletana fritta 13,90
Provola affumicata, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico

Le Speciali

Tonnetto 15,50
Filetti di tonno sott'olio, fior di latte, cipolla caramellata, pomodorini gialli, pomodorini semi dry, basilico e olio

Capresina 14,90
Pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo e scaglie di Grana Padano

Burratina 14,90
Pomodorini cotti in forno con origano, salsa di pomodoro, burrata, basilico e olio

Nerano 14,50
Crema zucchine, zucchine fritte, provola affumicata, provolone fiaschetto, pepe e basilico

Zuccotta 15,50
Crema di zucca, melanzane arrostite, salsiccia di suino, provola affumicata, Grana Padano, rosmarino e olio

Estate 16,90
Peperoncini verdi, pomodorini, provola affumicata, prosciutto crudo di Parma Grana Padano, basilico e olio

Giallo Mediterraneo 16,90
Pomodorini gialli e rossi, Capocollo, Mozzarella, pesto di basilico, stracciatella basilico e olio

Giallo Mediterraneo

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.

Reggia Summer 26

Federica De Angelis
"Farinella"

www.farinellarestaurant.it