

FARINELLA



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!

gli antipasti

Arancino mignon Arancino al ragù napoletano*	4,00
Frittatina* Frittatina di pasta con carne di manzo, piselli e provola affumicata	4,00
Crocché di patate* Crocché di patate con mozzarella	4,00
Le chiacchiere di Farinella 170gr/300 gr Tocchetti di pizza fritta* condita con pomodoro a cubetti, olio, basilico, origano	7,00/10,50
Bruschette Pane casereccio tostato* con pomodoro a cubetti, rucola, origano e basilico	10,50
Vesuvio di melanzane Tortino di melanzane alla parmigiana* con salsa di pomodoro, provola affumicata, petali di Parmigiano Reggiano DOP, basilico	13,00
Crudo & Bufala Prosciutto di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, focaccia al rosmarino*	16,00
Fritto all'Italiana 2 crocchè di patate*, 2 arancini al ragù*, 2 frittatine*	16,50

i primi piatti classici

Scarpariello , dalla tradizione napoletana: Spaghetti con salsa di pomodoro, pomodorini, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, peperoncino, basilico	15,50
Cacio e Pepe , dalla tradizione romana: Spaghetti alla chitarra* con sugo cacio e pepe*, Pecorino Romano DOP, pepe nero	15,50
Carbonara , dalla tradizione romana: Elicoidali con uova, guanciale, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pepe nero	15,50
Lasagna casereccia Lasagna casereccia* con Grana Padano DOP	15,50



i primi piatti speciali

Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi di patate* in salsa Sorrentina: con salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, basilico	15,50
Ravioli Capresi Ravioli farciti con ricotta e spinaci*, saltati con pomodorini e salsa di pomodoro, scamorza affumicata, pesto alla genovese e Grana Padano DOP	16,50
Fettuccine Tartufo & Porcini Fettuccine all'uovo* con funghi porcini*, burro al tartufo, prezzemolo e Grana Padano DOP	16,50



i secondi

Tagliata di pollo Millefoglie di pollo, zucchine*, peperoni*, melanzane* con patate aromatizzate al rosmarino*, riso basmati e salsa gravy	19,00
Tagliata di manzo Tagliata di manzo 300gr con patate al rosmarino* e verdure grigliate*	27,00

MENU BIMBI

12,00

Soft Drink

Coca Cola / Fanta / Sprite / Tè alla Pesca o al Limone

+ Pizza Margherita Baby* o Pasta al Pomodoro Baby

+ Patatine Fritte*

per
ragazzi
fino a
12 anni

Le immagini sono puramente rappresentative. *Images are merely representative.*

*prodotto surgelato e/o congelato all'origine *frozen or deep frozen product

i contorni

Patate fritte dippers Patate fritte*	5,00
Patate al forno* Patate a spicchi*, con olio evo e rosmarino	5,00
Insalatina mista Indivia, misticanza, carote julienne, pomodoro	5,00
Tegamino di verdure Melanzane*, zucchine*, peperoni*, patate*, olio EVO	7,50

le insalate

Vegetariana Misticanza, rucola, zucchine alla griglia, fagiolini*, carote julienne	10,00
Sfiziosa Treccina di fiordilatte su misticanza, melanzane e zucchine arrostate, accompagnata da bruschettina* con pomodori	15,00
Caesar di pollo Julienne di pollo alla griglia su misticanza, crostini di focaccia*, pomodorini, petali di Parmigiano Reggiano DOP, salsa allo yogurt	15,00

i dolci

Macedonia di frutta mista di stagione	6,00
Tiramisù* Biscotto bagnato con espresso napoletano, crema al mascarpone, cacao*	8,00
Babà farcito* Babà di casa Farinella farcito con crema di latte di bufala, scaglie di cioccolato fondente e scorzette di arancia candita*	7,00
Pastiera napoletana in fetta* Classico dolce napoletano con ricotta e grano saraceno ai sentori di arancio*	7,00
Sfogliatella frolla* - Sfogliatella riccia*	6,00
Caprese* Dolce napoletano con cacao e mandorle*, servito con coulis di lamponi	7,00



bibite, birre e vini Consulta il menu drink

senza glutine Chiedi al nostro personale di sala

servizio al tavolo 2,50 a persona



le pizze

Pizza Margherita Pizza* con pomodoro, fiordilatte, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	12,50
Pizza Marinara Pizza* con pomodoro, pomodorini ciliegino*, aglio, origano, olio EVO, basilico	11,00
Pizza Bufalotta Pizza* con pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino*, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Diavola Pizza* con pomodoro, fiordilatte, salame piccante, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Prosciutto e Funghi Pizza* con pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Capricciosa Pizza* con pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Napoli Pizza* con pomodoro, fiordilatte, filetti di acciuga, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Montanara Fritta Pizza* fritta condita con pomodorini, stracciatella, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	16,00
Calzone Ripieno Classico calzone al forno* ripieno di ricotta, fiordilatte, salame piccante, pomodoro, pepe nero, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	16,00
Pizza Salsiccia e Friarielli Pizza* con Provolone Valpadana DOP, salsiccia, friarielli*, Grana Padano DOP, olio EVO	16,00
Pizza Tonno e Cipolla Rossa Pizza* con Mozzarella, cipolla caramellata, trancetti di tonno, pomodorini secchi, olio EVO, basilico, origano	16,00

Aggiunte

a partire da 2,00



Le immagini sono puramente rappresentative. *Images are merely representative.*
*prodotto surgelato e/o congelato all'origine *frozen or deep frozen product

Enjoy Farinella

The Farinella restaurants welcome you with a simple yet elegant, bright and familiar atmosphere, offering you quality food inspired by the recipes, the ingredients, the traditional flavours of Mediterranean cuisine ... welcome and Buon Appetito!

starters

Mignon Arancino Neapolitan arancino with Bolognese sauce*	4,00
Frittatina* Pasta fritters with beef, peas and smoked provola cheese	4,00
Crocché di patate* Potato croquettes with mozzarella	4,00
Farinella's Chiacchiere 170gr / 300 gr Fried pizza dough ribbons* seasoned with diced tomatoes, oil, basil, oregano	7,00 / 10,50
Bruschette Toasted homemade bread* with diced tomato, rocket, oregano, basil	10,50
Vesuvio di Melanzane Aubergine parmigiana pie* with tomato sauce, smoked provola cheese, petals of Parmigiano Reggiano PDO and basil	13,00
Crudo & Bufala Prosciutto di Parma PDO, Mozzarella di Bufala Campana PDO, focaccia* with rosemary	16,00
Fritto all'Italiana 2 crocchè di patate*, 2 mignon arancino*, 2 frittatina*	16,50

classic first courses

Scarpariello , from the Neapolitan tradition: Spaghetti with tomato sauce, tomatoes, Grana Padano PDO, Pecorino Romano PDO, chilli pepper, basil	15,50
Cacio & Pepe from the Roman tradition: Squared-cut spaghetti* with cacio e pepe sauce*, Pecorino Romano PDO, black pepper	15,50
Carbonara , from the Roman tradition: Pasta with creamy egg yolk, cheek lard, Pecorino Romano PDO, Grana Padano PDO, black pepper	15,50
Lasagna casereccia Homemade lasagna* with Grana Padano PDO	15,50



Scarpariello
Spaghetti

special first courses

Gnocchi alla Sorrentina Potato dumplings* in Sorrento sauce: with tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Grana Padano PDO, basil	15,50
Ravioli Capresi Ravioli filled with ricotta and spinach*, sautéed with tomato sauce and tomatoes, smoked scamorza cheese, pesto alla genovese and Grana Padano PDO	16,50
Fettuccine Tartufo & Porcini Egg fettuccine* with porcini mushrooms*, truffle butter, parsley and Grana Padano PDO	16,50



Vesuvio
di Melanzane

second courses

Chicken Tagliata Juicy stripes of grilled chicken breast with courgettes*, peppers*, aubergines*, rosemary flavored potatoes*, basmati rice and gravy sauce	19,00
Sliced Beef Sliced beef 300gr with rosemary potatoes* and grilled vegetables*	27,00

KIDS MENU

12,00

Soft Drink

Coca Cola / Fanta / Sprite / Peach or Lemon iced tea

+ **Baby Pizza Margherita***
or **Baby Pasta with tomato sauce**

+ **French fries***

for kids
up to
12 years
old

Images are merely representative. Le immagini sono puramente rappresentative.
*frozen or deep frozen product *prodotto surgelato e/o congelato all'origine

side dishes

Dippers French fries* French fries*	5,00
Baked Potatoes* Potato wedges*, with EVO oil and rosemary	5,00
Mixed salad Mixed salad, julienne carrots, tomatos	5,00
Vegetables Aubergines*, courgettes*, peppers*, potatoes*, EVO oil	7,50

salads

Vegetarian Mixed salad, rocket, grilled courgettes, green beans*, julienned carrots	10,00
Sfiziosa Fiordilatte cheese braid on mixed salad, roasted aubergines and courgettes, served with bruschettina* with tomatoes	15,00
Caesar Salad Sliced grilled chicken on mixed salad, focaccia croutons*, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano PDO, yogurt dressing	15,00

desserts

Seasonal Fruit Salad	6,00
Tiramisù* Biscuit with Neapolitan espresso, mascarpone cream, cocoa*	8,00
Stuffed Babà* Farinella's Babà filled with buffalo milk cream, dark chocolate flakes and candied orange peel*	7,00
Pastiera Napoletana cake slice* Classic Neapolitan dessert with ricotta cheese and buckwheat with orange perfume*	7,00
Sfogliatella frolla* - Sfogliatella riccia*	6,00
Caprese* Neapolitan cake with cocoa and almonds*, served with raspberry coulis	7,00



Stuffed
Babà

drinks, beer and wine Please check our Drink List

gluten free Ask our staff

table service 2,50 per person



le pizze

Margherita Pizza Pizza* with tomato, fiordilatte, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	12,50
Marinara Pizza Pizza* with tomato, cherry tomatoes*, garlic, EVO oil, oregano, basil	11,00
Bufalotta Pizza Pizza* with tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, cherry tomatoes*, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Diavola Pizza Pizza* with tomato, fiordilatte, spicy salami, Grana Padano DOP, EVO oil, basil	14,00
Ham and Mushrooms Pizza Pizza* with tomato, fiordilatte, ham, champignon mushrooms, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Capricciosa Pizza Pizza* with tomato, fiordilatte cheese, champignon mushrooms, ham, black olives, artichokes, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Naples Pizza Pizza* with tomato, fiordilatte cheese, anchovy fillets, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Fried Montanara Pizza Fried pizza* with tomatoes, stracciatella cheese, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	16,00
Stuffed Calzone Classic baked calzone* stuffed with ricotta cheese, fiordilatte cheese, spicy salami, tomato, black pepper, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	16,00
Salsiccia and Friarielli Pizza Pizza* with sweet Provolone Valpadana PDO, sausage, broccoli*, Grana Padano PDO, EVO oil	16,00
Red Onion and Tuna Pizza Pizza* with mozzarella cheese, caramelized onion, tuna fillets, dried tomatoes, EVO oil, basil, oregano	16,00

Additions

from 2,00



Images are merely representative. Le immagini sono puramente rappresentative.
*frozen or deep frozen product *prodotto surgelato e/o congelato all'origine

Wine

VINI

Sparkling Wines / Bollicine

	glass	bottle
Vino dei Poeti Prosecco DOCG <i>Bottega</i>	6,00	25,00
Franciacorta Brut - <i>Contadi Castaldi</i>	9,00	42,00
Prosecco DOC Rosè Millesimato <i>La Gioiosa</i>	7,00	32,00

White Wines / Vini Bianchi

	glass	bottle
Pinot Bianco - <i>Caldaro</i>	6,00	25,00
Frascati DOCG Superiore <i>Principe Pallavicini</i>	6,00	25,00
Falaghina del Sannio DOC <i>Feudi di San Gregorio</i>	6,00	25,00
Greco di Tufo DOC <i>Feudi di San Gregorio</i>	7,00	32,00

Red Wines / Vini Rossi

	glass	bottle
Barolo Serralunga DOCG <i>Fontanafredda</i>	15,00	65,00
Valpolicella DOC Classico Superiore - <i>Domini Veneti</i>	6,00	25,00
Amarone DOCG - <i>Domini Veneti</i>	12,00	55,00
Casa Romana - <i>Principe Pallavicini</i>	9,00	42,00
Rosso - <i>San Giovenale</i>	18,00	85,00

Spirits

LIQUORI

Baileys Irish Cream	4,50
Amaro Jaegermeister	4,50
Jack Daniel's	4,50
Grappa Poli Bassano	3,50
Amaretto Di Saronno	3,50
Amaro Averna	3,50
Amaro Montenegro	3,50
Sambuca Molinari	3,50
Limoncello "Della Scogliera"	3,50
Spirits for Spiked Coffee <i>Correzione per Caffè</i> Sambuca Molinari -Baileys	1,00

Table Service € 2,50 Servizio al Tavolo € 2,50

Draft Beer

BIRRE ALLA SPINA

	30cl	50cl
Moretti La Rossa	6,00	7,00
Heineken	5,00	6,50

Bottled Beer

BIRRE IN BOTTIGLIA

Pilsner 33cl	6,50
Pedavena Gluten free 33cl	6,50
Franziskaner 50cl	8,50
Heineken 33cl	6,00
Moretti La Bianca 33cl	6,50
Ichnusa 33cl	6,00
Ichnusa Not Filtered 33cl	6,50
Lagunitas Ipa 35,5cl	7,00
Messina Cristalli di Sale 33cl	6,50
Punk Ipa Brewdog 33cl	7,50
Lefte Blonde 33cl	6,50
Lefte Rouge 33cl	6,50

Beverage

BEVANDE

Glass of Water <i>Bicchiere d'acqua</i>	0,60
Sparklin/Still Mineral Water <i>Acqua Minerale Naturale/frizzante</i>	2,60
Fruits Juice <i>Succo di Frutta</i> Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	3,50
Soft Drinks <i>Bibite</i> Coca Cola-Coca Cola Zero-Fanta-Sprite	4,40
Organic Soft Drink <i>Bibite Bio</i> Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	4,50
Cortese Ginger Beer	4,50
Iced tea <i>Tè freddo</i> Peach-Lemon-Green Tea <i>Pesca-Limone-Tè Verde</i>	3,90

Aperitif

APERITIVI

Gingerino	3,00
Spritz	12,00

FARINELLA

RISTORANTE & PIZZA NAPOLETANA

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 farine migliori e raddoppiato il tempo di lievitazione per garantirvi una migliore fragranza e digeribilità.*

(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).

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

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.

our history

Maria Laura is still tiny when with her father, Pino Joseph Angelesi, leaves Sorrento for Brooklyn to join relatives who emigrated there some time before.

Soon, the family started a business importing food products from the famous Amalfi Coast, supplying Italian restaurants in New York.

Casa Angelesi gradually becomes the reference point for a large group of Italians from America, where the "villagers" meet to do business, but also to talk about their distant land. At dinner, in front of steaming and appetizing Mediterranean dishes, or around a table of tressette, we chat about the Amalfi Coast and its beauties ... the taste of the Vesuvius cherry tomatoes, the smell of orange blossoms, the fragrance of lemons, the colours of the sea.

For the many guests of Casa Angelesi, it becomes customary to see Maria Laura bring to the table a simple and tasty dish of spaghetti with tomato sauce and fresh basil, to conjure up those memories. It was at that time that Maria Laura, by now very skilled at preparing pasta and pizzas, is given by her father the sweet and funny nickname of "Farinella", which would then follow her throughout her life.

And it is also thanks to her spaghetti, which contained the tradition, that the Angelesi became famous among the Italian restaurants in New York.

From this simple story, the idea of the Farinella restaurants was born, drawing inspiration and passion from the founder to bring to the table the most genuine spirit of Mediterranean living and cuisine.

*It's more fun to be special...
We knead sourdough starter with the finest flours and we also double the leavening time to guarantee you the best fragrance and digestibility.*

(After 36 hours of natural leavening, the product is quickly deep-frozen at -22 degrees, then the rising process restarts gradually at a controlled temperature for another 24 hours).

Our team is at your disposal for more information about the food allergens list.

Food has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Part D, Nr 3

www.farinellarestaurant.it