

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!

da condividere

Chiacchiere di Farinella Tocchetti di pizza fritti e serviti con pomodorini freschi, stracciatella e basilico	8,50
*Parmigiana di Melanzane Doppio strato di melanzane con salsa pomodoro, Grana Padano, basilico e provola affumicata	12,00
*Fritto Italiano 2 Arancini di riso al Ragù, 2 Frittatine di pasta con besciamella, carne e piselli 2 Croché di patate e verdure pastellate	11,50
Fiori di Zucca Fiori di zucca in pastella al pane panko, farciti con ricotta al basilico e provola affumicata su salsa pomodoro	12,50

antipasti

Crudo di Parma e burratina con focaccia della casa Crudo di Parma con burrata, pomodorini e focaccia all'olio, sale e origano	17,00
Bruschette Classiche Pane tostato alla griglia con pomodorini freschi conditi con olio, origano e basilico	8,00
Polpo d'estate *Polpo su nido di rucola e patate condito con olio, limone, olive verdi e veli di finocchio croccante	18,00
Bufala con Salmone Mozzarella di Bufala 125g con salmone marinato servito con pomodorini rossi e gialli, avocado e semi di lino	16,50
Cozze al Tegamino Tegamino di cozze al gratin con erbe aromatiche, aglio, olio evo e limone	13,00



i classici

Scarpariello Spaghetti saltati con pomodorini, pecorino Romano, Grana Padano, basilico e peperoncino	13,00
Nerano Spaghetti mantecati con zucchine, basilico, burro, pepe nero e provolone Fiaschetto (Con Cozze + 2,50€)	13,50
Cacio e Pepe Dalla tradizione Romana, spaghetti conditi con cacio e pepe nero (Con Gamberi e Lime + 2,50€)	13,00
Carbonara Spaghetti saltati con guanciale e tuorlo d'uovo emulsionato al pecorino Romano e pepe nero (Con Bottarga + 2,50€)	14,00
Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi di patate Selenella con salsa Sorrentina, basilico, fior di latte e Grana Padano	14,50

gli speciali

Risotto Gamberi e Agrumi Riso Carnaroli agli agrumi, *gamberi nostrani e veli di mandorle tostate	17,00
Mezze maniche con Cozze, Peperoncini verdi e Pecorino Mezze maniche saltate con cozze, peperoncini verdi, pomodorini confit, Pecorino Romano, basilico e peperoncino a fili	15,00
Paccheri Capresi Paccheri trafiletti al bronzo, emulsione di salsa ai tre pomodori, burro, Mozzarella di bufala e pesto di basilico	15,50
Trenette Scampi e Pistacchi *Trenette mantecate con pesto di pistacchi, *Scampi e stracciatella	17,50
Scialatielli all'Agerolina Pasta fresca con pomodorini, melanzane, provola, Grana Padano e basilico	13,50



i secondi

Pollo con avocado e patate Millefoglie di pollo con salsa di avocado e lime, riso alle erbe e patate al rosmarino	17,00
Tagliata di Manzo Tagliata di manzo con rucola, pomodorini gialli e rossi, scaglie di Grana Padano e glassa all'aceto balsamico	24,90
Hamburger *Hamburger di Manzo 200g con insalata verde, pomodoro insalatato e *patatine fritte	17,00
Gamberi e Calamari Classica frittura di *gamberi e *calamari servita con chips di patate e salsa Farinella	21,00
Polpo Arrosto *Polpo arrostito alle erbe aromatiche su julienne di verdure al wok e salsa Teriyaki	19,00

le insalate

Caesar Salad Julienne di pollo grigliato su misticanza dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito da salsa Caesar	14,50
Nizzarda Filetti di tonno, insalata mista, olive taggiasche, *fagiolini, uovo sodo, pomodorini patate al vapore e crostini di pane	15,50
Greca 2.0 Tocchetti di crudo di Parma, feta Greca, olive taggiasche, avocado, ravanelli, semi di zucca e insalata mista di campo	14,00
Fresella Napoletana Classica Fresella Napoletana con mozzarella 125g, rucola, filetti di acciughe pomodorini e olive Taggiasche	13,00
Mozzarella Caprese Mozzarella di bufala Campana 170g con pomodori, olio evo, origano e basilico	9,90

*i dessert

Delizia al limone Tortino di soffice pan di Spagna con crema leggera al limone su salsa di fragole	8,00
Tiramisù Biscotto bagnato all'espresso Napoletano, ricoperto con crema al mascarpone e spolverato al cacao	7,90
Babà Farcito Babà classico Napoletano farcito con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e scorzette d'arancia candita	7,90
Caprese Tradizionale dolce Napoletano con cacao e mandorle su coulis di lamponi e panna montata servito con gelato alla Vaniglia	8,50
Millefoglie Pasta sfoglia farcita con crema Chantilly e fragole	7,90
Tortino al Pistacchio Tortino con cuore caldo di Pistacchi e salsa al cioccolato, ricoperto di Amaretti	7,90
Mosaico di Frutta con Gelato Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia	7,90



i contorni

*Patate fritte	5,00
Patate al forno	5,00
Insalatina mista	5,00
Verdure Grigliate	5,00

le bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	Bottiglia da 33 cl	3,80
Acqua Minerale Naturale / Effervescente	Bottiglia da 50 cl	2,60
Birra chiara	Alla spina da 20 cl / 40cl	3,90 5,70
Birra scura	Alla spina da 20 cl / 40cl	4,00 6,00

*Gelo
Coperto 2,00 €

Scan Me for
the allergens list
Lista degli allergeni



Scan Me for
other languages
IT - EN - DE - FR



le nostre pizze

Margherita	9,90
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio evo	
Marinara	8,50
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio evo	
Capricciosa	14,00
Fior di latte, pomodoro, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive nere, Grana Padano olio evo e basilico	
Vegetariana	12,50
Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive taggiasche, Grana Padano, olio evo e basilico	
Bufalotta	13,50
Pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, Grana Padano, basilico e olio evo	
Diavola	11,50
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, basilico e olio evo	
Cotto ma non Cotto	12,50
Pomodoro, fior di latte, olio evo, prosciutto cotto, Grana Padano e basilico	

le pizze speciali

Tonno e Cipolla	15,00
Filetti di tonno sott'olio, cipolla caramellata, fior di latte, pomodorino semi dry basilico e olio evo	
Spilinga	15,50
Pomodorini gialli, fior di latte, olive taggiasche, nduja, peperoncino a fili, basilico e olio evo	
Fiori di Zucca e Stracciata	13,00
Provola affumicata, fiori di zucca, acciughe, Grana Padano, stracciata con limone, pepe, olio evo e basilico	
Pachino Crudo e rucola	14,90
Pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano e olio evo	
Mortadella Pistacchi e limone	14,00
Mortadella di Bologna, ricotta, fior di latte, pesto e granelli di pistacchio con zeste di limone	
Pomodorini e Burrata	15,00
Pomodorini cotti in forno a legna con origano, salsa di pomodoro, burrata, basilico e olio evo	
Nerano	13,50
Fior di latte, crema e chips di zucchine, provolone Fiaschetto, Grana Padano, olio evo e basilico	
Salsiccia e Friarielli	13,50
Provola affumicata, *salsiccia di suino, *friarielli napoletani, Grana Padano, peperoncino e olio evo	
La Napoletana fritta	13,00
Provola, ricotta, salame Napoli, Grana Padano, pepe e basilico	
Il Calzone Classico	13,50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, Grana Padano, pepe e basilico	

Nerano



menu kids

Pennetta al pomodoro	8,50
Pasta panna e prosciutto	8,50
*Cotoletta e *patatine	9,50

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 riformisce 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 suggerire 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.