

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!

antipasti

Chiacchiere di Farinella	9,50
Tocchetti di pizza frita con salsa allo Scarpariello	
Bruschette	9,50
2 Fette di pane casareccio tostato, con pomodorini, aglio, olio evo e origano	
2 Fette di pane casareccio tostato, con burro e alici sott'olio	
Crudo e Bufala	17,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP 170g, focaccia e fiocchi di crudo di Parma doppia corona	
Mozzarella in Carozza Farinella	12,50
Pane in cassetta, impanato e fritto, ripieno di prosciutto cotto e mozzarella	
*Fritto all'Italiana	11,50
2 Arancini di riso alla Napoletana, 2 Frittatine alla Carbonara, 2 Crocchè di patate	
Montanare e verdure Pastellate	9,90
1 Pizzetta frita con pomodoro, grana e basilico, 1 pizzetta frita con salsa alla genovese grana, basilico e verdure pastellate	
*Parmigiana di Melanzane Napoletana	13,00
Doppio strato di melanzane con pomodoro San Marzano, grana, basilico e provola affumicata	
Bigné ai Funghi Porcini con salsa al formaggio	14,00
Bigné farciti con crema ai funghi porcini, glassati con salsa ai quattro formaggi e prezzemolo	
Moscardini alla Luciana	16,00
Serviti in tegamino con salsa di pomodoro, pomodorini, olive, capperi e crostini di pane	



i classici

Carbonara	14,00
Mezze maniche saltate con guanciale e tuorlo d'uovo emulsionato al cacio e pepe nero	
Nerano	13,50
Spaghetti mantecati con burro, zucchine, basilico, pepe nero e provolone di Agerola	
Cacio e Pepe	13,50
Dalla tradizione Romana, spaghetti conditi con cacio e pepe nero	
Scarpariello	13,00
Spaghetti saltati con pomodorino Pachino, aglio, pecorino, Grana Padano, basilico, peperoncino e olio evo	
Gnocchi alla Sorrentina	14,50
Gnocchi di patate Selenella in salsa Sorrentina, gratinati al forno con fior di latte d'Agerola Grana Padano e basilico	

gli speciali

Mafalde Porcini e Tartufo	17,00
Mafalde saltate con burro di Normandia al tartufo Bianco, funghi porcini, prezzemolo aglio e nocciole di Giffoni	
Risotto ai Gamberi rossi di Mazara e Zafferano	19,00
Riso Carnaroli mantecato con bisque di gamberi, crema allo zafferano, prezzemolo, mandorle tostate e *gamberi di Mazara	
Ravioli Zucca e Guanciale	16,50
Farciti con ricotta, provola e maggiorana, saltati con burro, salvia e cannella su vellutata di zucca e guanciale croccante	
*Lasagna al salmone Norvegese	16,00
Millefoglie di pasta farcita con salmone, besciamella, zucchine e scamorza	
Tagliatelle alla Bolognese	15,50
Pasta all'uovo con ragù di manzo Italiano alla Bolognese	



i secondi

Filetto di Salmone	22,00
Salmone Norvegese cotto a bassa temperatura su asparagi saltati, finocchi, pomodoro semi dry olive taggiasche e crumble di crostini fritti	
*Frittura di Gamberi e Calamari	18,50
La classica frittura di gamberi e calamari al profumo di limoni, con panatura di semola rimacinata su insalatina dell'orto	
Pollo con salsa Gravy	16,90
Petto di pollo cotto a bassa temperatura con ciambottina di verdure, riso basmati e riduzione di salsa gravy	
Bacon Cheeseburger	16,00
Panino, hamburger di manzo, bacon crispy, iceberg, cheddar, pomodoro ramato, cipolla di Tropea caramellata e salsa Farinella	
Tagliata di Manzo	24,00
Cuberoll di Manzo Italiano con brunoise di patate e funghi	
Polpo Arrostito	18,90
*Polpo grigliato su ciambotta di verdure di stagione ai sentori di erbe del Mediterraneo	

le insalate

Caesar Salad	13,50
Julienne di pollo grigliato su misticanza dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito da salsa Caesar	
Nizzarda	15,50
Filetti di tonno, insalata mista, olive taggiasche, patate, fagiolini, uovo sodo, alici sott'olio pomodorini e crostini di pane	
Salmonata	17,00
Salmone fresco marinato alle spezie, rughetta, spicchi di agrumi, finocchio e mandorle tostate	

i dessert

Delizia al limone	8,50
Tortino con crema di limoni della costiera Amalfitana su salsa di fragole	
Tiramisù	7,90
Biscotto bagnato all'espesso Napoletano, emulsionato con crema al mascarpone e spolverato al cacao	
Babà Farcito	7,90
Babà classico Napoletano farcito con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e scorzette d'arancia candita	
Pastiera Napoletana	8,50
Classico dolce Napoletano con ricotta e grano saraceno ai sentori di fiori d'arancio	
Pasticciotto Leccese scomposto	7,90
Crema chantilly con amarene candite e crumble di biscotto pralinato	
Profiteroles	8,50
Bigné farciti con panna fresca ricoperti di crema al cioccolato fondente o crema al limone	
Tortino ai Pistacchi di Bronte	7,90
Tortino con cuore caldo al pistacchio, crema al cioccolato e crumble di amaretti	



i contorni

*Patate fritte dippers	5,00
Patate al forno	5,00
Insalatina mista	5,00
Tegamino di verdure	8,90
Patate, peperoni e *friarielli	

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 2,50 €

Scan Me for
the allergens list
IT- EN



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



le nostre pizze

Margherita	9,90
Pomodoro, fior di latte di Agerola, Grana Padano, basilico e olio evo	
Marinara	8,50
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio evo	
Capricciosa	14,00
Pomodoro, fior di latte di Agerola, olive taggiasche, funghi champignon, salame Napoli carciofini, Grana Padano, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
Bufalotta	13,50
Pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala Campana DOP, Grana Padano, basilico e olio evo	
Pachino crudo e rucola	14,90
Pomodorini, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano e olio evo	
Vegetariana	12,50
Fior di latte di Agerola, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive taggiasche, Grana Padano e olio evo	
Napoli	12,90
Pomodoro, fior di latte di Agerola, alici sott'olio, olive taggiasche, olio evo, Grana e basilico	

le speciali

Tonno Pomodoro dry e Cipolla Caramellata	15,00
Fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea caramellata, filetti di tonno sott'olio, pomodoro San Marzano semi dry, olio evo e basilico	
Tartufata	16,00
Mozzarella di bufala Campana DOP, tartufo nero scorzone, funghi porcini saltati con aglio Grana Padano, olio evo e prezzemolo	
Mortadella Pistacchi e Limone	13,50
Fior di latte di Agerola, mortadella Bologna IGP, ricotta di bufala, pistacchio al profumo di limone	
Pomodorini e Stracciatella di Bufala	15,00
Pomodorini Pachino cotti in forno a legna con origano, salsa di pomodoro San Marzano e stracciatella di Bufala Campana DOP	
Carbonara	14,50
Fior di latte di Agerola, guanciale, salsa carbonara, pepe e scaglie di cacio	
Salsiccia e Friarielli	14,00
Fior di latte di Agerola, salsiccia e friarielli saltati con aglio, olio evo e peperoncino	
Diavola	11,50
Pomodoro, fior di latte di Agerola, salame piccante, Grana Padano, olio evo e basilico	
La Napoletana Fritta	11,90
Provola, ricotta, salame Napoli, pepe nero e basilico	
Il Calzone	12,90
Pomodoro, fior di latte di Agerola, ricotta, salame Napoli, pepe nero, Grana Padano e basilico	



menu kids

Pennette al Pomodoro	8,50
Pennette Panna e Prosciutto	8,50
Cotoletta di Pollo e patatine	9,50

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

(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



Federica De Angelis
"Farinella"