

# 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

<b>Chiacchiere di Farinella</b>	8,50
Tocchetti di pizza serviti fritti con salsa allo Scarpariello	
<b>Bruschette</b>	7,50
2 Fette di pane casareccio tostato, con pomodorini gialli e rossi, aglio, olio evo e origano	
2 Fette di pane casareccio tostato, con burro e alici sott'olio	
<b>*Fritto all'Italiana</b>	8,90
2 Arancini di riso Napoletano, 2 Frittatine di bucatini con carne e piselli, 2 Crocchè di patate	
<b>Montanarine e bocconcini di provola fritti</b>	8,90
Pizze fritte con pomodoro, grana, basilico, bocconcini di provola fritti e verdure in pastella	
<b>Mozzarella di bufala alla Caprese</b>	7,90
Dop 150g con pomodoro Sorrento, origano e basilico	
<b>*Insalatina di Mare</b>	17,90
Con polpo, calamari e gamberi su insalatina di finocchi e limone	
<b>Prosciutto e Mozzarella</b>	14,50
Crudo di Parma doppia corona 24 mesi con mozzarella di bufala Dop 150g	
<b>*Parmigiana di Melanzane Napoletana</b>	10,00
Doppio strato di melanzane con pomodoro San Marzano, grana, basilico e scamorza affumicata	
<b>Fiori di Zucca</b>	12,50
Fiori di zucca in pastella, farciti con ricotta, zucchine e provola su salsa agrodolce e menta	



## i classici

<b>Carbonara</b>	13,00
Mezze maniche saltate con guanciale e tuorlo d'uovo emulsionato al cacio e pepe nero	
<b>Nerano</b>	12,50
Spaghetti mantecati con zucchine, basilico e provolone di Agerola	
<b>Cacio e Pepe</b>	12,00
Dalla tradizione Romana, spaghetti conditi con cacio e pepe nero	
<b>Scarpariello</b>	11,50
Spaghetti saltati con pomodorino, aglio, basilico, Grana Padano, peperoncino e olio evo	
<b>Gnocchi</b>	13,00
Gnocchi di patata in salsa Sorrentina, fior di latte d'Agerola, Grana Padano e basilico	

## gli speciali

<b>Fettuccine Gamberi e Agrumi</b>	15,50
Fettuccine agli agrumi di Sorrento, gamberi nostrani e veli di mandorle tostate	
<b>Ravioli Capresi</b>	15,00
Farciti con ricotta e maggiorana, saltati con pomodorini, scamorza e pesto di basilico	
<b>*Lasagna con salmone Norvegese</b>	14,00
Millefoglie di pasta farcita con salmone, besciamella, zucchine e scamorza	
<b>Risotto alla Pescatoria</b>	18,00
Riso Carnaroli mantecato con vongole, cozze, *polpo, *gamberi, calamari e prezzemolo	
<b>Scialatielli all'Agerolina</b>	13,50
Pasta fresca con pomodorini, melanzane, provola, Grana Padano e basilico	



## i secondi

<b>Salmone speziato</b>	18,50
*Salmone cotto a bassa temperatura su crema di zucchine e insalatina di finocchi	
<b>Frittura di Gamberi e Calamari</b>	16,90
La classica frittura di gamberi e calamari con panatura di semola rimacinata su insalatina dell'orto, ai sentori di limoni	
<b>Cheeseburger</b>	15,50
Panino con hamburger, bacon crispy, iceberg, cheddar, pomodoro ramato, cipolla rossa in agrodolce e salsa Farinella	
<b>Tagliata di Manzo</b>	22,00
Manzetta Prussiana al sale maldon con patate al forno e rosmarino	
<b>Pollo con salsa Gravy</b>	15,00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura e servito con ciambottina di verdure, riso basmati e salsa gravy	
<b>Polpo Arrostito</b>	17,90
Polpo grigliato su ciambotta di verdure di stagione ai sentori di erbe del Mediterraneo	

## le insalate

<b>Caesar Salad</b>	13,00
Julienne di pollo grigliato su misticanza dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito da salsa Caesar	
<b>Nizzarda</b>	14,50
Filetti di tonno, insalata mista, olive taggiasche, *fagiolini, uovo sodo, alici sott'olio, pomodori e crostini di pane	
<b>Salmonata</b>	16,00
Salmone fresco marinato alle spezie, rughetta, spicchi di agrumi, finocchio e mandorle tostate	
<b>Polpo e Patate</b>	16,90
Polpo condito con olio evo, prezzemolo, limone, rughetta e patate al vapore	
<b>Fresella</b>	11,00
Classica fresella Napoletana, con insalata verde, pomodorini, rucola, mozzarella di Bufala Dop, alici sott'olio e olive verdi	

## i dessert

<b>Delizia al limone</b>	7,50
Tortino con crema di limoni della costiera Amalfitana su salsa di fragole	
<b>Tiramisù</b>	7,00
Biscotto bagnato all'espresso Napoletano, emulsionato con crema al mascarpone e spolverato al cacao	
<b>Babà Farcito</b>	7,00
Babà classico Napoletano farcito con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e scorzette d'arancia candita	
<b>Pastiera Napoletana</b>	6,90
Classico dolce Napoletano con ricotta e grano saraceno ai sentori di fiori d'arancio	
<b>Semifreddo al Cioccolato</b>	7,50
Semifreddo al cioccolato e lampone con meringa flambata	
<b>Caprese</b>	7,50
Tradizionale dolce Napoletano con cacao e mandorle su coulis di lamponi e panna montata servito con gelato alla vaniglia	
<b>Millefoglie</b>	7,50
Pasta sfoglia farcita con crema Chantilly e fragole	
<b>Mosaico di Frutta con Gelato</b>	7,90
Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia	



## i contorni

<b>*Patate fritte dippers</b>	4,50
Patate al forno	4,50
Insalatina mista	4,50
Tegamino di verdure	6,90
Zucchine, peperoni, melanzane e patate al forno	

## le bibite

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

\*Gelo

Servizio 10%



Allergeni/  
See Allergens



Scan me for  
other languages

## le nostre pizze

<b>Margherita</b>	9,00
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio evo	
<b>Marinara</b>	7,90
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio evo	
<b>Capricciosa</b>	13,00
Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, funghi champignon, salame Napoli, carciofini, Grana Padano, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
<b>Bufalotta</b>	12,90
Pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala Dop, Grana Padano, basilico e olio evo	
<b>Pachino crudo e rucola</b>	13,50
Pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano e olio evo	
<b>Vegetariana</b>	12,00
Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive taggiasche, Grana Padano e olio evo	
<b>Napoli</b>	10,50
Pomodoro, fior di latte, alici sott'olio, olive taggiasche, olio evo e basilico	

## le pizze speciali

<b>Tonno e Cipolla rossa</b>	13,50
Fior di latte, cipolla rossa in agrodolce e filetti di tonno sott'olio	
<b>Datterini e Peperoncini verdi</b>	13,00
Fior di latte, peperoncini verdi alla julienne, pomodorini datterino, olio evo e basilico	
<b>Confit ai due Pomodori con Pesto di Basilico</b>	13,50
Fior di latte, pomodorini datterino gialli e rossi confit, pesto di basilico e olio evo	
<b>La Mortadella e Pistacchi</b>	12,00
Fior di latte, mortadella Bologna IGP con ricotta di bufala, pistacchio tostato e basilico	
<b>Pomodorini e Stracciatella di Bufala</b>	14,00
Pomodorini cotti in forno con origano, salsa di pomodoro, stracciatella di Bufala, olio evo e basilico	
<b>Nerano</b>	13,00
Fior di latte, crema di zucchine, Provolone di Agerola, basilico e olio evo	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	12,90
Fior di latte, Grana Padano, olio evo, salsiccia e friarielli saltati	
<b>Diavola</b>	10,00
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, olio evo e basilico	
<b>La Napoletana Fritta</b>	11,50
Provola, ricotta, salame Napoli, pepe e basilico	
<b>Il Calzone</b>	12,00
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe e basilico	



## menu kids

<b>Pennette al Pomodoro</b>	8,50
<b>Pennette Panna e Prosciutto</b>	8,50
<b>Cotoletta di Pollo e patatine</b>	9,50

## 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 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 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.

# FARINELLA

