

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!

<i>antipasti</i>		
<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>i classici</i>		
<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		

<i>gli speciali</i>		
<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 Pescatora</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>i secondi</i>		
<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		

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

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

\*Gelo  
Servizio 10%

Allergeni /  
See Allergens



Scan me for  
other languages





le nostre pizze

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

le pizze speciali

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



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

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 selezionado 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.