

our story

Maria Laura is a child when she leaves Sorrento with her father, Pino Joseph Angelesi, for Brooklyn to join relatives who had emigrated some time before. Soon, the family group starts a business importing typical food from the famous Amalfi Coast, which supplies Italian restaurants in New York.

Casa Angelesi gradually becomes the point of reference for a large group of Italians in America, where the "villagers" meet to conclude business, but also to talk about their distant homeland.

At dinner, in front of steaming and appetizing dishes of the Mediterranean tradition, or around a table of Tressette, people chat about the Coast and its beauties... the flavor of Vesuvius cherry tomatoes, the smell of orange blossoms, the fragrance of lemons, the colors of the sea.

For the many guests of house 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. It was during that period that Maria Laura, now very skilled in preparing pasta and pizza, received from her father the sweet and funny nickname of "Farinella", which would then follow her throughout her life.

And it was thanks to her spaghetti, filled with the flavors of the Mediterranean tradition, that the Angelesi became famous among the Italian restaurants of 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.

There is more taste in being special... we have kneaded with sourdough, selected the best flours with wheat germ, the precious casquet that contains all the taste and aroma, doubling the leavening times to guarantee you a better fragrance and digestibility.

Our staff is at your disposal to consult the allergen list.

(After an initial leavening of 36 hours, the product is chilled to a temperature of -22°C and then continues the leavening cycle at a controlled temperature for another 24 hours).

Food subjected to preventive remediation treatment compliant with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

www.farinellarestaurant.it

English menù

FARINELLA



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!

Snacks and fried foods

Arancino Mignon* 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 smoked provola cheese	4,00
Le Chiacchiere di Farinella <i>small large portion</i> Fried pizza dough ribbons* served with tomatoes, burrata cheese & rocket salad	8,00 11,50
Bruschetta Toasted homemade bread* with diced tomato, rocket salad, oregano and basil	10,50
Parmigiana di Melanzane* Aubergine parmigiana pie with tomato sauce, petals of Parmigiano Reggiano PDO and basil	13,00
Caprese of Bufala Mozzarella di Bufala Campana PDO, coppery tomatoes with fresh basil, EVO oil and oregano	15,00
Crudo & Bufala Prosciutto crudo di Parma PDO 24M, mozzarella di Bufala Campana PDO, rocket with multigrain focaccia home made* with EVO oil	16,00
Fritto all’Italiana 2 potato croquettes*, 2 mignon arancini*, 2 small pasta fritters with beef*	16,50



The classics

Lasagna* Lasagne pasta with Bolognese beef ragu sauce, bechamel sauce and Grana Padano PDO	15,50
Cacio e Pepe Eggs spaghetti pasta “alla chitarra”* with “Cacio e Pepe” sauce, Pecorino Romano PDO and black pepper	15,50
Carbonara Tortiglioni with “Carbonara” sauce, bacon, Pecorino Romano PDO and black pepper	15,50

The specials

Scarpariello Spaghetti with tomato sauce, tomatoes, garlic, Pecorino Romano PDO, Grana Padano PDO, chilli pepper and basil	15,50
Pasta Patate e Provola Ditaloni pasta with potatoes* bacon and smoked provola	15,50
Tagliatelle alla Bolognese Egg tagliatelle pasta* with Bolognese sauce and Grana Padano PDO	15,50
Gnocchi alla Sorrentina Potato dumplings* in Sorrento sauce: with tomato sauce, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Grana Padano PDO and basil	16,50
Risotto with Porcini, Sausage and Grana Padano PDO Chips Risotto* with porcini mushrooms, slightly spicy sausage* and Grana Padano PDO chips	18,00



Main courses

Chicken Burger di Farinella Bun* with crunchy fried chicken*, cheddar, salad, chicory, caramelized onion and pink cocktail sauce	16,00
Gateau di Patate Potato pie* stuffed with provola cheese, with pumpkin mousse* flavoured with pepper and rosemary	17,00
Tagliata di Pollo Sliced chicken cooked at low temperature served with rosemary flavored potatoes*, grilled vegetables*, basmati rice and gravy sauce	19,00
Tagliata di Manzo Sliced beef, potatoes*, friarielli* and Maldon salt	27,00

Salads

Vegetariana Mixed salad, rocket, grilled courgettes, green beans* and julienned carrots	10,00
Nizzarda Mixed salad, tomato, olives, tuna slices, green beans*, potatoes* and hard-boiled eggs	15,00
Caesar Crunch Salad, red chicory, crunchy chicken*, hard-boiled eggs, stewed bacon, Parmigiano Reggiano PDO flakes and yoghurt dressing	15,00

* Frozen or deep-frozen product | Images are merely representative

Dessert

Seasonal Fruit Salad	6,00
Tiramisù* Biscuit with Neapolitan espresso, mascarpone cream, cocoa	8,00
Babà di casa Farinella* Homemade babà stuffed with buffalo milk cream, dark chocolate flakes and candied orange peel	7,00
Pastiera Napoletana* Slice of traditional Neapolitan dessert with ricotta cheese with orange perfume	7,00
Sfogliatella Frolla* - Sfogliatella Riccia*	5,00
Caprese* Slice of traditional Neapolitan cake* with cocoa* and almonds*, served with raspberry coulis	7,00
Lemon Delight* Sponge cake dome filled with lemon	7,00
Pistachio Lava Cake* with amaretto, chocolate topping & powdered sugar	7,00
Chocolate Lava Cake* with a warm chocolate heart with caramel sauce and Maldon salt	7,00

Menu kids

12,00

for kids up to 12 years old

+

Soft Drink
Coca Cola / Fanta / Sprite / Peach or Lemon Iced Tea

+

Baby Margherita Pizza* or Baby Tomato sauce Pasta

+

Fried potatoes*

Side dishes

Patate Fritte* Fried potato wedges*	5,00
Patate al Forno Baked potato wedges*, with EVO oil and rosemary	5,00
Insalata Mista Mixed salad, julienne carrots, tomatos	5,00
Verdure & Patate Aubergines*, courgettes*, peppers*, potatoes*, EVO oil	7,50



Gluten Free
Table Service

Ask to our staff

2,50 per person

Pizza

Pizza Margherita Pizza* with tomato, mozzarella, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	12,50
Pizza Marinara Pizza* with tomato, tomatoes*, garlic, EVO oil, oregano, basil	11,00
Pizza Bufalotta Pizza* with tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, tomatoes*, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Pizza Diavola Pizza* with tomato, mozzarella, spicy salami, Grana Padano PDO , EVO oil, basil	14,00
Pizza Prosciutto e Funghi Pizza* with tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Pizza Capricciosa Pizza* with tomato, mozzarella, champignon mushrooms, ham, black olives, artichokes, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Pizza Napoli Pizza* with tomato, mozzarella, anchovy fillets, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Pizza Vegetariana Pizza* with mozzarella, tomatoes*, courgettes*, aubergines*, peppers*, olives, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Pizza Carbonara Pizza* with mozzarella, bacon, “Carbonara” sauce, pepper	16,00
Pizza Salsiccia e Friarielli Pizza*, with mozzarella, friarielli*, slightly spicy sausage* and Parmigiano Reggiano PDO	16,00
Pizza Tonno e Cipolla Rossa Pizza* with mozzarella, caramelized onion, tuna fillets, dried tomatoes, EVO oil, basil, oregano	16,00
Pizza Gricia Pizza*, with mozzarella, cacio and pepe sauce, bacon and Grana Padano PDO	16,00
Calzone Multicereali Multigrain dough*, tomato, mozzarella and Grana Padano PDO	14,00

 Try with new Multigrain pizza dough*

+1,50
Additions
from +2,00



* Frozen or deep-frozen product | Images are merely representative

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 soprannome 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 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.

www.farinellarestaurant.it

Menù Italiano

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!

Sfizi e fritti

Arancino Mignon* al ragù napoletano	4,00
Frittatina* con carne di manzo, provola affumicata e piselli	4,00
Crocché di Patate* ripieno di provola affumicata	4,00
Le Chiacchiere di Farinella <i>porzione piccola grande</i> Tocchetti di pizza* serviti con pomodorini, burrata e rucola	8,00 11,50
Bruschetta Pane casereccio tostato* con pomodoro e rucola, condita con basilico e origano	10,50
Parmigiana di Melanzane* con salsa di pomodoro, basilico e petali di Parmigiano Reggiano DOP	13,00
Caprese di Bufala Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori ramati conditi con basilico fresco, olio EVO e origano	15,00
Crudo & Bufala Prosciutto crudo di Parma DOP 24M, mozzarella di Bufala Campana DOP, rucola, focaccia mulicereali della casa* con olio EVO	16,00
Fritto all’Italiana 2 croccchè di patate*, 2 arancini al ragù*, 2 frittatine*	16,50



I classici

Lasagna* Sfoglie di pasta con ragù di manzo alla Bolognese, besciamella e Grana Padano DOP	15,50
Cacio e Pepe Spaghetti all’uovo alla chitarra* con salsa cacio e pepe, Pecorino Romano DOP e pepe nero	15,50
Carbonara Tortiglioni con salsa carbonara, guanciale, Pecorino Romano DOP e pepe nero	15,50

Gli speciali

Scarpariello Spaghetti saltati con salsa di pomodoro, pomodorini, aglio, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, peperoncino e basilico	15,50
Pasta Patate e Provola Ditaloni mantecati con patate* guanciale e provola affumicata	15,50
Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle all’uovo* con ragù alla bolognese e Grana Padano DOP	15,50
Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi di patate* in salsa Sorrentina: con salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, basilico	16,50
Risotto ai Porcini, Salsiccia e Chips di Grana Padano DOP Risotto* mantecato con porcini, salsiccia leggermente piccante* e chips di Grana Padano DOP	18,00



I secondi

Chicken Burger di Farinella Bun* con pollo fritto crunchy*, formaggio cheddar, insalata, radicchio, cipolla caramellata e salsa rosa	16,00
Gateau di Patate Tortino di patate* ripieno di provola affumicata servito con mousse di zucca* aromatizzata al pepe e rosmarino	17,00
Tagliata di Pollo Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura servita con con patate aromatizzate al rosmarino*, verdure grigliate*, riso basmati e salsa gravy	19,00
Tagliata di Manzo Tagliata di manzo, patate*, friarielli* e sale maldon	27,00

Le insalate

Vegetariana Misticanza, rucola, zucchine grigliate, fagiolini*, carote julienne	10,00
La Nizzarda Iceberg, radicchio rosso, rucola, pomodoro, olive, trancetti di tonno, fagiolini*, patate* e uova sode	15,00
Caesar Crunch Insalata, radicchio rosso, pollo panato crunchy*, uova sode, pancetta stufata, petali di Parmigiano Reggiano DOP e dressing allo yogurt	15,00

* Prodotto surgelato e/o congelato all’origine | Le immagini sono puramente rappresentative

Dessert

Macedonia di Frutta Mista di Stagione	6,00
Tiramisù* Biscotto bagnato con espresso napoletano, crema al mascarpone e cacao	8,00
Babà di casa Farinella* farcito con crema di latte di bufala, scaglie di cioccolato fondente e scorzette di arancia candita	7,00
Pastiera Napoletana* Fetta di tradizionale dolce napoletano con ricotta ai sentori di arancio	7,00
Sfogliatella Frolla* - Sfogliatella Riccia*	5,00
Caprese Fetta di dolce napoletano* con cacao* e mandorle*, servito con coulis di lamponi	7,00
Delizia al Limone* Cupola di pan di spagna farcita a limone	7,00
Tortino al Pistacchio* con cuore caldo servito con amaretto, topping al cioccolato e zucchero a velo	7,00
Tortino al Cioccolato* con cuore caldo al cioccolato con salsa al caramello e sale maldon	7,00

Menu kids

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

+ Pizza Margherita Baby* o Pasta al Pomodoro Baby

+ Patatine Fritte*

12,00

per ragazzi fino a 12 anni

Contorni

Patate Fritte*	5,00
Patate al Forno Patate a spicchi*, con olio evo e rosmarino	5,00
Insalatina Mista Insalata, carote julienne, pomodoro	5,00
Verdure e Patate Melanzane*, zucchine*, peperoni*, patate*, olio EVO	7,50



Senza Glutine Servizio al Tavolo

Chiedi al nostro personale di sala
2,50 a persona

* Prodotto surgelato e/o congelato all’origine | Le immagini sono puramente rappresentative

Le pizze

Pizza Margherita	12,50
Pizza* con pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Marinara	11,00
Pizza* con pomodoro, pomodorini*, aglio, olio EVO, origano, basilico	
Pizza Bufalotta	14,00
Pizza* con pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini*, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Diavola	14,00
Pizza* con pomodoro, mozzarella, salame piccante, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Prosciutto e Funghi	14,00
Pizza* con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Capricciosa	14,00
Pizza* con pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Napoli	14,00
Pizza* con pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Vegetariana	14,00
Pizza* con mozzarella, pomodorini*, zucchine*, melanzane*, peperoni*, olive, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	
Pizza Carbonara	16,00
Pizza* con mozzarella, guanciale, salsa Carbonara, pepe	
Pizza Salsiccia e Friarielli	16,00
Pizza*, mozzarella, friarielli*, salsiccia leggermente piccante* e Parmigiano Reggiano DOP	
Pizza Tonno e Cipolla Rossa	16,00
Pizza* con mozzarella, cipolla caramellata, trancetti di tonno, pomodorini secchi, olio EVO, basilico, origano	
Pizza Gricia	16,00
Pizza*, mozzarella, salsa cacio e pepe, guanciale e Grana Padano DOP	
Calzone Multicereali	14,00
Impasto multicereali*, pomodoro, mozzarella e Grana Padano DOP	

Provale con il nuovo impasto Multicereali*
Aggiunte

+1,50
a partire da +2,00



Wine & Drinks

VINI E BEVANDE

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
Falanghina 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

Limoncello	4,50
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
Spirits for Spiked Coffee <i>Correzione per Caffè</i>	1,00
Sambuca Molinari - Baileys	

Draft Beer

BIRRE ALLA SPINA

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

Bottled Beer

BIRRE IN BOTTIGLIA

Pilsner 33cl	6,50
Birra Castello 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
Stefanus 33cl	7,50
Messina Cristalli di Sale 33cl	6,50
Leffe Blonde 33cl	6,50
Leffe Rouge 33cl	6,50
Lagunitas 35,5cl	6,50

Aperitif

APERITIVI

Spritz Aperol	12,00
Spritz Campari	12,00

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

Beverage

BEVANDE

Glass of Water <i>Bicchiere d'acqua</i>	0,60
Sparklin / Still Mineral Water <i>Acqua Minerale Naturale / Frizzante</i>	2,90
Fruits Juice <i>Succo di Frutta</i> Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	3,90
Large Fresh Orange Juice <i>Spremuta d'Arancia grande</i>	4,70
Soft Drinks <i>Bibite</i> Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite	4,40
Organic Soft Drinks <i>Bibite Bio</i> Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	4,50
Cortese Ginger Beer	4,50
Iced tea <i>Tè freddo</i> Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	3,90

Coffee

CAFFETTERIA

Espresso Coffee <i>Caffè Espresso</i>	2,60
Decaf Espresso <i>Espresso Deca</i>	2,70
Double Espresso <i>Espresso Doppio</i>	3,60
American Coffee <i>Caffè Americano</i>	3,80
Macchiato	2,80
Marocchino	2,90
Cappuccino	3,10
Double Cappuccino <i>Cappuccino Doppio</i>	4,50
Caffelatte	3,10
Coffee Cream <i>Crema Caffè</i>	3,80
Large Ginseng <i>Ginseng Grande</i>	3,20
Small Ginseng <i>Ginseng Piccolo</i>	3,00
Milk <i>Latte</i>	2,90
The and Infusions <i>Tè caldo e Infusi</i>	3,80
Decaf / Barley <i>Deca / Orzo</i>	+0,20
Plant-Based Lactose-Free Drink available for all coffee assortment <i>Bevanda Vegetale Senza Lattosio</i> <i>diponibili per tutta la caffetteria</i>	+0,10