

FARINELLA

English Menu

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 foods 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 casknet 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.

Federica De Angelis
“Spaghetti al Limone”

www.farinellarestaurant.it

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!

starters

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
Farinella’s chiacchiere SMALL LARGE PORTION Fried pizza dough ribbons* served with tomatoes and burrata cheese	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
Crudo & Bufala Prosciutto Crudo di Parma PDO 24M e buffalo burrata cheese served with rocket salad, tomatoes and focaccia*	16,00
Fritto all’Italiana 2 crocchè di patate*, 2 mignon arancino*, 2 frittatina*	16,50



Farinella’s classics

Scarpariello Spaghetti with tomato sauce, tomatoes, garlic, Pecorino Romano PDO, Grana Padano PDO, chilli pepper and basil	15,50
Cacio e Pepe Spaghetti “alla chitarra”* with “cacio e pepe” sauce, Pecorino Romano PDO, Provolone del Monaco DOP and black pepper	15,50
Carbonara Tortiglioni with carbonara sauce, bacon, Pecorino Romano PDO, Provolone del Monaco PDO and black pepper	15,50
Lasagna Lasagne pasta* Bolognese beef ragu sauce*, Bechamel sauce* and Grana Padano PDO	15,50

special first courses

Gnocchi alla Sorrentina Potato dumplings* in Sorrento sauce: with tomato sauce, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Grana Padano PDO and basil	16,50
Tagliatelle alla Bolognese Egg tagliatelle pasta* with Bolognese sauce and Grana Padano DOP	15,50
Ravioli Capresi Ricotta and maggiorana stuffed ravioli* with tomato sauce, tomatoes, smoked provola cheese, basil pesto sauce and Grana Padano PDO	18,50
Risotto Gamberi, Burrata e Pistacchi Carnaroli rice* with butter and shellfish bisque, shrimps*, pistachio pesto sauce, pistachio crumble, burrata cheese and Grana Padano PDO	18,50



i secondi

Gateau di patate Potato pie* served with rocket salad, walnuts and Parmigiano Reggiano PDO flakes	16,00
Farinella’s Chicken Burger bread* with crunchy fried chicken*, cheddar, salad, chicory, caramelized onion and pink cocktail sauce	16,00
Tagliata di pollo Sliced chicken served with rosemary flavored potatoes*, grilled vegetables*, basmati rice and gravy sauce	19,00
Tagliata di manzo Sliced 300gr beef served con with rosemary flavored potatoes* and grilled vegetables*	27,00



KIDS MENU

Soft Drink

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

+

Baby Margherita Pizza* or Baby Tomato sauce Pasta

+

Fries*

12,00

for kids up to 12 years old

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

side dishes

Dippers French fries*	French fries*	5,00
Baked Potatoes	Potato wedges*, with EVO oil and rosemary	5,00
Mixed salad	Mixed salad, julienne carrots, tomatos	5,00
Vegetables & Potatoes	Aubergines*, courgettes*, peppers*, potatoes*, EVO oil	7,50

salads

Vegetarian	Mixed salad, rocket, grilled courgettes, green beans*, and julienned carrots	10,00
Sfiziosa	Fiordilatte cheese braid on mixed salad, roasted eggplant and zucchini and tomatoes served with focaccia	15,00
Caesar Crunch	Salad, red chicory, crunchy chicken*, egg, stewed bacon, Parmigiano Reggiano PDO flakes and yoghurt dressing	15,00
Shrimp and Avocado	Basmati rice, seared shrimp*, avocado*, lime, caramelized onion, cashews, sesame seeds and teriyaki sauce	15,00

desserts

Seasonal Fruit Salad		6,00
Tiramisù*	Biscuit with Neapolitan espresso, mascarpone cream, cocoa	8,00
Farinella’s Babà*	stuffed with buffalo milk cream, dark chocolate flakes and candied orange peel*	7,00
Pastiera* napoletana slice	Classic Neapolitan dessert with ricotta cheese and buckwheat with orange perfume*	7,00
Sfogliatella frolla* - Sfogliatella riccia*		6,00
Caprese slice *	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*	served with amaretto and chocholate topping	7,00



gluten free Ask to our staff

table service 2,50 per person

le pizze

Margherita Pizza	Pizza* with tomato, mozzarella, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	12,50
Marinara Pizza	Pizza* with tomato, cherry tomatoes*, garlic, EVO oil, oregano, basil	11,00
Bufalotta Pizza	Pizza* with tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, cherry tomatoes*, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Diavola Pizza	Pizza* with tomato, mozzarella, spicy salami, Grana Padano DOP , EVO oil, basil	14,00
Ham and Mushrooms Pizza	Pizza* with tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Capricciosa Pizza	Pizza* with tomato, mozzarella, champignon mushrooms, ham, black olives, artichokes, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Naples Pizza	Pizza* with tomato, mozzarella, anchovy fillets, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Vegetarian Pizza	Pizza* with mozzarella, cherry tomatoes*, courgettes*, aubergines*, peppers*, Taggiasca olives, Grana Padano PDO, EVO oil, basil	14,00
Carbonara Pizza	Pizza* with mozzarella, bacon, Carbonara sauce, pepper	16,00
Ricotta, Mortadella and Pistachio Pizza	Pizza* with mozzarella, mortadella, ricotta cheese, pistachio pesto sauce, pistachio grain and lemon zest	16,00
Tuna and Red Onion Pizza	Pizza* with mozzarella, caramelized onion, tuna fillets, dried tomatoes, EVO oil, basil, oregano	16,00
Wholegrain pizza dough*		+1,50
Additions		starting from +2,00



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

FARINELLA

Menù Italiano

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 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.

Federica De Angelis
"Spaghetti al Limone"

www.farinellarestaurant.it

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!

gli antipasti

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 PORZIONE PICCOLA GRANDE Tocchetti di pizza serviti con pomodorini e burrata	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
Crudo & Bufala Prosciutto Crudo di Parma DOP 24M e burrata serviti con rucola, pomodorini e focaccia*	16,00
Fritto all'Italiana 2 crocchè di patate*, 2 arancini al ragù*, 2 frittatine*	16,50



i classici di Farinella

Scarpariello Spaghetti saltati con salsa pomodoro, pomodorini piccadilly, aglio, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, peperoncino e basilico	15,50
Cacio e Pepe Spaghetti alla chitarra* con salsa cacio e pepe, Pecorino Romano DOP, Provolone del Monaco DOP e pepe nero	15,50
Carbonara Tortiglioni con salsa carbonara, guanciale, Pecorino Romano DOP, Provolone del Monaco DOP e pepe nero	15,50
Lasagna Sfoglie di pasta* con ragù di manzo alla Bolognese*, besciamella* e Grana Padano DOP	15,50

i primi piatti speciali

Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi di patate* in salsa Sorrentina: con salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, basilico	16,50
Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle all'uovo* con ragù alla bolognese e Grana Padano DOP	15,50
Ravioli Capresi Ravioli farciti con ricotta e maggiorana* in salsa di pomodoro e pomodorini, provola affumicata, pesto di basilico e Grana Padano DOP	18,50
Risotto Gamberi, Burrata e Pistacchi Riso carnaroli* con burro e bisca di crostacei, gamberi*, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, burrata e Grana Padano DOP	18,50



i secondi

Gateau di patate Tortino di patate* servito con insalata di rucola, noci e petali di Parmigiano Reggiano DOP	16,00
Chicken Burger Farinella Pane* con pollo fritto crunchy*, formaggio cheddar, insalata, radicchio, cipolla caramellata e salsa rosa	16,00
Tagliata di pollo Tagliata di pollo servita con con patate aromatizzate al rosmarino*, verdure grigliate*, riso basmati e salsa gravy	19,00
Tagliata di manzo Tagliata di manzo 300gr servita con con patate al rosmarino* e verdure grigliate*	27,00

.....

MENU BIMBI12,00

- Soft Drink

Coca Cola / Fanta / Sprite / Tè alla Pesca o al Limone
- +

Pizza Margherita Baby* o Pasta al Pomodoro Baby
- +

Patatine Fritte*

.....

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

per ragazzi fino a 12 anni

i contorni

Patate fritte dippers	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

le insalate

Vegetariana	Misticanza, rucola, zucchine alla griglia, fagiolini*, carote julienne	10,00
Sfiziosa	Treccina di fiordilatte su misticanza, melanzane e zucchine grigliate e pomodorini, accompagnata da focaccia	15,00
Caesar Crunch	Insalata, radicchio rosso, pollo panato crunchy*, uova, pancetta stufata, petali di Parmigiano Reggiano DOP e dressing allo yogurt	15,00
Gamberi e avocado	Riso basmati, gamberi scottati*, avocado*, lime, cipolla caramellata, anacardi, semi di sesamo e salsa teriyaki	15,00

i dolci

Macedonia di frutta mista di stagione		6,00
Tiramisù*	Biscotto bagnato con espresso napoletano, crema al mascarpone, 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 in fetta	classico dolce napoletano con ricotta e grano saraceno ai sentori di arancio	7,00
Sfogliatella frolla* - Sfogliatella riccia*		6,00
Caprese*	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 e topping al cioccolato	7,00



senza glutine Chiedi al nostro personale di sala

servizio al tavolo 2,50 a persona

le pizze

Pizza Margherita	Pizza* con pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	12,50
Pizza Marinara	Pizza* con pomodoro, pomodorini ciliegino*, aglio, origano, olio EVO, basilico	11,00
Pizza Bufalotta	Pizza* con pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino*, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Diavola	Pizza* con pomodoro, mozzarella, salame piccante, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Prosciutto e Funghi	Pizza* con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Capricciosa	Pizza* con pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Napoli	Pizza* con pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Vegetariana	Pizza* con mozzarella, pomodorini*, zucchine*, melanzane*, peperoni*, olive taggiasche, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Carbonara	Pizza* con mozzarella, guanciale, salsa Carbonara, pepe	16,00
Pizza Ricotta, Mortadella e Pistacchio	Pizza* con mozzarella, mortadella, ricotta, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e zeste di limone	16,00
Pizza Tonno e Cipolla Rossa	Pizza* con mozzarella, cipolla caramellata, trancetti di tonno, pomodorini secchi, olio EVO, basilico, origano	16,00
Impasto pizza integrale*		+1,50
Aggiunte		a partire da +2,00



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

Wine & Drinks

VINI E BEVANDE

Wine

VINI

Sparkling Wines / Bollicine

	glass	bottle
Vino dei Poeti Prosecco DOCG Bottega	6,00	25,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	9,00	42,00
Prosecco DOC Rosè Millesimato La Gioiosa	7,00	32,00

White Wines / Vini Bianchi

	glass	bottle
Pinot Bianco - Caldaro	6,00	25,00
Frascati DOCG Superiore Principe Pallavicini	6,00	25,00
Falanghina del Sannio DOC Feudi di San Gregorio	6,00	25,00
Greco di Tufo DOC Feudi di San Gregorio	7,00	32,00

Red Wines / Vini Rossi

	glass	bottle
Barolo Serralunga DOCG Fontanafredda	15,00	65,00
Valpolicella DOC Classico Superiore - Domini Veneti	6,00	25,00
Amarone DOCG - Domini Veneti	12,00	55,00
Casa Romana - Principe Pallavicini	9,00	42,00
Rosso - San Giovenale	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	1,00
Correzione per Caffè	
Sambuca Molinari - Baileys	

Draft Beer

BIRRE ALLA SPINA

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

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
Lagunitas Ipa 35,5cl	6,50
Messina Cristalli di Sale 33cl	6,50
Leffe Blonde 33cl	6,50
Leffe Rouge 33cl	6,50

Aperitif

APERITIVI

Crodino	3,00
Spritz Aperol Campari	12,00

Beverage

BEVANDE

Glass of Water Bicchiere d'acqua	0,60
Sparklin/Still Mineral Water Acqua Minerale Naturale/frizzante	2,90
Fruits Juice Succo di Frutta Assorted Flavours Gusti Assortiti	3,90
Soft Drinks Bibite Coca Cola-Coca Cola Zero-Fanta-Sprite	4,40
Organic Soft Drink Bibite Bio Assorted Flavours Gusti Assortiti	4,50
Cortese Ginger Beer	4,50
Iced tea Tè freddo Assorted Flavours Gusti Assortiti	3,90

Coffee

CAFFETTERIA

Espresso Coffee Caffè Espresso	2,60
Decaf Espresso Espresso Deca	2,70
Double Espresso Espresso Doppio	3,60
American Coffee Caffè Americano	3,80
Macchiato	2,80
Marocchino	2,90
Cappuccino	3,10
Double Cappuccino Cappuccino Doppio	4,50
Caffelatte	3,10

Milk Latte	2,90
The and Infusions Tè caldo e Infusi	3,80

Decaf / Deca	+0,20
Plant-Based Lactose-Free Drink available for all coffee assortment Bevanda Vegetale Senza Lattosio disponibili per tutta la caffetteria	+0,10

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