

FARINELLA

English menù

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 casket 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

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, 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
Hummus all’Italiana Chickpeas cream with extra virgin olive oil*, fresh basil and semi-dried cherry tomatoes, served with croutons made from a dough containing wheat germ and grains*	11,50



The classics

Lasagna* Lasagne pasta with Bolognese beef ragu sauce, bechamel sauce and Grana Padano PDO	16,00
Cacio e Pepe Eggs spaghetti pasta “alla chitarra”* with “Cacio e Pepe” sauce, Pecorino Romano PDO and black pepper	16,00
Carbonara Tortiglioni with “Carbonara” sauce, bacon, Pecorino Romano PDO and black pepper	16,00

The specials

Scarpariello Spaghetti with tomato sauce, tomatoes, garlic, Pecorino Romano PDO, Grana Padano PDO, chilli pepper and basil	16,00
Pasta alla Nerano Thick spaghetti with creamy fried courgettes, served with shavings of Parmigiano Reggiano PDO and fresh basil	16,00
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 ai Gamberi Risotto with prawns*, courgettes, Grana Padano PDO and a citrusy orange finish	18,00
Ravioli Capresi Ravioli stuffed with ricotta and marjoram* in a sauce of tomatoes and cherry tomatoes, smoked scamorza, basil pesto and Grana Padano PDO	18,50



Main courses

Chicken Burger di Farinella Bun* with crispy fried chicken*, cheddar, salad, radicchio, caramelised onion and cocktail sauce, served with chips*	16,00
Tagliata di Pollo Sliced chicken served with lemon-scented basmati rice, golden potatoes, grilled vegetables* and avocado*, extra virgin olive oil and thyme	19,00
Tagliata di Manzo Sliced beef served with a yogurt dressing, semi-dried cherry tomatoes*, mixed salad leaves, olives, maldon salt and a crispy bread crumble made with wheat germ and grains*	27,00

Salads

Strawberries & Burrata Mixed salad, burrata, strawberries, and crunchy almonds with a glaze of Modena PGI balsamic vinegar	16,00
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	16,00

Dessert

Seasonal Fruit Salad	7,00
Tiramisù* Biscuit with Neapolitan espresso, mascarpone cream, cocoa	8,00
Strawberries Cheesecake*	8,00
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

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

Pizza

Make it special with our *Multigrain pizza dough**

+1,50

Try our tastier pizza dough made of type “00” soft wheat flour enriched with corn flour, sesame seeds, hulled millet seeds, sunflower seeds, yellow flax seeds, whole oat flour, whole rye flour & malted barley flour.

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 Nerano Pizza*, with mozzarella, Nerano sauce, zucchini, and Grana Padano 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

Additions

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.

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!

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, mozzarella di Bufala Campana DOP, rucola, focaccia mulicereali della casa* con olio EVO	16,00
Fritto all’Italiana 2 crocchè di patate*, 2 arancini al ragù*, 2 frittatine*	16,50
Hummus all’Italiana Crema di ceci con olio extravergine d’oliva*, basilico fresco, pomodorini semi-dry servito con crostini di pane con impasto di germe di grano e cereali*	11,50



I classici

Lasagna* Sfoglie di pasta con ragù di manzo alla Bolognese, besciamella e Grana Padano DOP	16,00
Cacio e Pepe Spaghetti all’uovo alla chitarra* con salsa cacio e pepe, Pecorino Romano DOP e pepe nero	16,00
Carbonara Tortiglioni con salsa carbonara, guanciale, Pecorino Romano DOP e pepe nero	16,00

Gli speciali

Scarpariello Spaghetti saltati con salsa di pomodoro, pomodorini, aglio, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, peperoncino e basilico	16,00
Pasta alla Nerano Spaghettoni con zucchine fritte mantecate servito con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco	16,00
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 Gamberi Risotto con gamberi*, zucchine, Grana Padano DOP e finitura agrumata all’arancia	18,00
Ravioli Capresi Ravioli farciti con ricotta e maggiorana* in salsa di pomodoro e pomodorini, scamorza affumicata, pesto di basilico e Grana Padano DOP	18,50



I secondi

Chicken Burger di Farinella Bun*, pollo fritto crunchy*, cheddar, insalata, radicchio, cipolla caramellata e salsa rosa servito con patatine fritte*	16,00
Tagliata di Pollo e Avocado Tagliata di pollo servita con riso basmati al profumo di limone, patate dorate, verdure grigliate* e avocado*, olio evo e timo	19,00
Tagliata di Manzo e Pomodori Secchi Tagliata di manzo servita con dressing allo yogurt, pomodorini semi-dry*, misticanza, olive, sale maldon e crumble croccante di pane con impastato di germe di grano e cereali*	27,00

Le insalate

Fragole e Burrata Misticanza, burrata, fragole, mandorle croccanti con glassa di aceto balsamico di Modena IGP	16,00
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	16,00

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

Dessert

Macedonia di Frutta Mista di Stagione	7,00
Tiramisù* Biscotto bagnato con espresso napoletano, crema al mascarpone e cacao	8,00
Cheesecake* alla Fragola	8,00
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

Le pizze

Ancora più gustosa con <i>l'impasto Multicereali*</i> +1,50	Prova il nostro impasto pizza speciale realizzato con farina di grano tenero tipo “00” arricchito con farina di mais, semi di sesamo, semi di miglio decorticati, semi di girasole, semi di lino giallo, farina di avena integrale, farina di segale integrale e farina di orzo maltato.
Pizza Margherita Pizza* con pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	12,50
Pizza Marinara Pizza* con pomodoro, pomodorini*, aglio, olio EVO, origano, basilico	11,00
Pizza Bufalotta Pizza* con pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini*, 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, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico	14,00
Pizza Carbonara Pizza* con mozzarella, guanciale, salsa Carbonara, pepe	16,00
Pizza Nerano Pizza*, mozzarella, salsa nerano, zucchine e Grana Padano DOP	16,00
Pizza Tonno e Cipolla Rossa Pizza* con mozzarella, cipolla caramellata, trancetti di tonno, pomodorini secchi, olio EVO, basilico, origano	16,00
Pizza Gricia Pizza*, mozzarella, salsa cacio e pepe, guanciale e Grana Padano DOP	16,00
Calzone Multicereali Impasto multicereali*, pomodoro, mozzarella e Grana Padano DOP	14,00

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 <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	1,00
<i>Correzione per Caffè</i>	
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

Franziskaner 50cl	8,50
Heineken 33cl	6,00
Moretti La Bianca 33cl	6,50
Ichnusa 33cl	6,00
Ichnusa Not Filtered 33cl	6,50
Messina Cristalli di Sale 33cl	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
Sparkling / Still Mineral Water <i>Acqua Minerale Naturale / Frizzante</i>	2,90
Fruits Juice <i>Succo di Frutta</i>	4,00
Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	
Large Fresh Orange Juice <i>Spremuta d'Arancia grande</i>	4,70
Soft Drinks <i>Bibite</i>	4,00
Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite	
Organic Soft Drinks <i>Bibite Bio</i>	4,50
Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	
Iced tea <i>Tè freddo</i>	4,50
Assorted Flavours <i>Gusti Assortiti</i>	

Coffee

CAFFETTERIA

Espresso Coffee <i>Caffè Espresso</i>	2,70
Decaf Espresso <i>Espresso Deca</i>	2,80
Double Espresso <i>Espresso Doppio</i>	3,60
American Coffee <i>Caffè Americano</i>	3,80
Macchiatone	2,80
Marocchino	2,90
Cappuccino	3,10
Double Cappuccino	4,50
<i>Cappuccino Doppio</i>	
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 disponibili per tutta la caffetteria</i>	+0,10