

le nostre pizze

Margherita Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, basilico e olio	9,90
Marinara Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, basilico e olio	8,50
Vegetariana Fior di latte, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, olive taggiasche, Grana Padano, olio e basilico	13,00
Bufalotta Pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, Grana Padano, basilico e olio	14,50
Pachino Crudo e rucola Pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano e olio	15,90
Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, Grana Padano, basilico e olio	12,50

le pizze speciali

Tonno e Cipolla Filetti di tonno sott'olio, cipolla caramellata, fior di latte, pomodorino semi dry basilico e olio	15,00
Spilinga Pomodorini gialli, fior di latte, olive taggiasche, nduja, peperoncino a fili, basilico e olio	15,50
Fiori di Zucca e Stracciatella Provola affumicata, fiori di zucca, acciughe, Grana Padano, stracciatella con limone, pepe, olio e basilico	15,50
Mortadella Pistacchi e limone Mortadella di Bologna, ricotta, fior di latte, pesto e granelli di pistacchio con zeste di limone	16,00
Pomodorini e Burrata Pomodorini cotti in forno a legna con origano, salsa di pomodoro, burrata, basilico e olio	15,50



menu kids

Pennetta al pomodoro	8,50
Pasta panna e prosciutto	8,50
*Cotoletta e *patatine	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 tresette, 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 rachiudevano 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 processo sciegno che ne richiede 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 28 ore).

Alimento sottoposto a trattamento di bonifica prescrivibile conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

www.farinellarestaurant.it

Foto: M. Scuderi

Capri 2024
Frieder De Angelis
"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!

da condividere

Chiacchiere di Farinella	12,00
Tocchetti di pizza fritti e serviti con pomodorini freschi, stracciatella e basilico	
*Fritto Italiano	10,00
2 Arancini di riso al Ragù, 2 Frittatine di pasta con besciamella, carne e piselli	
2 Croché di patate e verdure pastellate	
Fiori di Zucca ripieni	14,00
Fiori di zucca in pastella al pane panko, farciti con ricotta al basilico e provola affumicata su salsa pomodoro	

antipasti

Crudo di Parma e burrata con focaccia della casa	18,00
Crudo di Parma con burrata, pomodorini e focaccia all'olio, sale e origano	
Bruschette Classiche	9,00
Pane tostato alla griglia con pomodorini freschi conditi con olio, origano e basilico	
Polpo d'estate	19,00
*Polpo su nido di rucola e patate condito con olio, limone, olive verdi e veli di finocchio croccante	
Bufala con Salmone	17,50
Mozzarella di Bufala 125g con salmone marinato servito con pomodorini rossi e gialli, avocado e semi di lino	



i classici

Scarpariello	13,50
Spaghetti saltati con pomodorini, pecorino Romano, Grana Padano, basilico e peperoncino	
Nerano	14,00
Spaghetti mantecati con zucchine, basilico, burro, pepe nero e provolone Fiaschetto	
Cacio e Pepe	14,00
Dalla tradizione Romana, spaghetti conditi con cacio e pepe nero	
Carbonara	14,50
Spaghetti saltati con guanciale e tuorlo d'uovo emulsionato al pecorino Romano e pepe nero	
Gnocchi alla Sorrentina	14,50
Gnocchi di patate Selenella con salsa Sorrentina, basilico, fior di latte e Grana Padano	
Scialatelli all'Agerolina	15,00
Pasta fresca con pomodorini, melanzane, provola, Grana Padano e basilico	

gli speciali

Risotto Gamberi e Agrumi	18,00
Riso Carnaroli agli agrumi, *gamberi nostrani e veli di mandorle tostate	
Trenette Scampi e Pistacchi	18,50
*Trenette mantecate con pesto di pistacchi, *Scampi e stracciatella	



i secondi

Pollo con avocado e salsa	18,00
Millefoglie di pollo con patata di avocado e lime, riso alle erbe e patate al rosmarino	
Tagliata di Manzo	24,90
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini gialli e rossi, scaglie di Grana Padano e glassa all'aceto balsamico	
Hamburger	18,00
*Hamburger di Manzo 200g con insalata verde, pomodoro insalatato e *patatine fritte	
Gamberi e Calamari	22,00
Classica frittura di *gamberi e *calamari servita con chips di patate e salsa Farinella	
Cotoletta di Vitello alla Milanese	30,00
Cotoletta di Vitello alla Milanese servita con patate al forno	
Polpo Arrosto	19,90
*Polpo arrostito alle erbe aromatiche su julienne di verdure al wok e salsa Teriyaki	

le insalate

Caesar Salad	15,50
Julienne di pollo grigliato su misticanza dell'orto, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano, tutto condito da salsa Caesar	
Nizzarda	16,00
Filetti di tonno, insalata mista, olive taggiasche, *fagiolini, uovo sodo, pomodorini patate al vapore e crostini di pane	
Greca 2.0	14,50
Tocchetti di crudo di Parma, feta Greca, olive taggiasche, avocado, ravanelli, semi di zucca e insalata mista di campo	
Fresella Napoletana	14,00
Classica Fresella Napoletana con mozzarella 125g, rucola, filetti di acciughe pomodorini e olive Taggiasche	

i dessert

Delizia al limone	9,00
Tortino di soffice pan di spagna con crema leggera al limone su salsa di fragole	
Tiramisù	7,90
Biscotto bagnato all'espresso Napoletano, ricoperto con crema al mascarpone e spolverato al cacao	
Babà Farcito	8,50
Babà classico Napoletano farcito con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e scorzette d'arancia candita	
Caprese	8,50
Tradizionale dolce Napoletano con cacao e mandorle su coulis di lamponi e panna montata servito con gelato alla Vaniglia	
Millefoglie	8,50
Pasta sfoglia farcita con crema Chantilly e fragole	
Tortino al Pistacchio	8,50
Tortino con cuore caldo di Pistacchi e salsa al cioccolato, ricoperto di Amaretti	
Mosaico di Frutta con Gelato	8,00
Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia	



i contorni

*Patate fritte	5,00
Patate al forno	5,00
Insalatina mista	5,00
Verdure Grigliate	5,00

le bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	Bottiglia da 33 cl	3,80
Acqua Minerale Naturale / Effervescente	Bottiglia da 50 cl	2,60
Birra chiara	Alla spina da 20 cl / 40cl	3,90 5,70
Birra scura	Alla spina da 20 cl / 40cl	4,00 6,00

*Gelo
Coperto 2,00 €
Sabato / Domenica e Festivi 3,00 €

Scan Me for
other languages
IT - EN - DE - FR

