

A decorative border with a repeating floral or scrollwork pattern in a light brown color, framing the entire page.

**FARINA**  
**PICK YOUR KIND**

---

*Kitchen*

## FRITTI E ANTIPASTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

- MONTANARA** € 2  
Pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP e basilico
- FRITTATINA DI PASTA** € 2,5
- ARANCINO** € 2,5
- CROCCHÈ** € 2,5

\* **PANELLE 4 pezzi** € 5,5

**FRITTO CONTADINO** € 5,5

Melanzane, zucchine e patate

**PIZZA FRITTA** € 8

Pomodoro San Marzano, ricotta, salame napoli, pepe e fior di latte

**PIZZA FRITTA FARINA** € 8

Ricotta, provola, polpette al sugo e basilico

**TOCCHETTI DI FORMAGGIO** € 6

**GRANA PADANO, STRACCETTI  
DI PROSCIUTTO CRUDO MARINATO**

Accompagnato da pagnottello a fette

## PATATE FRITTE

FATTE IN CASA

- CLASSICHE** € 4
- CON PORCHETTA E SCAMORZA** € 5
- CON SALSICCIA E PROVOLA** € 5
- CON WURSTEL E PROVOLONE** € 5
- CON BACON E CHEDDAR**
- CON POLPETTINE E CREMA  
AL FORMAGGIO** € 6
- RAGÙ IN BIANCO, CHEDDAR  
E SALSIA FARINA** € 6,5
- 4 FORMAGGI** € 6

## TAGLIERI

ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA

**MISTICO** € 9

Tagliata di pollo, scamorza, misticanza, pomodorini, pomodori secchi e Grana Padano DOP

**SALUMIERE** € 9

Salame piccante e dolce, prosciutto cotto di Praga e straccetti di prosciutto crudo marinato, speck e mortadella

**PUGLIESE** € 9

Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, olive taggiasche, scaglie di tartufo e burratina affumicata pugliese

**DOP** € 9

Prosciutto cotto di Praga, melanzane a funghetto, straccetti di manzo e mozzarella di bufala DOP

**MARINERO**  € 16

Trancio di pesce spada con battuto di basilico, pomodori e mandorle, tartarare di tonno con uovo di quaglia e cappero in fiore, salmone marinato agli agrumi e aneto, scarola alla napoletana e sauté di cozze accompagnato da crostini di pane ai tre frutti secchi

**ORTOLANO** € 8

Zucchine alla scapece, pinzimonio, salsa citronette, funghi champignon, insalata di pomodori, patata lessa con cipolla rossa di Tropea, caponata di verdure

**FISH'FRITT** € 16

Frittura di calamari\*, gamberi\* e verdure, insalata di polpo\* agli agrumi, salsa aioli e zucchine alla scapece

**CHICKEN FRIED** € 9

Straccetti di pollo fritto alle mandorle, cartoccio di patatine fritte artigianali, insalata mista con pomodori e salsa BBQ

**FORMAGGIOSO** € 9

Provolone, ricottina di bufala, robiola, mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, pecorino, Grana Padano DOP e confetture miste

**DELLA NONNA** € 14

Polpette al sugo, parmigiana di melanzane, patate e cicoria ripassata, accompagnato da pagnottello caldo a fette

**NAPOLEONE**  € 16

Maiolino da latte cotto al forno a legna con patate, misticanza, salsa all'habanero, carciofo alla giudia, tartarare di mele, accompagnato da focaccia pugliese

## PAGNOTTELLI

PANINO COTTO AL LEGNA AL MOMENTO

**PISTO** € 8

Pesto di pistacchi, mortadella, e mozzarella di bufala DOP

**FRILLO** € 8

Frijarelli, salsiccia e provola

**SUGHINO** € 8,5

Polpetta al sugo, 'nduja, provola, basilico e melanzane a funghetto

**PARMIGIANO** € 8

Parmigiana di melanzane e fior di latte

**AMERICÀ** € 9

Hamburger di manzo, scamorza, cheddar, bacon pomodoro a fette, cipolla caramellata, lattuga e uovo

**STRACC'** € 8

Straccetti di manzo, cicoria ripassata e provola

**BUFFALO** € 7,5

Rucola, pomodoro pachino, basilico, e mozzarella di bufala D.O.P.

**SALIME** € 7,5

Salmone marinato, rucola, lime e pepe rosa

**CALABRO** € 7,5

Salsiccia, patate al forno, 'nduja e fior di latte

**DREAM BALLS** € 11

Polpette di verdure agrumate, pesto di pistacchi, burratina affumicata pugliese e pancetta coppata croccante

**CASTELLO** € 7,5

Porchetta di Ariccia, melanzane fritte, scamorza e patate al forno

**ELABORATO** € 8

Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, tartufo nero e pomodori secchi

**FUNGHÈ** € 8

Hamburger di manzo, bacon, melanzane a funghetto, patate al forno e provola

**RUCOLO** € 8

Petto di pollo, pesto di rucola, pomodoro, e scaglie di Grana Padano D.O.P.

**GORGO** € 8

Straccetti di manzo, gorgonzola, radicchio sfumato al vino rosso e cipolla caramellata

**VEGHENO** € 7,5

Julienne di zucchine, melanzane a funghetto, radicchio sfumato al vino rosso e funghi champignon

**HAMSPÈ** € 8,5

Hamburger di manzo, provola, funghi chiodini, speck e noci tostate

**BUBBA GUMP** € 13

Gamberi\* fritti in granella di pistacchi, fiocchi di mortadella croccante, robiola al tartufo e songino

**SCAMORZO** € 7,5

Salsiccia, melanzane a funghetto e scamorza

**PATAPOLPO** € 13

Polpo\* alla piastra, crema di frijarelli, chips di patate, e burrata affumicata pugliese

## INTEGRALI

**INTEGRO SECCO** € 10

Prosciutto cotto di Praga, pesto di rucola, stracciatella pugliese e pomodori secchi

**INTEGRO FILATO** € 11

Salmone marinato, burrata affumicata, rucola, cetrioli e mandorle tostate

**INTEGRO CHIPS** € 11

Salmone marinato, radicchio in salsa yogurt, mandorle tostate e patate chips

**INTEGRO FUMÈ** € 9,5

Crema di olive taggiasche, burratina affumicata pugliese, mortadella e pomodori secchi

## I PRIMI DI KITCHEN

Riso venere con gamberi\*, € 13  
calamari\* e fiori di zucca

Tagliatelle al pesto di pistacchi, € 11  
burrata affumicata pugliese e alici

Paccheri alla carbonara di gamberi \* € 12

Raviolone ripieno di cacio e pepe € 14  
con cozze, prezzemolo e pachino

Pici alla Amatriciana D.O.P. € 10

Paccheri al ragù alla Genovese € 11  
di Zia Rita

Risotto con fonduta di provola, € 12  
guanciale croccante e frijarielli

Tortellone rosso ripieno al brasato € 14  
di maialino, funghi porcini e  
scaglie di tartufo nero

## FOCACCE GOURMET

Focaccia nera con pesto di rucola, € 10  
stracciatella pugliese, salmone  
marinato e pomodori secchi

Focaccia integrale con gamberi € 9  
in granella di pistacchio,  
salsa all'aneto, robiola e songino

Focaccia con lardo di colonnata, € 9  
miele, funghi porcini, gorgonzola  
e noci

Focaccia con prosciutto crudo, € 10  
burratina affumicata pugliese,  
avocado e mandorle tostate

## PAGNOTTELLI KITCHEN

PANINO COTTO AL LEGNA AL MOMENTO

**RADICI** € 10  
Ragù alla genovese e scaglie di pecorino romano D.O.P.

**BLACK SABBATH** € 12  
Pagnottello nero con patate cacio e pepe, pomodorini  
cotti a legna, pancetta coppata croccante e ricottina di  
bufala

**TRINACRIA** € 13  
Pesce spada piastrato, pesto alla trapanese, songino  
e pomodoro verdone

**BABY PORK** € 12  
Sfilaccio di maialino, demi-glace di mele,  
patata schiacciata e salsa verde

**DONNA MARIA** € 9  
Scarola alla napoletana

## IL BELLO

- di sentirsi a casa -

#PICKYOURKIND

## PIZZE ROSSE

### MARGHERITA

€ 6

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico

### MARINARA

€ 5,5

Pomodoro San Marzano, origano, basilico e aglio

### CAPRICCIOSA

€ 8

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi champignon, carciofini sott'olio, olive taggiasche e prosciutto cotto di Praga

### DIAVOLA

€ 7

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante e basilico

### ROMANA

€ 7

Pomodoro San Marzano, fior di latte, alici, olive taggiasche e origano

## PIZZE BIANCHE

### BOSCAIOLA

€ 8

Fior di latte, salsiccia punta di coltello e funghi champignon

### VEGETARIANA

€ 7

Fior di latte e verdure di stagione

### QUATTRO FORMAGGI

€ 7

Fior di latte, gorgonzola, provola e pecorino

### SALSICCIA E FRIJARELLI

€ 8

Provola, salsiccia punta di coltello e frijarelli ripassati

### BUFALA E PACHINO

€ 8

Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini e basilico

## TRANQUILLO

- tanto è solo un'insalata -

#PICKYOURKIND

## INSALATA

### CHICKEN FRITT

€ 6

Lattuga, rucola, pollo fritto, crostini, salsa al formaggio

### GRECA

€ 6

Insalata verde, cetrioli, salsa allo yogurt, pomodoro, olive nere, cipolla bianca e feta

### RIO

€ 6

Insalata verde, tonno, radicchio, mais, pachino, basilico, olive nere, cipolla rossa e mozzarella di bufala DOP

### SFIZIOSA

€ 6

Salmone marinato, rucola, Philadelphia, avocado e salsa citronette

### 'N SALAT E PURP

€ 7

Polpo in citronette al prezzemolo, insalata mista, pomodorini e salsa yogurt al tabasco

## RESPIRA

- sicuramente c'è ancora -  
un posticino per il dolce

#PICKYOURKIND

## APERITIVO

- genuino fresco e giovanile -  
dalle ore 18 alle 20

#PICKYOURKIND

## PAGNOTTELLI DOLCI COCKTAIL

<b>NUTELLA</b>	€ 5,5	SPRITZ Aperol o Campari	€ 5
<b>NUTELLA E MASCARPONE</b>	€ 6	FARINA COCKTAIL	€ 6
<b>NUTELLA E SCAGLIE DI GALAK</b>	€ 6	TEQUILA SUNRISE O VIRGIN	€ 6
<b>NUTELLA, RUM SCURO, RICOTTA E PERE</b>	€ 6,5	BLACK SOUL	€ 6
		MOJITO O VIRGIN MOJITO	€ 6
		MOSCOWMULE	€ 6
		MARGARITA	€ 6
		WHISKEY SOUR	€ 6

## DOLCI

<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> BIANCO E NERO CON CRUMBLE ALLA NUTELLA	€ 5,5
<b>PASTIERA NAPOLETANA</b> ACCOMPAGNATA CON CREMA DI CAFFÈ	€ 6
<b>CHEESECAKE NUTELLA</b> O FRUTTI DI BOSCO	€ 5,5
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> O AL LIMONCELLO	€ 5
<b>BABÀ CLASSICO</b>	€ 5
<b>BABÀ SCOMPOSTO CON CREMA</b> AL PISTACCHIO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6
<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	€ 5
<b>TORTA RICOTTA E AMARENE</b>	€ 5

## BEVANDE

VINO ROSSO O BIANCO (BICCHIERE)	€ 4,5
ACQUA FRIZZANTE 1 L	€ 1,5
ACQUA NATURALE 1 L	€ 1,5
ACQUA FRIZZANTE 1 L	€ 1,5
COCA COLA, FANTA, SPRITE	€ 2,5
CHINOTTO	€ 2,5
CAFFÈ	€ 1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2
AMARI	€ 3
GRAPPA BIANCA	€ 3
GRAPPA BARRICATA	€ 3,5
PASSITO (BICCHIERE)	€ 5

\* congelato (in assenza di prodotto fresco)