

APERITIVO
 • GENUINO •
 Fresco e giovanile

DALLE 18:00 ALLE 20:00

FARINA
 PICK YOUR KIND

APERITIVO
 • GENUINO •
 Fresco e giovanile

DALLE 18:00 ALLE 20:00

BEVANDE

ACQUA NATURALE	1,00 LT	2
ACQUA FRIZZANTE	1,00 LT	2
COCA COLA / COCA COLA ZERO	0,33 LT	3
FANTA / SPRITE	0,33 LT	3
CHINOTTO	0,20 LT	2,5
CAMPARI SODA	0,10 LT	3,5
CRODINO XL	0,175 LT	3,5
CALICE DI VINO		6
CAFFÈ		1,8
CAFFÈ DECAFFEINATO		2

BIRRE ALLA SPINA

LÖWENBRÄU ORIGINAL	0,20 LT	3,5
Pils (GER) (5,2% VOL)	0,40 LT	5,5
LEFFE ROUGE/AMBRÉE	0,33 LT	5
Belgian Ale (BEL) (6,6% VOL)		
GOOSE ISLAND IPA	0,25 LT	4
Ipa (USA) (5,9% VOL)	0,50 LT	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

LEFFE BLONDE	0,33 LT	5
Pale Ale (BEL) (6,6% VOL)		
LEFFE ROUGE	0,33 LT	5
Belgian Ale (BEL) (6,6% VOL)		
HOEGAARDEN	0,33 LT	5
Blanche (BEL) (4,9% Vol)		
BIRRA DEL BORGO MALEDETTA	0,33 LT	5,5
Belgian Ale (ITA) (6,2% VOL)		
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA	0,33 LT	5,5
Imperial Pilsner (ITA) (7,5% VOL)		
LÖWENBRÄU ORIGINAL	0,33 LT	4
Pils (GER) (5,2% VOL)		
FRANZISKANER	0,50 LT	6
Weiss (GER) (5% VOL)		

BOLLEICINE

VALDOBBIADENE EXTRA DRY	Bottiglia – 23
"Bortolotti" DOCG	
LAGEIN	Bottiglia – 22
"Bortolotti" Spumante Rosato VSQ BRUT	

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA	Bottiglia – 21
"Zorzetti Friuli" DOC	
PINOT GRIGIO	Bottiglia – 19
"Zorzetti Friuli" DOC	
TRAMINER AROMATICO	Bottiglia – 20
"Zorzetti Friuli" DOC	
LEGÀMI VERDECA	Bottiglia – 20
"Frisino Puglia" IGP	

VINI ROSSI

CABERNET FRANC	Bottiglia – 19
"Zorzetti Friuli" DOC	
MERLOT	Bottiglia – 18
"Zorzetti Friuli" DOC	
LEGÀMI PRIMITIVO	Bottiglia – 20
"Frisino Puglia" IGP	
LEGÀMI NEGROAMARO	Bottiglia – 20
"Frisino Puglia" IGP	

• BEVI •
 senza pensieri
 #PICKYOURKIND

FRITTI E ANTIPASTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

TRIS DI MONTANARE	12
- IMPASTO NERO AL CARBONE VEGETALE con vellutata di zucca e ragù di salsiccia	
- IMPASTO INTEGRALE con pesto di rucola, mortadella e aceto balsamico	
- IMPASTO CLASSICO con fagioli alla messicana e lardo di colonnata	
POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO	10
- 5 pezzi - Accompagnate da salsa alla marinara	
FAGIOLI ALLA MESSICANA	7
Accompagnati da pagnottello caldo a fette	
ARANCINO AL GORGONZOLA	5
Riso mantecato con pesto di basilico e ripieno di gorgonzola	
FRITTATINA DI PASTA ALLA NORMA INFURIATA	5
Con melanzane, ricotta, 'nduja e fili di peperoncino	
MONTANARA	2
Pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP e basilico	
CROCCHÈ DI PATATE	4
Con provola e mortadella	
ARANCINO CLASSICO	4
Con cuore al ragù di manzo, piselli e Grana Padano DOP	
FRITTATINA DI PASTA CLASSICA	4
Besciamella, ragù bianco, provola e piselli	
SCAMORZINE FRITTE	8,5
- 5 pezzi - Accompagnate da maionese alla rucola	
PANELLE	6,5
- 4 pezzi - Frittelle di farina di ceci	
FRITTO CONTADINO	6
Zucchine, carote, melanzane e peperoni	

TAGLIERI

ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA CALDA

SAPORE DI MARE	20
Trancio di baccalà CBT su crema di patate e porro fritto, gambero fritto, germogli di soia accompagnati da salsa rum e lime, polpo rostito con dadolata di zucca marinata in salsa di soia agrodolce	
BUENO	17
Invololini di lardo piastrati con cuore di salsiccia e 'nduja, balls di pulled pork servite con salsa verde, patate alla birra, verza bianca in agrodolce e fagioli alla messicana	
DELLA NONNA	14
Polpette al sugo, parmigiana di melanzane, cicoria ripassata e patate al forno. Accompagnato da pagnottello caldo a fette	
ORTOLANO	13
Scarola ripassata, verza bianca in agrodolce, tortino di carote, zucchine grigliate sott'olio alla menta, patate alla birra e vellutata di zucca con crostini al tartufo	
COUNTRY	18
Salame piccante e dolce, prosciutto crudo, prosciutto cotto di Praga, porchetta artigianale, ricotta al tartufo, mozzarella di bufala DOP, salsa verde, mortadella fritta e maionese all'aceto balsamico	
MISTICO	13
Tagliata di pollo, scamorza alla piastra, misticanza, pomodori secchi, scaglie di Grana Padano DOP e pomodorini	
PUGLIESE	12,5
Prosciutto crudo, stracciatella e burratina affumicata pugliese, scaglie di tartufo nero e olive taggiasche	
DOP	13
Prosciutto cotto di Praga, melanzane a funghetto, mozzarella di bufala DOP e straccetti di manzo	

• Primo e unico •
GNOCCHI alla Sorrentina
 con pomodoro San Marzano, basilico, fior di latte, Grana Padano DOP e ripassati nel forno a legna 10

PATATINE FRITTE

STICK ARTIGIANALI

CLASSICHE	4
PORCHETTA ARTIGIANALE E SCAMORZA	6
SALSICCIA E PROVOLA	6
WÜRSTEL E FONDATA DI GRANA PADANO DOP	5,5
BACON E CHEDDAR	6
POLPETTINE DI MANZO E CREMA AL FORMAGGIO	6
PULLED PORK	7
RAGÙ BIANCO, CHEDDAR E SALSA FARINA	7

PIZZE FRITTE

BLACK PUMPKIN	9
IMPASTO NERO AL CARBONE VEGETALE	
Porchetta artigianale, vellutata di zucca, ricotta e provola	
PIZZA FRITTA	7,5
Salame Napoli, pomodoro San Marzano, ricotta, fior di latte, pepe e basilico	
PIZZA FRITTA FARINA	8
Polpette al sugo, ricotta, provola, basilico e pepe	

INSALATE

ACCOMPAGNATE DA FOCACCIA CALDA

WINTER	10
Straccetti di manzo, rucola, noci tostate, riduzione all'aceto balsamico, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP	
SFIZIOSA	8
Salmone marinato, lattuga, rucola, Philadelphia, salsa citronette e mandorle tostate	
CHICKEN FRITT	8
Pollo fritto ai corn flakes, lattuga, rucola, salsa al formaggio, crostini e scaglie di Grana Padano DOP	
GRECA	7,5
Feta, lattuga, rucola, cetrioli, salsa allo yogurt, pomodorini, olive taggiasche e cipolla bianca	

PAGNOTTELLI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

INTRAMONTABILI

FRILLO	10
Salsiccia, friarielli ripassati e provola	
SUGHINO	11
Polpette al sugo, melanzane a funghetto, provola, 'nduja e basilico	
AMERICÀ	13
Hamburger di manzo, scamorza, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro a fette, uovo e cipolla caramellata	
GNAMM BELL	11,5
Hamburger di manzo, friarielli ripassati, bacon croccante e mozzarella di bufala DOP	
FAI L'UOMO	13
Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, cipolla caramellata, burratina affumicata pugliese e crema di melanzane affumicate	
STRACC'	9,5
Straccetti di manzo, cicoria ripassata e provola	
PISTO	10
Mortadella, pesto di pistacchio e mozzarella di bufala DOP	
BUFFALO	8,5
Mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodorini e basilico	
PARMIGIANO	9,5
Parmigiana di melanzane, fior di latte e basilico	
SÀLIME 2.0	8,5
Salmone marinato, rucola, pepe rosa e maionese al lime	
CALABRO	9
Salsiccia, patate al forno, 'nduja e fior di latte	
DREAM BALLS	12
Polpette di verdure agrumate, pancetta coppata croccante, burratina affumicata pugliese e pesto di pistacchio	
CASTELLO	9,5
Porchetta artigianale, patate al forno, scamorza e melanzane fritte	
ELABORATO	9,5
Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, pomodori secchi e scaglie di tartufo nero	
FUNGHÈ	11
Hamburger di manzo, patate al forno, melanzane a funghetto, bacon croccante, provola	
RUCOLO	10
Pollo alla piastra, pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP, pesto di rucola	
GORGO	9,5
Straccetti di manzo, gorgonzola, cipolla caramellata, radicchio sfumato al vino rosso	
VEGHENO	11
Crema di patate, radicchio sfumato al vino rosso, dadolata di zucca, noci e verza bianca	
EL PIPE	12
Polpettine di manzo fritte, crema di friarielli ripassati, pancetta coppata croccante e burratina affumicata pugliese	
CHICK N' CHIPS	12
Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, chips di patate, salsa barbecue, lattuga in salsa yogurt	

PAGNOTTELLI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

INTEGRALI

INTEGRO POLCIPPO	12
Pollo rostito, zucchine grigliate sott'olio alla menta, crema di peperoni, pomodorini arrostiti nel forno a legna e provola	
INTEGRO SECCO	9,5
Prosciutto cotto di Praga, pesto di rucola, pomodori secchi e stracciatella pugliese	
INTEGRO FILATO	11
Salmone marinato, cetrioli, burratina affumicata pugliese, mandorle tostate e rucola	
INTEGRO FUMÈ	9,5
Mortadella, burratina affumicata pugliese, pomodori secchi, crema di olive taggiasche	



• PROVALI •
 Per ogni stagione
 #PICKYOURKIND

PAGNOTTELLI STAGIONALI INVERNALI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

CALIMERO	13,5
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
IMPASTO NERO AL CARBONE VEGETALE	
Salsiccia, radicchio sfumato al vino rosso, dadolata di zucca, patate alla paprika e stracciatella pugliese all'amaretto	
GOLOSO	14
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Pulled pork, crema di patate affumicata, provola impanata e fritta, salsa barbecue e verza bianca	
RICO	14,5
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Invololini di lardo piastrati con cuore di salsiccia e 'nduja, fagioli alla messicana, scarola ripassata e fior di latte	
FELIX	13,5
Polpette di baccalà mantecato, verza bianca in agrodolce, hummus di ceci e maionese allo zafferano	
SQUISITO	13
Straccetti alla pizzaola, friarielli ripassati, guanciale croccante e scamorza	



• COTTI NEL FORNO A LEGNA •
 Croccanti fuori, morbidi dentro
 72 ORE DI LIEVITAZIONE

• IL BELLO •
 di sentirsi a casa
 #PICKYOURKIND

PIZZE ROSSE

MARGHERITA	7
Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico	
MARINARA	6
Pomodoro San Marzano, origano, basilico e aglio	
CAPRICCIOSA	9
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto di Praga, pomodori sott'olio, olive taggiasche, funghi champignon e basilico	
DIABOLA	8,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante e basilico	
ROMANA	8
Pomodoro San Marzano, alici, fior di latte, olive taggiasche, origano e basilico	

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA	8
Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico	
VEGETARIANA	7,5
Fior di latte, funghi champignon, melanzane a funghetto, basilico, radicchio sfumato al vino rosso, julienne di zucchine e pachino	
QUATTRO FORMAGGI	7,5
Fior di latte, gorgonzola, provola, Pecorino Romano DOP e basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9
Provola, salsiccia, friarielli ripassati e basilico	
BUFALA E PACHINO	8,5
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e basilico	

PIZZE GOURMET

TOTÒ	14
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Cornicione ripieno di ricotta e 'nduja, lardo di colonnata, fior di latte, Pecorino Romano DOP, carciofi fritti e salsa verde	
SCIANTOSA	13
Pomodoro San Marzano, prosciutto crudo, provola, crema di Grana Padano DOP, pepe nero e julienne di melanzane fritte	

• RESPIRA •
 Sicuramente c'è ancora
 un pasticcino per il dolce
 #PICKYOURKIND

DOLCI

CREMOSO ALLA NOCCIOLA	6
Con amaretto e crema pasticcera	
CUBO DI FARINA	6,5
Ripieno di caramello, mousse al cioccolato bianco e crumble speziato	
CHEESECAKE CON CARMELLO SALATO E ARACHIDI	6
CHEESECAKE ALLA NUTELLA	5,5
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	5,5
TIRAMISÙ CLASSICO	5,5

PAGNOTTELLI DOLCI

MONOPORZIONE

NUTELLA, CARMELLO SALATO E ARACHIDI	5,5
NUTELLA	4,5

SERVIZIO 1 € NOVITÀ VEGETARIANO

i nostri locali

FARINA +39 06 3107 9056
 VIA DEI DURANTINI, 34/36 - (ROMA - TIBURTINA)

LAB +39 06 8632 4798
 VIA MASSACIUCCOLI, 78/80 - (ROMA - TRIESTE/LIBIA)

Kitchen +39 06 4291 8500
 VIA ERGISTO BEZZI, 31 - (ROMA - TRASTEVERE)

MALAGA +34 951 77 66 98
 CALLE DE DEMÓSTENES, 59 - (SPAGNA - MALAGA)

FOOD & DRINK +39 06 2440 2544
 VIA GALLIA, 180 - (ROMA - SAN GIOVANNI)

FOOD & DRINK +39 06 6897 4982
 VIA CALPURNIO FIAMMA, 14/16 - (ROMA - TUSCOLANA)



SCANSIONA IL QR CODE E SCARICA LA NOSTRA APP

- Seguici •
- FARINA_PICKYOURKIND
 FARINA PICK YOUR KIND
 WWW.PICKYOURKIND.COM
 FARINAPICKYOURKIND