

Per iniziare

ANTIPASTI

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO **F** 16
con pere, cristalli di basilico e fiocchi di Sale Maldon

TARTARE DI MANZO **F** 18
accompagnata da spadellata di funghi porcini e scaglie di tartufo nero uncinato

ROLL DI CAVOLO NERO PIASTRATO **V F** 11
ripieno di crema di pecorino, accompagnato da confettura al mandarino piccante

POMODORO ARROSTO **V F** 8,5
ripieno di riso soffiato, su crema di patate arrosto e cubetti di gel al basilico

UOVO 2.0 **V F** 10
Albume montato a neve, tuorlo croccante fritto, scaglie di tartufo nero uncinato e crema di parmigiano

PARMIGIANA **V** **IN VASO COTTURA** 10
Parmigiana di melanzane cotta lentamente a bagnomaria per esaltare i sapori e mantenerli intensi e armoniosi.

TAGLIERE COUNTRY **F** 24
Prosciutto crudo, prosciutto cotto di Praga, mortadella, salame Napoli, porchetta artigianale, salame piccante, fonduta tartufata, ricotta, pere e noci

TAGLIERE PUGLIESE 13,5
Prosciutto crudo, burratina affumicata pugliese, stracciatella pugliese tartufata e olive taggiasche

TAGLIERE ORTOLANO **V F** 15
Patata al cartoccio, cicoria ripassata, vellutata di zucca, friarielli ripassati, chips di cavolo nero, riso soffiato e pomodoro concassé

Vuoi aggiungere la **FOCACCIA appena sfornata?** 4

PATATINE FRITTE

Stick artigianali condite con:

RAGÙ, CHEDDAR FUSO E SALSA FARINA **F** 7

PULLED PORK 7

BACON E CHEDDAR FUSO 6,5

WÜRSTEL E FONDUTA DI GRANA PADANO DOP 6

CLASSICHE **V** 4,5

FRITTI ARTIGIANALI

NUGGETS DI ZUCCA **F** 5 PZ / 11
su fonduta di gorgonzola, fiocchi di pancetta croccante e gel alle pere

LINGOTTO DI POLENTA FRITTA **F** 8
su crema di pecorino e brasato di cinghiale

FRITTATINA DI PASTA ALLA GENOVESE **F** 7
con ziti spezzati, cipolle stufate lentamente e tenera carne di manzo

CROCCHÈ DI PATATE **V** 4
con provola

CROCCHÈ PULLED PORK 5
Accompagnato da salsa cheddar

SUPPLÌ CLASSICO 4
con cuore di fior di latte, ragù di manzo e basilico

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA 4,5
con besciamella, ragù di manzo, provola e piselli

MONTANARA **V** 2,5
Pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP e basilico

STICK DI SCAMORZINE FRITTE **V** 5 PZ / 8
Accompagnate da maionese alla rucola

PANELLE **V** 4 PZ / 8
Frittelle di farina di ceci

PIZZA FRITTA

PIZZA FRITTA FARINA 10,5
Ricotta, provola, polpette al sugo, basilico e pepe

PIZZA FRITTA ALLA GENOVESE **F** 11
con spolverata di Pecorino

PIZZA FRITTA 10
Pomodoro San Marzano, ricotta, fior di latte, pepe, salame Napoli e basilico

÷ Prova la nostra pasta fresca ÷

I PRIMI DI KITCHEN

Scopri i nostri primi piatti con pasta fresca, fatta ogni giorno e trafilata al bronzo da noi

- | | |
|---|------|
| F RAVIOLONE ARTIGIANALE XXL | 14 |
| ripieno alla genovese, mantecato con pecorino servito su crema di carote, polvere di sedano e cipolla croccante | |
| F SPAGHETTONE QUADRATO ✓ | 25 |
| con burro e parmigiano, accompagnato da 10 gr di tartufo da grattugiare al momento | |
| F PASTA MISTA M | 16 |
| con patate, provola affumicata e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo | |
| F PACCHERO | 15 |
| AI TRE BURRI (ACIDO, CLASSICO, TARTUFATO) con tartare di manzo, spadellata di funghi porcini e tartufo fresco a scaglie | |
| F FUSILLONE | 15 |
| con ragù di cinghiale e riduzione al vino rosso | |
| F LINGUINA M | 18 |
| con polpo, crema di zucca e porro fritto | |
| F TONNARELLO ✓ | 14 |
| con assoluto di carciofi in tre consistenze e mantecato al pecorino | |
| F FETTUCCINA COTTA IN BRODO DI ORATA | 15,5 |
| servita su crema di melanzane affumicata, pomodoro concassè e ricotta stagionata | |
| F RISOTTO ✓ | 13,5 |
| al gorgonzola con chips di cavolo nero e mandarino candito | |
| F GNOCCHI ALLA SORRENTINA ✓ | 12 |
| con fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico e Grana Padano DOP | |



Primi della tradizione Romana con pasta fresca a scelta!

- AMATRICIANA ● GRICIA
- CARBONARA ● CACIO E PEPE

12

SECONDI PIATTI

Abbinamenti studiati per esaltare ogni sapore

- | | |
|--|------|
| F POLENTA CON BRASATO DI CINGHIALE | 18 |
| F FILETTO DI ORATA ALL'ACQUA PAZZA | 16 |
| con aglio, pomodorini, olive | |
| F GALLETTO CBT ALLA CACCIATORA | 20 |
| accompagnato da patata al cartoccio | |
| F POLPO ROSTICCIATO | 17 |
| su crema di patate arrosto, chips di cavolo nero e pomodorini confit | |
| F STRACCETTI DI MANZO | 16 |
| con gorgonzola, pere piastrate e radicchio sfumato al vino rosso | |
| F TAGLIATA DI POLLO | 13,5 |
| servita con misticanza, scamorza alla piastra, pomodori secchi, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP | |
| F TAGLIATA DI SCOTTONA da 300 gr | 27 |
| servita con con contorno a scelta: | |
| ● FRIARIELLI RIPASSATI | |
| ● CICORIA ALL'AGRO O RIPASSATA | |
| ● PATATE AL FORNO | |
| ● MELANZANE A FUNGHETTO | |
| ● TARTUFO | + 5 |

M MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLA

SELEZIONIAMO PER QUESTI PRIMI LA PASTA MANCINI,
PRODOTTA DA GRANO ITALIANO COLTIVATO DIRETTAMENTE
DALL'AZIENDA AGRICOLA E TRAFILATA A BRONZO

Vuoi aggiungere la FOCACCIA appena sfornata?

4

PAGNOTTELLI INTRAMONTABILI

Cotti a legna al momento


OCTOPUS 13,5
Polpo rosticciato, crema di patate arrosto, melanzane fritte e burratina affumicata pugliese

CINGHIALOTTO  14
Brasato di cinghiale, crema di carote e ricotta stagionata

CHEESESTEAK 14
Straccetti di manzo con formaggio fuso, chips di patate, lattuga, pomodoro verdone e maionese al tabasco

AMERICÀ 13
Hamburger di manzo, cheddar, uovo, bacon croccante, scamorza, pomodoro a fette, lattuga e cipolla caramellata

FAI L'UOMO 13
Pollo fritto ai corn flakes, crema di melanzane affumicate, bacon croccante, burratina affumicata pugliese e cipolla caramellata

RUGANTINO  13
Porchetta artigianale, crema di carciofi, provola e carciofo fritto

FRILLO 10
Salsiccia, friarielli ripassati e provola

PISTO 11
Mortadella, pesto di pistacchio e mozzarella di bufala DOP

CASTELLO 11
Porchetta artigianale, melanzane fritte, patate al forno e scamorza



TRASTEVERE 12,5
Straccetti di manzo alla pizzaiola, basilico, crema di patate arrosto e stick di scamorzine panate e fritte

BUFFALO  10
Mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodorini e basilico

GORGIO 11
Straccetti di manzo, gorgonzola, cipolla caramellata e radicchio sfumato al vino rosso

SUGHINO 11
Polpette al sugo, melanzane a funghetto, provola, 'nduja e basilico

*Provali anche con
IMPASTO INTEGRALE
gusto autentico e ricco di fibre!*
+ 1

VEGHENO   13
Crema di carciofi, nuggets di zucca, chips di cavolo nero e spadellata di funghi porcini

PULL ME UP 13,5
Pulled pork, salsa cheddar, chips di patate, scamorza, bacon croccante e salsa BBQ

PETER PAN 13,5
Straccetti di manzo panati e fritti, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala DOP, pomodorini semi-dry e glassa all'aceto balsamico

PARMIGIANO  10,5
Parmigiana di melanzane, fior di latte e basilico

ELABORATO 10,5
Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, pomodori secchi e crema tartufata

PAGNOTTELLI INTEGRALI

Cotti a legna al momento

INTEGRO TARTUFINO  13
Hamburger di manzo, spadellata di funghi di porcini, fior di latte panato e fritto e crema tartufata

INTEGRO POLLOS 11
Pollo alla piastra, scaglie di Grana Padano DOP, rucola e pomodorini

INTEGRO POLPO 12
Polpo rosticciato, provola, crema di peperoni, julienne di zucchine e pomodorini semi-dry

INTEGRO SECCO 10,5
Prosciutto cotto di Praga, pomodori secchi, rucola e stracciatella pugliese



• 72 ORE DI LIEVITAZIONE •
Croccanti fuori, morbidi dentro

PIZZE ROSSE

MARGHERITA ✓

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico

MARINARA ✓

Pomodoro San Marzano, aglio, origano e basilico

CAPRICCIOSA

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

DIAVOLA

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

ROMANA

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

• **IL BELLO** •
di sentirsi a casa
#PICKYOURKIND

PIZZE GOURMET

Sapori ricercati e creatività in ogni morso

L'IMPERIALE ❶

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, pepe rosa, crema cacio e pepe, pere grigliate e zest di lime

PATATE, PROVOLA E TARTUFO ❷

Pancetta coppata croccante, pomodoro arrosto, crema di patate, provola e scaglie di tartufo grattugiate al momento

SINFONIA D'AUTUNNO ❸

Polpo rosticcato, crema di zucca, porro fritto, chips di cavolo nero e crema di pecorino

INCANTO DI PERE E ZOLA ✓❹

Fior di latte, radicchio piastrato, fonduta di gorgonzola, pere grigliate e miele piccante

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA

Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico

VEGETARIANA ✓

Fior di latte, julienne di zucchine, funghi champignon, radicchio sfumato al vino rosso, melanzane a funghetto, basilico e pomodorini

QUATTRO FORMAGGI ✓

Fior di latte, gorgonzola, provola, Pecorino Romano DOP e basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola, salsiccia, friarielli ripassati e basilico

BUFALINA ✓

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e basilico

• **TRANQUILLO** •
tanto è "solo" un'insalata
#PICKYOURKIND

INSALATE

SEBASTIÁN

Gamberi, lattuga, rucola, feta, cetrioli, pomodori secchi, olive taggiasche e salsa all'aneto

'NSALAT E PURP

Polpo, lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, finocchi, arancia e salsa yogurt al tabasco

WINTER

Straccetti di manzo, lattuga, rucola, pomodorini scaglie di Grana Padano DOP, glassa all'aceto balsamico e noci

RIO

Tonno, lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, basilico, mais, mozzarella di bufala DOP, cipolla rossa e olive taggiasche

CHICKEN FRITT

Pollo fritto ai corn flakes, lattuga, rucola, crostini, salsa al formaggio e scaglie di Grana Padano DOP

Vuoi aggiungere la FOCACCIA appena sfornata?

• RESPIRA •

Sicuramente c'è ancora un posticino per il dolce

#PICKYOURKIND

DOLCI

Il gusto autentico dei nostri dolci fatti in casa

BABAMISÙ

Babà al rum **PASTICCERIA "I MARIGLIANO"** farcito con crema al tiramisù, caffè e crumble al cacao

7

SACHER con confettura alle pere

6

TARTELLETTA

ripiena di confettura di mandarino piccante e ganache di cioccolato fondente

6,5

BABÀ AL RUM

PASTICCERIA "I MARIGLIANO"

6,5

TIRAMISÙ CLASSICO

6

CHEESECAKE con:

- FRUTTI DI BOSCO
- **nutella**
- CARAMELLO

6

PAGNOTTELLI DOLCI

Monoporzione

CON CREMA AL TIRAMISÙ,
CACAO E CIOCCOLATO FONDENTE 

8

CON **nutella**

7,5

BEVANDE

ACQUA NATURALE

1,00 LT

2

ACQUA FRIZZANTE

1,00 LT

2

COCA COLA

0,33 LT

3

COCA COLA ZERO

0,33 LT

3

FANTA

0,33 LT

3

CHINOTTO

0,20 LT

2,5

CALICE DI VINO

da 6 a 8

CAFFÈ

1,5

CAFFÈ DECAFFEINATO

2

 **NOVITÀ**

SERVIZIO 1,5 €

 **VEGETARIANO**



APERITIVO

• TU SCEGLI COSA BERE •
al resto ci pensiamo noi!

DALLE 18:00 ALLE 20:00



SCANSIONA IL QR CODE
• E SCARICA LA NOSTRA APP •

Scopri le nostre sedi:

 **FARINA KITCHEN**

Via Ergisto Bezzi, 31 - TRASTEVERE

 **FARINA**

Via dei Durantini, 34/36 - TIBURTINA

 **FARINA FOOD&DRINK**

Via Gallia, 180 - SAN GIOVANNI

 **FARINA FOOD&DRINK**

Via Calpurnio Fiamma, 14/16 - TUSCOLANA