

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	0,33 LT	3
COCA COLA ZERO	0,33 LT	3
FANTA	0,33 LT	3
SPRITE	0,33 LT	3
CHINOTTO	0,20 LT	2,5
CRODINO XL	0,175 LT	3,5
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	0,33 LT	5,5
Ipa (USA) (5,9% VOL)		

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	6
Belgian Ale (ITA) (6,2% VOL)		
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA	0,33 LT	6
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)		

BOLLICINE

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

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA	Bottiglia – 21
"Zorzettig Friuli" DOC	
PINOT GRIGIO	Bottiglia – 19
"Zorzettig Friuli" DOC	
TRAMINER AROMATICO	Bottiglia – 20
"Zorzettig Friuli" DOC	
I FRATI LUGANA	Bottiglia – 20
"Cà dei Frati"	
BIANCO SICILIA DOC CARTA D'ORO	Calice – 6
"Cantina Rallo"	

VINI ROSSI

CABERNET FRANC	Bottiglia – 19
"Zorzettig Friuli" DOC	
MERLOT	Bottiglia – 18
"Zorzettig Friuli" DOC	
LEGÀMI PRIMITIVO	Bottiglia – 20
"Frisino Puglia" IGP	
LEGÀMI NEGROAMARO	Bottiglia – 20
"Frisino Puglia" IGP	
ROSSO SICILIA DOC IL PRINCIPE	Calice – 6
"Cantina Rallo"	

• BEVI •
senza pensieri
#PICKYOURKIND

FRITTI E ANTIPASTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

LINGOTTI DI PULLED PORK CON CUORE DI CHEDDAR	7
– 3 pezzi – Accompagnati da crema ai peperoni	
CROCCHÈ DI MARE	6
con salmone marinato, stracciatella pugliese e trito di rucola	
FRITTATINA ALL'AMATRICIANA DI POLPO	6
con crema di Pecorino Romano DOP e granella di guanciale croccante	
ARANCINO ALLO ZAFFERANO	6
con gambero velato, salsa verde e bisque di gamberi	
POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO	10
– 5 pezzi – Accompagnate con salsa alla marinara e sale allo zenzero	
MONTANARA	2,5
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
con besciamella, ragù bianco, provola e piselli	
STICK DI 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	

PATATINE FRITTE

STICK ARTIGIANALI

CLASSICHE	4,5
SALSA BRAVA E GUANCIALE CROCCANTE	6
BACON E CHEDDAR	6
PORCHETTA ARTIGIANALE E SCAMORZA	6
PULLED PORK E CHEDDAR	7
RAGÙ BIANCO, CHEDDAR E SALSA FARINA	7
WÜRSTEL E FONDUTA DI GRANA PADANO DOP	6

PIZZE FRITTE

PIZZA FRITTA FARINA	8,5
Polpette al sugo, ricotta, provola, basilico e pepe	
PIZZA FRITTA	8
Salame Napoli, pomodoro San Marzano, ricotta, fior di latte, pepe e basilico	

TAGLIERI

ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA CALDA

SCIATU	18
Tagliata di diaframma di manzo selezione Sakura, patatas bravas, insalata coleslaw e cicoria ripassata	
CALYPSO	19
Polpo rosticcato, insalatina di scarola, finocchi e arancia a vivo, guacamole, chips di riso venere e baccalà mantecato	
COUNTRY	20
Prosciutto crudo, salame Napoli, spianata calabra piccante, prosciutto cotto arrosto alle erbe Caminetto, quadrotti di mortadella frita, porchetta artigianale, caponata agrodolce, burrata bianca pugliese e maionese ai peperoni	
ORTOLANO	14
Polpette di verdure agrumate, maionese alla rucola, insalata coleslaw, peperoni all'insalata, zucchine grigliate sott'olio alla menta, caponata agrodolce, chips di riso venere e guacamole	
DELLA NONNA	14
Polpette al sugo, parmigiana di melanzane, cicoria ripassata e patate al forno. Accompagnato da pagnottello caldo a fette	
MISTICO	13
Tagliata di pollo, scamorza alla piastra, pomodori secchi, pomodorini, misticanza e scaglie di Grana Padano DOP	
PUGLIESE	12,5
Prosciutto crudo, stracciatella e burratina affumicata pugliese, tartufo nero e olive taggiasche	
DOP	13
Straccetti di manzo selezione Sakura, prosciutto cotto arrosto alle erbe Caminetto, mozzarella di bufala DOP e melanzane a funghetto	

• MANGIA •
Come se non ci fosse un domani
#PICKYOURKIND

INSALATE

ACCOMPAGNATE DA FOCACCIA CALDA

WINTER	10
Straccetti di manzo selezione Sakura, rucola, pomodorini, noci, scaglie di Grana Padano DOP e glassa all'aceto balsamico	
RIO	8,5
Tonno, lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, basilico, mais, cipolla rossa, olive taggiasche, mozzarella di bufala DOP	
SFIZIOSA	8,5
Salmone marinato, lattuga, rucola, salsa citronette, Philadelphia e mandorle tostate	
CHICKEN FRITT	8,5
Pollo fritto ai corn flakes, lattuga, rucola, salsa al formaggio, crostini e scaglie di Grana Padano DOP	
GRECA	8
Feta, lattuga, rucola, cetrioli, salsa allo yogurt, pomodorini, olive taggiasche e cipolla bianca	

PAGNOTTELLI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

INTRAMONTABILI

GOLOSO 	14
Pulled pork, crema di patate, provola panata e frita, salsa BBQ e verza rossa	
FAI L'UOMO	13
Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, cipolla caramellata, burratina affumicata pugliese e crema di melanzane affumicate	
FRILLO	10
Salsiccia, friarielli ripassati e provola	
BUFFALO 	9
Mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodori e basilico	
SUGHINO	11
Polpette al sugo, melanzane a funghetto, provola, 'nduja e basilico	
GORGIO	9,5
Straccetti di manzo selezione Sakura, gorgonzola, radicchio sfumato al vino rosso e cipolla caramellata	
ELABORATO	10
Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, pomodori secchi e tartufo nero	
PISTO	11
Mortadella, pesto di pistacchio e mozzarella di bufala DOP	
GNAMM BELL	11,5
Hamburger di manzo selezione Sakura, friarielli ripassati, mozzarella di bufala DOP e bacon croccante	
PARMIGIANO 	9,5
Parmigiana di melanzane, fior di latte e basilico	
CASTELLO	10
Porchetta artigianale, melanzane fritte, patate al forno e scamorza	
AMERICÀ	13
Hamburger di manzo selezione Sakura, scamorza, cheddar, uovo, bacon croccante, pomodoro a fette, cipolla caramellata e lattuga	
VEGHENO  	11
Polpette di verdure agrumate, verza rossa, zucchine grigliate sott'olio alla menta e crema di peperoni	
LOS POLLOS HERMANOS 	10
Pollo alla piastra, rucola, pomodori e scaglie di Grana Padano DOP	
FUNGHÈ	11
Hamburger di manzo selezione Sakura, patate al forno, melanzane a funghetto, bacon croccante e provola	
CHICK N' CHIPS	12
Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, chips di patate, salsa BBQ, lattuga e salsa yogurt	
CALABRO	9
Salsiccia, patate al forno, 'nduja e fior di latte	
DREAM BALLS	12
Polpette di verdure agrumate, pesto di pistacchio, pancetta croccante e burratina affumicata pugliese	
STRACC'	9,5
Straccetti di manzo selezione Sakura, provola e cicoria ripassata	

PAGNOTTELLI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

INTEGRALI

INTEGRO FICO 	11
Straccetti di prosciutto crudo marinato, confettura di fichi, radicchio, noci tostate e stracciatella pugliese	
INTEGRO SECCO 	10
Prosciutto cotto arrosto alle erbe Caminetto, rucola, pomodori secchi e stracciatella pugliese	
INTEGRO POLPO	12
Polpo rosticiato, provola, zucchine grigliate sott'olio alla menta, crema di peperoni e pomodori confit	
INTEGRO FILATO	11
Salmone marinato, cetrioli, burratina affumicata pugliese, mandorle tostate e rucola	



PAGNOTTELLI STAGIONALI ESTIVI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

SURF 	14
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Gamberi scottati, fior di latte, rucola, pancetta coppata croccante, chips di patate e maionese ai peperoni	
BEEF 	13
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Tagliata di diaframma di manzo selezione Sakura, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, glassa all'aceto balsamico e zucchine grigliate sott'olio alla menta	
TONNO SPIAGGIATO 	12,5
ESCLUSIVA FARINA TIBURTINA	
Filetti di tonno sott'olio, crema di peperoni, pomodori confit, insalata di scarola e mozzarella di bufala DOP	
MARECHIARO 	13
Salmone marinato, guacamole, zenzero in agrodolce, zucchine grigliate sott'olio alla menta e burratina affumicata pugliese	
PATAPOLPO 	13,5
Polpo rosticiato, patata schiacciata, friarielli ripassati e burratina affumicata pugliese	



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

• Primo e unico •

GNOCCHI alla Sorrentina

VERSIONE ESTIVA CON

pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP,
basilico e Grana Padano DOP
10

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 arrosto alle erbe Caminetto, carciofini sott'olio, olive taggiasche, funghi champignon e basilico	
DIAVOLA	8,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata piccante calabrese e basilico	
ROMANA	8,5
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, radicchio sfumato al vino rosso, zucchine, pomodori e basilico	
QUATTRO FORMAGGI 	7,5
Fior di latte, gorgonzola, provola, Pecorino Romano DOP e basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9
Provola, salsiccia, friarielli ripassati e basilico	
BUFALINA 	8,5
Mozzarella di bufala DOP, pomodori e basilico	

LE GOURMET

BACALAO 	14
FOCACCIA CON baccalà mantecato, sale allo zenzero, scarola all'insalata, burrata bianca pugliese, pomodori confit e chips di riso venere	
CONTADINA 	13,5
PIZZA CON crema di pomodori al forno, ricotta di bufala, zest di limone, prosciutto cotto arrosto alle erbe Caminetto e gel al basilico	

DOLCI

MONOPORZIONE	
SEMIFREDDO AL MOJITO 	6
con crumble di zucchero di canna alla menta	
BERRIES 	6
Lingotto ai frutti di bosco, crumble al cacao e glassa al cioccolato bianco	
TIRAMISÙ CLASSICO	5,5
CHEESECAKE con:	5,5
• CONFETTURA DI FICHI 	
• NUTELLA	
• FRUTTI DI BOSCO	

PAGNOTTELLI DOLCI

MONOPORZIONE	
CONFETTURA DI FICHI, NOCI E RICOTTA 	6
NUTELLA	5,5

SERVIZIO 1 €  NOVITÀ  VEGETARIANO

i nostri locali

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

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

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

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

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

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