

6 SPICCHI

Tradizione da sud e innovazione da nord. Pizza a spicchi, tonda, alta ed elegante, farcita per lo più fuori forno. Gli ultimi arrivati e i fighetti la definiscono gourmet, per noi è la **6 SPICCHI**. Pizze non modificabili.

+ IMPASTO AL FARRO DI MOLINO RONCI 2

CRUDO E BURRATA - 14

Burrata pugliese freschissima, prosciutto crudo di Mercatello (Icam)

A VOLTE SIAM BACCALÀ - 13,50

Pomodoro "bio" Coop Campo, mousse delicata di baccalà, olive taggiasche, pesto di pomodorini secchi, filo di olio all'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food)

IL TONNO RISALE LA MONTAGNA - 13

Pomodoro bio "Campo", mozzarella di latte di bufala (Caseificio Il Faro), paté di olive taggiasche, bresaola di tonno, sesamo nero

C'HO IL FUOCO DENTRO - 12

Pomodoro bio "campo", burrata pugliese, olive taggiasche, n'duja calabrese (salume piccante), spolverata di prezzemolo

MARGHERITA DOP - 10 

Pomodoro bio "Campo", mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), Basilico fresco, olio e.v.o. d'eccellenza, origano selvatico (Az. Agr. Gioele Barbara)

→ **Consigliata con aggiunta di prosciutto crudo nostrano di Mercatello + € 3,00**



MARGHERITA - 7,50     
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, olio e.v.o., foglie di basilico fresco

VALERIA (Adora le verdure) - 11     
Pomodoro bio "Campo", filletini di zucchine, melanzane a rondelle, pomodorino vesuviano, fiori di zucca

E UNA BUFALA - 10 
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), olio extravergine di oliva, foglie di basilico fresco

MARINARA - 6,50     
Pomodoro bio (Coop Campo), olio all'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food), origano selvatico

GIAMPIERO (Il rubacuori) - 9,50 
Mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), pomodorino vesuviano al forno, pestato di basilico

GENNARI (L'artista) - 12,50
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, funghi freschi, olive taggiasche, carciofi romani col gambo, prosciutto cotto alta qualità

La pizza per eccellenza, tipo napoletana, tonda e morbida, con lievito madre. Cotta in quel bastardo del forno a legna.

+ IMPASTO AL FARRO DI MOLINO RONCI 2

+ **MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA** 2,50

CALZONE & RICOTTA - 9,50
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, prosciutto cotto alta qualità, ricotta fresca (Caseificio Cau & Spada)

CAPRICCIOSA - 9,50
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, funghi freschi, olive taggiasche, carciofi romani col gambo, prosciutto cotto alta qualità

GENNARI (L'artista) - 12,50
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala a fette (Caseificio La Fattoria), rucola, prosciutto crudo stagionato (Az. Agr. Zavoli)

ROSSINI (La pizza di Pesaro) - 8,50 
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, uova sode

NAPOLI - 8,50
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, acciughe, capperi di Salina (Presidio Slow Food), origano selvatico (Az. Agr. Gioele Barbara)

GUIDO (Il sindaco) - 12 
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), melanzane a rondelle, pesto basilico, pomodorino vesuviano, chips di Farnigiano Reggiano

MORTADELLA & PECORINO - 9
Mortadella classica (presidio Slow Food), pecorino fresco (Caseificio Cau & Spada), basilico, melanzane a rondelle

BRESAOLA & MELANZANA - 10 
Bresaola di tonno, pomodorino vesuviano, rucola fresca

SQUACQUERONE & RUCOLA - 8 
Squacquerone dop di Romagna, rucola fresca

SANDRINA

Una piadina romagnola a modo nostro, stesa a mano senza complimenti. Ripiena con gli ingredienti che ricordano le uscite al chiosco dei primi giorni di sole.



CLASSICA

INFO UTILI

- Variazioni rispetto al menù potrebbero comportare una maggiorazione di prezzo da 2€ a 5€
- Gli alimenti o le bevande somministrate in questo esercizio possono contenere ingredienti considerati allergeni, consultare la tabella esposta all'interno o chiedere informazioni ad un nostro responsabile di sala

HELP!



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTENFREE



NO LATTOSIO

COPERTO 1,50 €

FARINA® - DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

Viale Leonardo Da Vinci 33 - Pesaro
0721 580451

Orari di apertura

Venerdì, Sabato, Domenica (o festivi) → 12.30 - 14.30
Tutte le sere → 19.00 - 24.00

Prenota online nel nostro sito → pizzeriafarina.it



Stampati dalla Nuova Montaccini su Carta Naturale 100% riciclata certificata FSC® Recycled 

Fatturazione elettronica gestita da Pierantoni Solutions srl

CROCCANTE

Fa C-rock quando la mordi. Farina tipo 2 (semintegrale), doppia cottura, alta idratazione 80%, forno elettrico. Non nasce per esser Margherita e gli insaccati buonissimi sono la morte sua. Pizze non modificabili.

IL MAIALE CERCAVA L'ASSOLUZIONE - 14 
Forchetta tagliata fina (Az. Agr. Zavoli), Squacquerone Dop di Romagna, finocchio selvatico

L'EMILIA ABITA IN ROMAGNA - 12,50
Mortadella classica Bonfatti (presidio Slow Food), burrata pugliese, rucola, senape in grani

UNA NAPOLETANA SUI COLLI ROMANI - 13
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), capperi di Salina (presidio Slow Food), Alici di cetara

UNA PIZZA SEMPLICE - 9,50 
Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fiorilliate, basilico fresco e origano selvatico (Az. Agr. Gioele Barbara)

FIORI & ALICI - 13
Mozzarella fiorilliate, filletini di zucchine, fiocchi di ricotta (Caseificio Cau & Spada), Alici di cetara, fiori di zucca



MENU'

LA PIZZA DI FARINA®

La nostra pizza è frutto di un viaggio, insieme a Lisa*, dal sud al nord Italia. Si inizia con la pizza **CLASSICA**: tradizionale, tonda e morbida, cotta in quel bastardo del forno a legna, così sincero e appassionato. Tradizione da sud e innovazione da nord con la pizza a spicchi, tonda, alta ed elegante, farcita per lo più fuori forno. Gli ultimi arrivati e i fighetti la chiamano gourmet, per noi è la **6 SPICCHI**. Poi c'è la **SANDRINA**, tipo una piadina romagnola a modo nostro, stesa senza complimenti e con le farciture della tradizione. Infine la **CROCCANTE**, alta, da forno elettrico, molto idratata, conviviale, che trova la morte sua con gli insaccati buonissimi dei nostri produttori.

* **Lisa** è la nostra pasta madre, più una bega che un lievito. Antieconomica, irrequieta e lunatica, se riesci a domarla diventi un fuoriclasse della pizza.

VINI DEL TERRITORIO

Piccola selezione di etichette provenienti da produttori della nostra provincia

BIANCHI & BOLLE

(Calice | Bott. 0,37 | Bott. 0,75)

SIMANDRO - Bianchello - Tenuta Ca' Sciampagne (4,50 | - | 16,50)

CUCHEN - Albanella - Az. Agr. Selvagrossa (4,50 | - | 16)

LA RIPE - Bianchello - Az. Agr. Lucarelli (- | 7,50 | -)

SELVA BOLLA - Brut - Az. Agr. Selvagrossa (4,50 | - | 16)

LUIGI GHISLERI - Metodo Classico di Verdicchio (6 | - | 25)

ROSSI & ROSATI

(Calice | Bott. 0,37 | Bott. 0,75)

GUIDOBALDO - Tenuta Ca' Sciampagne (4,50 | - | 18)

MUSCHEN - Az. Agr. Selvagrossa (4,50 | - | 18)

LA RIPE - Az. Agr. Lucarelli (- | 8,50 | -)

ROSATO - Az. Agr. Lucarelli (4 | - | 15)



STARTERS

La migliore selezione di salumi e formaggi dal territorio, con pane e focaccia di nostra produzione. Anche in versione "cicchetto" - 7€

ANTIPASTO ALL'ITALIANA - 13

Selezione dei migliori salumi e formaggi del nostro territorio con olive taggiasche e bruschetta al pomodoro

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI - 12

Con ricotta fresca, burrata pugliese e squacquerone DOP accompagnati da miele e confetture

BRUSCHETTE

Pane artigianale della Vale con lievito madre, sfornato fresco ogni sera. In attesa della pizza o degli amici, con l'aperitivo o per pranzo.

CLASSICA - 7,50

Pomodorino vesuviano, basilico fresco, sale di cervia, olio e.v.o.

CLAUSCOLO - 8

Salame ciauscolo, burrata pugliese, pomodorino secco



HAMBURGER

Il nostro panino ai semi di chia e sesamo bianco, anima fast ed ingredienti slow. Accompagnati da patatine fritte (o fritto di verdure di stagione +2€)

ANIMA FAST - 11,50

Hamburger di manzo 200 gr (Az. Agr. Zavoli), misticanza, pomodorino arrosto, squacquerone DOP

SPIRITO SLOW - 12,50

Bacon, Hamburger di manzo 200 gr (Az. Agr. Zavoli), misticanza, cipolla di tropea caramellata

FRITTI

PATATINE - 4,50

con salse di altissima qualità

FILETTINI - 5

di verdure di stagione

CUCINA

Scegli la tua pasta fresca e il condimento - 11

PASTA FRESCA

GNOCCHI  

TAGLIATELLE  

RAVIOLI 

CONDIMENTO

RAGÙ DI CARNE 

POMODORO E BASILICO  

VERDURE E NOCI  

PIATTO UNICO CON CONTORNO (con pane e focaccia)

TRANCIO DI BACCALÀ AL FORNO - 13 

con panatura alle erbe e guazzetto di pomodorini e olive

STRACCETTI DI MANZO DI ZAVOLI - 13  

alla piastra con misticanza ricca

INSALATE (con pane e focaccia)

ANSELMO - 9,50  

Misticanza, pomodorino vesuviano, burrata pugliese, olive taggiasche, granella di pistacchi

ANNA - 9 

Misticanza, pecorino fresco, pomodorino vesuviano, alici di Cetara, capperi di Salina

GUIDELMA - 9,50   

Misticanza, mele, pere, fragole, scaglie di parmigiano e glassa all'aceto balsamico

COCKTAILS

Piccola selezione di cocktails con succhi del territorio, liquori italiani e cannuccia plastic free. Nell'attesa degli amici o insieme alla pizza.

SAMBUCO SPRITZ - 6,50

Succo ai fiori di sambuco (Fattoria del borgo), Brut del territorio (Az. Agr. Selvagrossa), Acqua Gas di Farina, foglioline di menta fresca

SPRITZ - 6

Aperitivo Casoni 1814, Brut del territorio, Gas microfiltrata

HONEY & BERRIES (anche per bambini) - 6,50

Succo di lampone (Az. Agr. Marinelli), cedrata Galvanina, foglioline di menta fresca

GIN TONIC - 7,50

London dry Gin Berto, Tonica al fieno Baladin

NEGRONI - 8

London dry Gin Berto, Bitter Casoni, Vermouth Selvagrossa

AMERICANO - 6,50

Bitter Casoni, Vermouth Selvagrossa, Gas microfiltrata

BIRRE DAL TERRITORIO

Le nostre Amarcord sono birre di facile approccio, ricche di profumi e di gusto. Le artigianali pesaresi, sono frutto di ricerca di stili internazionali e passione locale.

ALLA SPINA (0,20 | 0,40 | 1,5)

GRADISCA - Lager chiara e leggera - 5,2% vol (3 | 5 | 14,50)

IPA - Profumata e dissetante - 6% vol (3,50 | 5,50 | 15,50)

VOLPINA - Rossa delicata - 6,5% vol (3,50 | 5,50 | 16)

MR. WHITE - Blanche, fresca e intensa - 4,9% vol (3,50 | 5,50 | 16)

IN BOTTIGLIA

COSTA EST INACHIS - 0,33 - American lpa, chiara e ben luppolata, amara e agrumata - 5,50

COSTA EST PUPA - 0,33 - Belgian Pale Ale, ambrata, leggera, beverina - 5,50

ANGELONI ISIDORA - 0,75 - Bionda, leggera, sentori di paglia e mollica, fresca e scorrevole - 13

RENTON NEW ORDER - 0,75 - Bionda, corposa, grande birra Slow Food - 12,50

RENTON TRINI - 0,75 - Blanche, estiva, gustosa, fresca - 13

61CENTO ELK - 0,33 - Rossa, equilibrata ed elegante - 5,50

61CENTO PICUS - 0,33 - Weiss con prodotti del territorio - 6

OLTREMONDO MAESA - 0,75 - Golden Ale, chiara, leggera e rinfrescante - 12,50

BAR

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA FRESCHISSIMI - 6

BEVANDE BIO E ALTISSIMA QUALITÀ 0,35 - 3,70

Aranciata, Gassosa, Chinotto, Cedrata, Tè freddo, Tonica, Succhi bio

PEPSI ALLA SPINA 0,20 - 0,40 - 1 (3 | 4,50 | 8,50)

ACQUA MICROFILTRATA Nat e Gas 0,75 (D.M. n.25 del 7/2/2012) - 1

CAFFÈ ESPRESSO/ORZO - 1,50

SELEZIONE DI COLE IN BOTTIGLIA - 0,33 - 3,90

Mole-COLA SENZA

Alternativa italiana, senza zuccheri, senza aspartame, 1 caloria

Baladin-COLA 0,33L.

Il gusto della vera noce di cola, senza conservanti e coloranti, senza caffeina

Bio-COLA Galvanina

agricoltura biologica, senza coloranti o aromi artificiali, no caffeina

Ubuntu-COLA

Equa e solidale, sostiene le comunità africane da cui il produttore acquista lo zucchero di canna

