

# 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**



## 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](http://pizzeriafarina.it)



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

Fatturazione elettronica gestita da Pierantoni Solutions srl

## CLASSICA

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 fioridiate, prosciutto cotto alta qualità, ricotta fresca (Caseificio Cau & Spada)*

CAPRICCIOSA - 9,50

*Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fioridiate, 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 fioridiate, uova sode da agricoltura biologica, maionese*

NAPOLI - 8,50

*Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fioridiate, 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*



## 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.

CRUDO & SQUACQUERONE - 9,50


*Squacquerone dop di romagna, prosciutto crudo (Az. Agr. Zavoli), rucola fresca*

MORTABELLA & PECORINO - 9

*Mortabella classica (presidio Slow Food), pecorino fresco (Caseificio Cau & Spada), bresaola di tonno, pomodorino vesuviano, basilico, melanzane a rondelle*


BRESAOLA & MELANZANA - 10 

*Rucola fresca*

SQUACQUERONE & RUCOLA - 8 






*Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), pomodorino vesuviano al forno, pesto di basilico*

GIAMPIERO (Il rubacuori) - 9,50 

*Mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), pomodorino vesuviano al forno, pesto di basilico*

origano selvatico




*Pomodoro bio (Coop Campo), olio all'aglio rosso di Nubia (presidio Slow Food),*

MARINARA - 6,50   

*olio extravergine di oliva, foglie di basilico fresco*

E UNA BUFALA - 10 

*Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria), pomodorino vesuviano, fiori di zucca*

VALERIA (Adora le verdure) - 11   

*Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella fioridiate, olio e.v.o., foglie di basilico fresco*

MARGHERITA - 7,50 

## 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

*Forchettina tagliata fina (Az. Agr. Zavoli), Squacquerone Dop di Romagna, finocchio selvatico*

L'EMILIA ABITA IN ROMAGNA - 12,50

*Mortabella 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 fioridiate, basilico fresco e origano selvatico (Az. Agr. Gioele Barbara)*

FIORI & ALICI - 13

*Mozzarella fioridiate, filetini 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

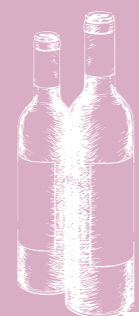
(Calice | Bott. 0,37 | Bott. 0,75)

**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 Ipa, 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

