

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

"LISA, SE VERI SON I SUOI OCCHI!" - 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)

JOHN LO PERA DA TRENTO - 13,50

Gorgonzola Dop, radicchio, Speck Alto Adige Igp, punta di confettura di pere, granella di noci

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**



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 domarlo diventi un fuoriclasse della pizza.

CLASSICA

La pizza per eccellenza, tipo napoletana, tonda e morbida, con impasti prodott

da Valeria con dedizione, lievito madre e giusta maturazione.

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) - 13

Pomodori vesuviani, 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)

ZICHIRIA (lo scalatore) - 12 

granella di noci, velo di guanciale (Az. Agr. Zavoli)

Fioridiate, gorgonzola Dop, ricotta fresca e pecorno (Az. Agr. Cau & Spada),



MORTADELLA & PECORINO - 9


Mortadella classica (presidio Slow Food),

pecorno fresco (Caseificio Cau & Spada)

CRUDO & SQUACQUERONE - 9,50

Squacquerone dop di romagna,

prosciutto crudo (Az. Agr. Zavoli), rucola fresca

SQUACQUERONE & RUCOLA - 8 

del primi giorni di sole.


senza complimenti. Ripiena con gli ingredienti che ricordano le uscite al chiosco

Tipo una piadina, ma fatta a modo nostro, con l'impasto della pizza steso a man

SANDRINA




pomodoro vesuviano al forno, pestato di basilico

Mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria),

GIAMPIERO (Il rubacuori) - 9,50 

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

Pomodoro bio (Coop Campo), mozzarella di latte di bufala (Caseificio La Fattoria),

E UNA BUFALA - 10 

semi di zucca, spinaci, chips di topinambur

Fioridiate, crema di ceci, radicchio, filetti di zucca,

VALERIA (Adora le verdure) - 12   

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

MARGHERITA - 7,50 

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

VINI DI ZONA

Selezione di etichette dei produttori della provincia di Pesaro

BIANCHI & BOLLE

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

SIMANDRO - Tenuta Ca' Sciampagne (5 | - | 16)

SELVA - Az. Agr. Selvagrossa (4,50 | 8 | 14,50)

IL FAMOSO NEL CONVENTO - Soc. Agr. Conventino (4,50 | - | 14,50)

LA RIPE - Az. Agr. Roberto Lucarelli (4,50 | 8 | 15)

SELVA BOLLA - Az. Agr. Selvagrossa (5 | - | 17)

METODO CLASSICO - Soc. Agr. Conventino (7 | - | 25)

ROSSI & ROSATI

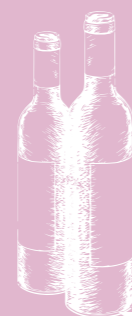
(Calice | Bott. 0,37 | Bott. 0,75)

GUIDOBALDO - Tenuta Ca' Sciampagne (5 | - | 18)

MUSCHEN - Az. Agr. Selvagrossa (5 | - | 18)

LA RIPE - Az. Agr. Lucarelli (4,50 | 8,50 | 15,50)

ROSATO - Az. Agr. Lucarelli (4,50 | - | 15,50)



STARTERS

La migliore selezione di salumi e formaggi dal territorio, con pane e focaccia di nostra produzione.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA - 13

Selezione dei migliori salumi e formaggi del territorio con olive taggiasche buonissime

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

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

CIAUSCOLO - 8

Salame ciauscolo e pecorino Cau & Spada

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, pomodoro arrosto, squacquerone DOP

SPIRITO SLOW - 12,50

Bacon, porchettina tagliata fina (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, fatta in casa da Giovanni e Chiara, e poi abbinala al tuo sugo preferito - | |

PASTA FRESCA

GNOCCHI

TAGLIATELLE

RAVIOLI

CONDIMENTO

RAGÙ DI CARNE

POMODORO E BASILICO

VERDURINE DI STAGIONE

PIATTO UNICO CON CONTORNO (con pane e focaccia)

POLPETTINE AL POMODORO CON SPINACI - 12

con panatura alle erbette e guazzetto di pomodorini e olive

STRACCETTI DI MANZO DI ZAVOLI - 13

alla piastra con misticanza ricca

ORTAGGI & CO. (con pane e focaccia)

INSALATA ANSELMO - 10

Misticanza, radicchio, pomodoro vesuviano, burrata pugliese, olive taggiasche, semi di zucca

INSALATA ANNA - 11

Misticanza, radicchio, pomodoro vesuviano, mozzarella di latte di bufala, uova sode da agricoltura biologica, alici di Cetara

PIATTO UNICO DI VERDURE CALDE - 12

Zucca, spinaci, radicchio, cipolla

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

BIRRA DI ZONA

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

ANGELONI ISIDORA - 0,75 - Bionda leggera, perfetta con le pizze più classiche - 13

ANGELONI ARTAIUS - Rossa speziata, ottima quando sulla pizza il prosciutto abbonda - 14

RENTON NEW ORDER - 0,75 - Bionda forte, poco amara, per pizze decise con le alici - 13

RENTON TRINI - 0,75 - Blanche, gustosa, ottima con pizze delicate con burrata - 13

61CENTO ELK - 0,33 - Ambrata erbacea, per pizze di sostanza con porchetta e formaggi - 6

61CENTO PICUS - 0,33 - Weisse del territorio, super con ricotte e formaggi della zona - 6

BAR

BEVANDE BIO E ALTISSIMA QUALITÀ 0,35 - 3,90

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) - 1,5

CAFFÈ ESPRESSO/ORZO - 1,50

SUPERCAFFÈ - 3,50

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

