

# farina

Pizzería artesanal



## PIZZA

Todas nuestras pizzas se hornean con leña

BIANCA

**Hongos rostizados** y mezcla de quesos (790 g) **\$395**

**Carbonara**, pancetta y pecorino (570 g) **\$385**

**Bianca**, pesto, straciatella burrata, arugula y Parmigiano Reggiano (700 g) **\$415**

**Trufa y mozzarella** (620 g) **\$420**

**Pera y gorgonzola** (550 g) **\$345**

**Alcachofa**, jitomate deshidratado, mozzarella y parmesano (750 g) **\$375**

ROSSO

**Margherita**, mozzarella, albahaca y aceite de oliva (630 g) **\$315**

**Quattro formaggi**, mozzarella fresca, queso de cabra, parmesano y Asiago (610 g) **\$365**

**Sorrento**, Prosciutto Crudo di Parma, mozzarella y Parmigiano Reggiano (650 g) **\$390**

**Pepperoni** (620 g) **\$380**

**Pavarotti**, mozzarella, pepperoni, chorizo italiano y chile cuaresmeño rojo (660 g) **\$380**

**Diavola**, peperoncino, mozzarella, parmesano, salami y aceite de chile (620 g) **\$365**

**Bolonia mortadella**, pistacho y cebolla caramelizada (600 g) **\$410**

\*Pizzas y pastas sin gluten disponibles\* con costo extra de \$50

## ANTIPASTI

Aceitunas marinadas (130 g) **\$100**

**Prosciutto** y Parmigiano Reggiano (350 g) **\$330**

**Puccia**, pure de berenjena y oregano (330 g) **\$190**

**Jocoque**, pepinillos, miel con oregano y chile fresco (150 g) **\$155**

**Burrata con cherrys rostizados**, acompañados con pan de parmesano (290 g) **\$255**

**Betabeles rostizados**, burrata y aderezo de miel (320 g) **\$375** / 1/2 ord (160 g) **\$195**

**Alcachofa a la leña** con vinagreta de jitomates (1 pz) **\$145**

**Carpaccio de res** con aceite de oliva, arúgula baby y parmesano (100 g) **\$330**

**Arancini de queso Reggiano**, salsa pomodoro y pesto (4 pz) (220 g) **\$170**

**Coliflor rostizada al horno** con vinagre, aceite de ajo y perejil (250 g) **\$210**

**Calamares crujientes** con mayonesa de peperoncino (200 g) **\$290**

**Sopa minestrone**, pesto y pasta corta (250 g) **\$130**

**Crema de jitomate rostizado** (250 g) **\$135**

**Ensalada César**, lechuga orejona, parmesano y crutones (140 g) **\$185**

**Ensalada de ciruela** con duraznos, mezcla de lechugas, espinacas y reducción de vino tinto (280 g) **\$225**

**Ensalada de manzana**, lechuga romana, gorgonzola, parmesano reggiano y nuez caramelizada (280 g) **\$225**

## PASTA Y RISOTTO

Risotto funghi, aglio e olio (200 g) **\$370**

**Risotto Arrabbiata** con camarones (200 g) **\$420**

**Penne arrabiata**, mozzarella fresca y parmesano (200 g) **\$300**

**Fusilli**, matriciana rossa alla vodka (200 g) **\$310**

**Rigatoni bolognese** (200 g) **\$ 350**

**Pappardelle carbonara** (200 g) **\$415**

**Fusilli pesto**, brocolini rostizado y parmesano (520 g) **\$390**

**Macarrones en salsa de quesos** y pasta de trufa (200 g) **\$415**

**Ravioles de espinaca**, salsa pomodoro y alcachofa (200 g) **\$330**

**Lasagna bolognese** a la leña (200 g) **\$415**

## FORTE

**Salmón putanesca** con corazón de alcachofa (200 g) **\$415**

**Pechuga a la parmesana** empanizada acompañada con queso mozzarella y salsa de jitomate (200 g) **\$315**

**Filete de res con tapenade** y risotto de queso (150 g) **\$425**

## DOLCI

Friteles de nutella (120 g) **\$180**

Tiramisú (130 g) **\$160**

Panqué de higo (1 pz) **\$180**

**Gelato** (Avellana, Vainilla, Chocolate, Pistache) (90 g) **\$120**