



FAAK

LA  
SERA

faak

# FAAK LA SERA

## I PIATTI

---

Pollo alla diavola, verdure alla brace e fondo	NG NL 20,00€
Animella, sedano rapa, rapa bianca, burro, aglio e peperoncino	NG 22,00€
Diaframma, scorzonera, rabarbaro e alloro	NG 21,00€
Costoletta di agnello, asparago, cacio e ova	NG 24,00€
Petto d'anatra, foie gras, patata ed erbe	NG 24,00€
Maiale, mela annurca e bieta da costa	NG 22,00€
Dentice, salsa al burro e pompelmo, polvere di olive e porro alla brace	NG 27,00€
Seppia, zucchine, menta e fonduta di provolone	NG 21,00€
Vellutata di vignarola (carciofi, fave, piselli) con caprino e verdure croccanti	NG VEG 18,00€
Carciofo alla brace con bagna cauda	NG 17,00€
Cipolla con pera e fonduta, noci e nocciole	NG VEG 16,00€
Pomodoro alla brace con fragole, ravanelli e camomilla	NG NL 🍴 16,00€
Ricotta infornata con barbabietola, agrumi e soia	NG VEG 14,00€
Selezione di formaggi	18,00€
<i>Pane di nostra produzione e coperto</i>	<i>2,00€</i>

# LE PIZZE

48 ore di lievitazione

---

## Rosse

base pomodoro San Marzano

### Margherita

VEG 9,00€

mozzarella di Agerola e basilico

### Marinara FAAK

NL VEG 14,00€

acciughe Campisi, olive taggiasche,  
capperi di Pantelleria e aioli

### Diavola

16,00€

mozzarella di Agerola, soppressata piccante  
e peperone crusco

## Gialle

base pomodoro giallo ciliegino campano

### Limonella

16,00€

provola di bufala, acciughe Campisi, menta,  
limone fermentato e buccia di lime

### Pastrami

18,00€

provola affumicata, ananas caramellato alla brace,  
pastrami, salsa tonnata, cucunci e sesamo allo yuzu

### Tartufo

VEG 18,00€

stracchino delle Valli Orobiche, Storico Ribelle, porro  
alla brace, crema di funghi e tartufo e uovo poche

## Bianche

base senza pomodoro

- Non ci sono più le 4 stagioni** VEG 16,00€  
*verdure di stagione alla brace, mozzarella di Agerola,  
olio alle erbe e limone candito al sale*
- Babaganoush** VEG 16,00€  
*provola affumicata, melanzana alla brace, tahina,  
mozzarella di Agerola, basilico e cipollotto*
- Funghi** 16,00€  
*funghi cardoncelli alla brace, prosciutto cotto,  
mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo*
- Sicilia** 18,00€  
*ricotta, Tuma Persa, ventresca di tonno fresca alla brace,  
arancia e aceto balsamico*
- Indiana** 16,00€  
*mozzarella di Agerola, provola affumicata,  
pancetta Giovanna, chutney di peperone e mango, peperone confit*
- Tonno e cipolle** 16,00€  
*mozzarella di Agerola, tonno Campisi e cipolla al bbq*
- 7 formaggi** VEG 16,00€  
*provola affumicata, ricotta, gorgonzola, stracchino delle  
Valli Orobiche, Parmigiano Reggiano, Tuma Persa,  
Storico Ribelle*

# I DOLCI

---

Brioche con gelato	VEG 9,00€
Crepe suzette con gelato alla vaniglia	VEG 10,00€
Sacher con gelato al cacao	VEG 9,00€

---

**NG** Senza ingredienti con glutine, ma può contenere tracce

**NL** Senza lattosio **VEG** Scelta Vegetariana  Scelta Vegana

Se vuoi conoscere gli allergeni e gli ingredienti contenuti nei piatti chiedi al nostro staff.

