



FAAK

LA  
SERA

faak

# FAAK LA SERA

## I PIATTI

---

### Allo spiedo

Bombette con misticanza	NG 13,00€
Gnummareddi (involtini di interiora di agnello)	NG NL 12,00€
Arrosticini di agnello	NG NL 12,00€
Gamberi	NG NL 17,00€
Vegetariano	VEG 13,00€

### Vegetali alla brace

Gazpacho di pomodoro alla brace, insalata di camone e passion fruit	NL 🌿 16,00€
Melanzana alla brace, datterino giallo, provola affumicata e basilico	NG VEG 16,00€
Zucchina trombetta alla brace in carpione, ricotta salata e fiore di zuccina	NG VEG 16,00€
Insalata di peperoni alla brace alla puttanesca e salsa tonnata	NG NL VEG 16,00€
Lattughino alla brace, salsa romesco e peperone crusco	NL 🌿 16,00€
Carpaccio di barbabietola alla brace, hummus di ceci e cece fritto	NG NL 🌿 16,00€

## Carne e pesce alla brace

Pollo alla diavola, verdure alla brace e fondo	NGNL 20,00€
Animella, sedano rapa, rapa bianca, burro, aglio e peperoncino	NG 22,00€
Diaframma, scorzonera, rabarbaro e alloro	NG 21,00€
Capocollo di maiale, melone alla brace e maionese di cozze	NGNL 23,00€
Petto d'anatra, foie gras, patata ed erbe	NG 24,00€
Maiale, mela annurca e bieta da costa	NG 22,00€
Sgombro, mandorla, finocchietto e bottarga	NGNL 23,00€
Seppia, zucchine, menta e fonduta di provolone	NG 23,00€

*Pane di nostra produzione e coperto* 2,00€

# 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 ( <i>min per due persone</i> )	VEG 20,00€
Fragole di bosco, chantilly, meringa e fior di latte alla vaniglia	VEG 9,00€
Pesca bianca alla brace, sfoglia caramellata e crema alla vaniglia	VEG 9,00€
Selezione di formaggi	VEG 18,00€

---

**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.

