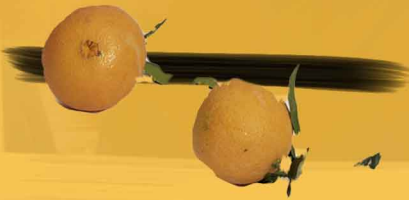




FAAK
SABATO

E

DOMENICA



faak




FAAK IL SABATO E LA DOMENICA

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	NG NL 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	NG NL 24,00€
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	NG 23,00€
Seppia, zucchine, menta e fonduta di provolone	NG NL 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.

