

T

FAAK

IL

GIORNO


*faak*



# FAAK IL GIORNO



## SFORNATI

---

Panini vegetariani	 6,00€
Panini con salumi	7,00€
Focacce ripiene	7,00€
Club sandwich con pollo fritto, cavolo rosso, pomodori confit, bacon e maionese al rafano	11,00€
Bun con porchetta, scamorza, salsa al bbq e cetriolo marinato	11,00€
Focaccia, lingua, bagnetto verde, peperoni alla brace	10,00€


## INSALATE E TORTE SALATE

---

Insalata vegetale mista	 NG 7,00€
Insalata di patate, fagiolini e pesto	 NG 9,00€
Quiche ai porri	VEG 9,00€
Rustico leccese	7,00€
Tarte Tatin di pomodori	VEG 10,00€
Erbazzone	8,00€

# IN PADELLA

---

Salsiccia con peperone crusco e purè di patate	NG 15,00€
Bombette con misticanza	NG 15,00€
Gnocchi alla Sorrentina	VEG 13,00€
Moscardini alla Luciana	NG 15,00€
Gateaux di patate	VEG 12,00€
Roll di coniglio con insalata russa	NG 15,00€
Tartare di manzo fassona piemontese	NG NL 18,00€
Verdure alla brace	NG NL  8,00€
<i>Pane di nostra produzione e coperto</i>	1,00€

# 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*

# DOLCI

---

Tartelletta con crema pasticcera e fragola o frutti rossi	6,00€
Lemon Tarte	6,00€
Tiramisù moderno	7,00€
Bubble yuzu e mandarino	<b>NG</b> 7,00€
Sacher con confettura di albicocca e timo	6,50€
Paris Brest alla nocciola	6,50€
Monoporzioni del giorno	7,00€
Pastiera napoletana	4,00€
Carrot cake	<b>NL</b> 4,00€
Macedonia	<b>NG NL</b> 5,00€
Crostata e Torta del giorno	4,00€
Gelato di nostra produzione	7,00€

**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.

