



FAAK


LA
SERA

faak

FAAK LA SERA

DA CONDIVIDERE

PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga del Cantabrico (2 pezzi)	8,00€
Insalata di pomodorini, anguria al bbq, cipolle al lampone e gamberetti	NG 15,00€
Gazpacho, pomodorini e burratina affumicata	VEG 14,00€
Melanzana, tahina, cipollotto e basilico	 NG 12,00€
Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina e creme fraiche	VEG NG 12,00€
Pan brioche con tartare di fassona piemontese e maionese alla senape (2 pezzi)	NL 14,00€

SPIEDINI

Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 13,00€
Turcinieddi (Interiora di agnello, 1 spiedino)	NG NL 14,00€
Arrosticino di agnello (1 spiedino)	NG NL 13,00€

I PIATTI ALLA BRACE

LA CARNE

Pollo alla diavola	NG NL 24,00€
Sedano rapa bruciato, crema di sedano rapa, tartare di manzo fassone piemontese e uovo	NG 24,00€
Animella, topinambur, nocciola e limone	NG 26,00€
Rapa rossa bruciata, anatra e crema di rapa rossa piccante	NG NL 28,00€
Diaframma con carote al bbq e crema di carote	NG 26,00€

IL PESCE

Baccalà leggermente cotto con salsa pil pil e purè di patate all'olio zenzero e lime	NG NL 23,00€
Seppia mediterranea con fonduta di Comtè, olio alla menta e crema di zucchine	NG 23,00€
Polpo con patata alla cenere, salmoriglio, maionese al limone e salicornia	NG NL 22,00€

LE VERDURE

Peperone confit alla puttanesca con salsa tonnata	NG NL 18,00€
Radicchio, rapa rossa, latte di mandorla e visciola	🌿 NG 18,00€
Verdure miste al bbq con salmoriglio	🌿 NG 13,00€
Zucchina alla scapece, salsa di zuccina, menta e ricotta salata	VEG NG 18,00€

GLI SPECIALI

Foie gras bruciacciato su crostone di pane con composta di albicocca e timo	30,00€
Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di Fassona piemontese, cipollotto, maionese alla senape e neve all'aceto	NG 28,00€
Costata di fassona piemontese con osso e puré di patate (per 2 pax, circa 800g)	al hg 9,00€
Tomahawk di fassona piemontese e purè di patate (peso minimo 1200/1500 g per 3/5 persone)	al hg 9,00€

Pane di nostra produzione e coperto 3,00€

FORMULE MENU

**1 piatto piccolo, 1 piatto principale, 1 dolce,
acqua e caffè** (escluso gli speciali) **45,00€**

**2 piatti piccoli, 1 piatto principale, 1 dolce,
acqua e caffè** (escluso gli speciali) **55,00€**

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

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

Fichi **18,00€**

mozzarella di Agerola, prosciutto crudo e fichi, rucola

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

Acqua e sale (senza mozzarella) **NL 18,00€**

pomodoro camone, cipolla al bbq, carosello, tonno Campisi, basilico e olive taggiasche

I DOLCI

Brioche con gelato <i>(per due persone)</i>	VEG 20,00€
Gelato alla panna affumicato con salsa di barbabietola e visciole	NG VEG 12,00€
Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica	VEG 10,00€
Pesca bianca alla brace, sfoglia caramellata e crema alla vaniglia	NG VEG 12,00€
Banana split con gelato alla banana alla cenere, panna montata, banana caramellata, salsa al cioccolato e semi di frutto della passione	VEG 12,00€
Pane inzuppato nella panna e uova, caramello al bbq, fichi freschi, gelato al caramello e limone	VEG 12,00€
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.

