



FAAK

LA  
SERA


faak

# FAAK LA SERA

## DA CONDIVIDERE

---

### PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga del Cantabrico (2 pezzi)	8,00€
Melanzana, tahina, cipollotto, melograno 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€
Spiedino di gamberi	14,00€

# I PIATTI ALLA BRACE

---

## LA CARNE

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€
Sgombro, scarola, peperone crusca e yuzu	NL NG 17,00€

## LE VERDURE

Peperone confit alla puttanesca con salsa tonnata	NG NL 18,00€
Zucchina alla scapece, salsa di zucchina, menta e ricotta salata	VEG NG 18,00€
Zucca mantovana con i suoi semi, fonduta di Tuma Persa e olio alla zucca	NG 16,00€
Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini ed erbe aromatiche	VEG 16,00€

## 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 puré 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

## Bianche

base senza pomodoro

<b>Non ci sono più le 4 stagioni</b>	<b>VEG 16,00€</b>
<i>verdure di stagione alla brace, mozzarella di Agerola, olio alle erbe e limone candito al sale</i>	
<b>Babaganoush</b>	<b>VEG 16,00€</b>
<i>provola affumicata, melanzana alla brace, tahina, mozzarella di Agerola, basilico e cipollotto</i>	
<b>Tonno e cipolle</b>	<b>16,00€</b>
<i>mozzarella di Agerola, tonno Campisi e cipolla al bbq</i>	
<b>7 formaggi</b>	<b>VEG 16,00€</b>
<i>provola affumicata, ricotta, gorgonzola, stracchino delle Valli Orobiche, Parmigiano Reggiano, Tuma Persa, Storico Ribelle</i>	
<b>Zucca</b>	<b>18,00€</b>
<i>crema di zucca al bbq, salsiccia, gorgonzola, provola affumicata e olio alla salvia</i>	
<b>Funghi</b>	<b>16,00€</b>
<i>funghi cardoncelli alla brace, prosciutto cotto, mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo</i>	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	<b>20,00€</b>
<i>mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli e limone</i>	
<b>Tartufata</b>	<b>25,00€</b>
<i>porro al bbq, mozzarella, taleggio, crema di funghi e tartufo, uovo poché e tartufo nero fresco</i>	
<b>Senese</b>	<b>NL 18,00€</b>
<i>Focaccia con Prosciutto Crudo di Cinta Senese</i>	

# I DOLCI

---

Brioche con gelato <i>(per due persone)</i>	20,00€
Pere all'anice, sfoglia e mousse al cioccolato	10,00€
Gelato alla panna affumicato con salsa di barbabietola e visciole	NG 12,00€
Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica	NG 10,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato al fior di latte	14,00€
Tartufo di gelato alla crema e nocciola con crumble salato di cioccolato e pralinato di nocciole	12,00€
Pan di Spagna al cacao con gelato di latte e menta ricoperti di chips croccanti al cioccolato	12,00€
Fetta di panettone artigianale agli agrumi con crema allo zabaione	10,00€
Selezione di formaggi	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.

