

FAAK

FAAK

IL

GIORNO

*faak*



# FAAK IL GIORNO

## I NOSTRI PANINI E LE TORTE SALATE


---

Hamburger di Fassona Piemontese con insalata, pomodori, fondente di cipolla, salsa cheddar e bacon	20,00€
Focaccia con mortadella, crema di pistacchio e aceto balsamico con insalatina	13,00€
Club sandwich con pollo fritto, cavolo fermentato e maionese alla senape	15,00€
Quiche ai porri con pomodorini	VEG 13,00€
Tarte Tatin di pomodorini datterini con insalatina	VEG 13,00€
Gateau di patate con insalatina	13,00€
Sartù di riso	13,00€

# INSALATE E PIATTI FREDDI

---

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina  NG 12,00€

Insalata mista aromatica con melograno,  
Grana Padano, arancia a vivo e salsa di frutti rossi  NL 12,00€

# PIATTI PRINCIPALI

---

## In padella

Gnocchi alla Sorrentina	VEG 14,00€
Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini ed erbe aromatiche	VEG 16,00€
Zuppa vegetale del giorno con crostini	VEG 15,00€

## Alla brace

Bombette con misticanza e purè (3 pezzi)	18,00€
Zucchina alla scapece, salsa di zucchina, menta e ricotta salata	VEG NG 18,00€
Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi, pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli	NL NG 15,00€
Diaframma con verdure di stagione	NL NG 26,00€
Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate (per 2 pax, circa 800g)	al hg 9,00€
Baccalà leggermente cotto con salsa pil pil e purè di patate all'olio, zenzero e lime	NL NG 23,00€

## Le patate

Patata alla cenere, burro fuso, erba cipollina,  
crème fraîche e limone fermentato

VEG NG 14,00€

Polpo con patata alla cenere, salmoriglio,  
maionese al limone e salicornia

NL NG 18,00€

## MENU COMPLETO

1 piatto principale a scelta, insalatina o hummus,  
acqua e caffè (escluso la costata)

25,00€

*Pane di nostra produzione e coperto*

2,00€

# 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, 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 affumicata, acciughe, menta,  
limone fermentato e buccia di lime


## Bianche

base senza pomodoro

<b>La Gricia</b>	<b>17,00€</b>
<i>mozzarella, guanciale, carciofo, pecorino romano, olio al porro</i>	
<b>La Giovanna</b>	<b>17,00€</b>
<i>mozzarella, gorgonzola, peperoni confit, Pancetta Giovanna, olio al basilico, cipolla rossa al bbq</i>	
<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 e cipolla al bbq</i>	
<b>7 formaggi</b>	<b>VEG 16,00€</b>
<i>provola affumicata, ricotta, gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Tuma Persa, Comté</i>	
<b>Funghi e prosciutto</b>	<b>18,00€</b>
<i>funghi alla brace, prosciutto cotto, mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo</i>	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	<b>16,00€</b>
<i>mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli e limone</i>	
	<b>20,00€</b>

# DOLCI

---

Torta del giorno (anche in versione <b>NL NG</b> )	5,00€
Dolce del giorno	7,00€
Gelato di nostra produzione	<b>NG</b> 6,00€
Gelato alla crema affogato al caffè	<b>NG</b> 7,00€
Macedonia	 <b>NG</b> 5,00€

**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.



