

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€
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€

Insalata di grano saraceno e verdure
con vinaigrette di capperi e ricotta  14,00€

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€
Moscardini alla Luciana su crostone di pane	NL 15,00€

Alla brace

Bombette con misticanza e purè (3 pezzi)	18,00€
Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi, pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli	NL NG 15,00€
Salsiccia, crema di rape e verdure di stagione	NG 15,00€
Ricciola, burro all'aglio nero, crema di piselli, katsuobushi e spinaci	NG 23,00€
Curry di verdure di stagione con salsa al basilico e mandorle	NG 18,00€
Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate (per 2 pax, circa 800g)	al hg 9,00€

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 23,00€

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

La Gricia

17,00€

mozzarella, guanciale, carciofo, pecorino romano,
olio al porro

La Giovanna

17,00€

mozzarella, gorgonzola, peperoni confit,
Pancetta Giovanna, olio al basilico, cipolla rossa al bbq

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

Tonno e cipolle

16,00€

mozzarella di Agerola, tonno e cipolla al bbq

7 formaggi

VEG 16,00€

mozzarella, provola affumicata, ricotta, gorgonzola, Taleggio,
Parmigiano Reggiano, Tuma Persa

Funghi e prosciutto

16,00€


funghi alla brace, prosciutto cotto,
mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo

Salsiccia e friarielli

20,00€

mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli e limone

DOLCI

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

