



FAAK

LA
SERA

faak

FAAK LA SERA

DA CONDIVIDERE

PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga del Cantabrico (2 pezzi)	9,00€
Zucchina alla scapece, salsa di zuccina, menta e ricotta salata	VEG NG 14,00€
Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina e creme fraiche	VEG NG 14,00€
Pan brioche con tartare di fassona piemontese e maionese alla senape (2 pezzi)	14,00€

I PIATTI ALLA BRACE

LA CARNE

Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 13,00€
Anatra, rapa rossa bruciata e crème fraîche	NG 28,00€
Diaframma con carote al bbq e crema di carote	NG 26,00€
Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di Fassona piemontese, cipollotto, maionese alla senape	NG NL 28,00€

IL PESCE

Seppia con crema di piselli, fonduta di Ragusano e salsa alla menta	NG 25,00€
Polpo con patata alla cenere, salmoriglio, maionese al limone e salicornia	NG NL 26,00€
Ali di razza, salsa teriyaki, crema di cavolfiore e peperone crusco	24,00€
Ombrina con fave e asparagi	NG NL 26,00€

LE VERDURE

Asparagi, fave, piselli, scaglie di pecorino
e crema di uovo VEG 18,00€

Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini
ed erbe aromatiche VEG 16,00€

Verdure miste alla brace con salmoriglio NL NG 16,00€

Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi,
pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli NL NG 15,00€

GLI SPECIALI

Costata di fassona piemontese con osso
e puré di patate (per 2 pax, circa 800g) al hg 9,00€

Animella, topinambur, agrumi, noci pecan
e acciughe NG NL 30,00€

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 10,00€

mozzarella di Agerola e basilico

Marinara FAAK

NL 15,00€

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

17,00€

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

Asparagi

VEG 17,00€

mozzarella, Parmigiano Reggiano, asparagi al bbq
e crema di uovo

Bianche

base senza pomodoro

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

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

I DOLCI

Brioche con gelato <i>(per due persone)</i>	20,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato al fior di latte	14,00€
Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica	NG 10,00€
Torta del giorno	7,00€
Selezione di formaggi	NG 18,00€
Caffè espresso Brasile Alta Mogiana	2,50€

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.

