



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 a la Meuniere di aglio nero e pop corn	NG 24,00€

LE VERDURE

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

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

GLI SPECIALI

Costata di fassona piemontese con osso
e puré di patate (per 2 pax, circa 1kg) **al hg 9,00€**

Animella, asparagi alla brace, agrumi
e nocciole **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 polvere di peperone di Senise

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.

