



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 10,00€
Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina e creme fraiche	VEG NG 8,00€
Pan brioche con tartare di fassona piemontese e maionese alla senape (1 pezzo)	7,00€
Gazpacho con spuma di mozzarella affumicata, acciuga e olio al basilico	9,00€
Melanzana, tahina, cipollotto e basilico	🌿 NG 8,00€
Creme brulée alla cipolla con bitto (1 pezzo)	VEG NG 7,00€
Hummus con verdure in pinzimonio e tahina	🌿 NG 8,00€
Carpaccio di anguria al bbq con acqua di pomodoro, colatura di alici, capperi e olive	NL NG 9,00€
Seppia, dashi, nero di seppia e ajo blanco	NL 13,00€
Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 12,00€
Tagliere di salumi e formaggi	NG 18,00€
Spiedino d'anatra all'arancia e mousse di foie gras	NL NG 13,00€

I PIATTI ALLA BRACE

LA CARNE

Animella, asparagi alla brace, agrumi e nocciole	NG NL 30,00€
Coppa di maiale iberico con indivia, melissa e limone fermentato	NG NL 26,00€
Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di Fassona piemontese, cipollotto, maionese alla senape	NG NL 28,00€
Costata di fassona piemontese con osso insalatina e puré di patate (per 2 pax, circa 1k)	al hg 9,00€

IL PESCE

Baccalà con salsa pil pil, crostone di pane, pomodorini confit e rucola	NL 24,00€
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 26,00€

LE VERDURE

Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi
e amaranto risottato con crema di broccoli **NL NG 18,00€**

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

Indivia belga, panna acida e pistacchi **VEG NG 14,00€**

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

Gialla

base pomodoro giallo ciliegino campano

Limonella

17,00€

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

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*

Babaganoush

VEG 16,00€

*provola affumicata, melanzana alla brace, tahina,
mozzarella di Agerola, basilico e cipollotto*

Focaccia

16,00€

*focaccia con prosciutto crudo, rucola
e scaglie di pecorino toscano*

I DOLCI

Brioche con zabajone (<i>per due persone</i>)	22,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato al fior di latte	14,00€
Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica	NG 10,00€
Gelato alla panna affumicata con visciole	NG 10,00€
Torta del giorno	7,00€
Gelato del giorno	NG 6,00€
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.

