



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 zucchina, 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 di ceci con verdure	 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 NG 13,00€
Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 12,00€
Tagliere di salumi e formaggi	NG 18,00€

# I PIATTI ALLA BRACE

---

## LA CARNE

Terrina di agnello, melanzana al fuoco  
e burrata al limone **NG NL 26,00€**

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€**

## IL PESCE

Baccalà leggermente cotto 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,  
pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli **NL NG 18,00€**

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

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

*Pane di nostra produzione e coperto* **3,00€**

## FORMULE MENU

1 piatto piccolo, 1 piatto principale, 1 dolce,  
acqua e caffè **45,00€**

2 piatti piccoli, 1 piatto principale, 1 dolce,  
acqua e caffè **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

# 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€
Torta del giorno	7,00€
Gelato del giorno	NG 9,00€
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.

