




FAAK IL GIORNO

I NOSTRI PANINI E LE TORTE SALATE

Hamburger di Fassona Piemontese con insalata, fondente di cipolla, cheddar e bacon	20,00€
Club sandwich con pollo fritto, cavolo fermentato e maionese alla senape	17,00€
Torta salata del giorno con insalatina aromatica	VEG 13,00€

INSALATE E ZUPPE

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina	 NG 12,00€
Insalata mista aromatica con crema di avocado, Grana Padano e pesto di pistacchi	NG 16,00€
Vitello tonnato con capperi, cucunci e rucola	NL NG 21,00€
Zuppa di cipolla con pecorino e sugo d'arrosto	14,00€
Vellutata di zucca arrostita, crostini di pane e creme fraiche	VEG 14,00€

PIATTI PRINCIPALI

In padella

Lasagne alla bolognese	16,00€
Gnocchi di patate al pesto di basilico fresco	VEG 15,00€
Ravioli cacio e pepe	VEG 15,00€

Alla brace

Bombette con misticanza e purè (4 pezzi)	NG 18,00€
Tataki di manzo con verdure alla brace, melissa e aji giallo	NG 24,00€
Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate	al hg 9,00€
Galletto intero con zucca	NL NG 18,00€
Verdure miste con salmoriglio	🍴 NL NG 16,00€
Zucchine alla scapece con crema di zucchine e ricotta salata	VEG NG 14,00€

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 26,00€

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 10,00€

mozzarella di Agerola e basilico

Marinara FAAK

NL 15,00€

*accughe, 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, accughe, menta,
limone fermentato e buccia di lime*

Bianche

base senza pomodoro

La Giovanna

17,00€

*mozzarella di Agerola, 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 di Agerola, 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*

La Gricia

15,00€

*carciofo, mozzarella di Agerola, provola affumicata,
pecorino, guanciale e pepe nero*

Zucca

VEG 14,00€


zucca al bbq, provola, salsa di rucola e cipolla

Ciccio


16,00€

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

DOLCI

Panterrone di Forno Sammarco Lùlimone con zabaione "Miglior Panettone Artigianale 2024"	12,00€
Torta del giorno (anche in versione NL NG)	5,00€
Dolce del giorno	7,00€
Gelato di nostra produzione	NG 6,00€
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.

