

FAAK  
IL  
GIORNO  
*faak*



# 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	VG 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 mistanza 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 puré 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

mozzarella di Agerola e basilico

VEG 10,00€

### Marinara FAAK

acciughe, olive taggiasche,  
capperi di Pantelleria e aioli

NL 15,00€

### Diavola

mozzarella di Agerola, soppressata piccante  
e polvere di peperone di Senise

16,00€

## Gialla

base pomodoro giallo ciliegino campano

### Limonella

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

17,00€

**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

---

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

**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.

