



FAAK  
LA  
SERA  
faak

# FAAK LA SERA

## DA CONDIVIDERE

---

### PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga del Cantabrico (2 pezzi)	9,00€
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€
Zucca alla brace con semi di zucca, latte di cocco e olio alle erbe	NL NG 7,00€
Creme brûlée alla cipolla con bitto (1 pezzo)	NG 7,00€
Zucchine alla scapece con crema di zucchine e ricotta salata	VEG NG 7,00€
Hummus di ceci con verdure	NG 8,00€
Funghi Portobello al bbq con burro all'aglio e prezzemolo	VEG 7,00€
Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 12,00€
Spiedino d'anatra, broccolo alla brace e chutney di mango	NG 13,00€
Tagliere di salumi e formaggi	NG 18,00€

# I PIATTI ALLA BRACE

---

## LA CARNE

Tataki di manzo, verdure alla brace, melissa e aji giallo	NG 24,00€
Brasato al vino rosso con crema di sedano rapa	NG 23,00€
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 1kg)	al hg 9,00€

## IL PESCE

Polpo con patata alla cenere, salmoriglio, maionese al limone e salicornia	NG NL 26,00€
Baccalà con puré e salsa alla rucola	NG 22,00€

## 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	NG 16,00€
Zuppa di cipolla con pecorino e sugo di arrosto	17,00€
<i>Pane di nostra produzione e coperto</i>	3,00€

## FORMULE MENU

*Da richiedere al personale di sala al momento dell'ordine*

**2 piatti piccoli, 1 piatto principale, 1 dolce,**

**acqua e caffè** (escluso la costata)

**45,00€**

**3 piatti piccoli, 1 piatto principale, 1 dolce,**

**acqua e caffè** (escluso la costata)

**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

**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

# I DOLCI

---

<b>Brioche con zabajone e gelato (per due persone)</b>	<b>22,00€</b>
<b>Panterrone di Forno Sammarco Lùlimone con zabaione "Miglior Panettone Artigianale 2024"</b>	<b>12,00€</b>
<b>Tarte tatin di mele caramellate con gelato al pistacchio</b>	<b>14,00€</b>
<b>Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica</b>	<b>NG 10,00€</b>
<b>Torta del giorno</b>	<b>7,00€</b>
<b>Gelato del giorno</b>	<b>NG 9,00€</b>
<b>Caffè espresso Brasile Alta Mogiana</b>	<b>2,50€</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.

