



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 brulée 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€

*Pane di nostra produzione e coperto* 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

---

Brioche con zabajone e gelato <i>(per due persone)</i>	22,00€
<b>Panterrone di Forno Sammarco Lùlimone</b> <b>con zabaione</b> "Miglior Panettone Artigianale 2024"	12,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato al pistacchio	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.

