FAAK
LA
SERA
faak

FAAK LA SERA

DA CONDIVIDERE

PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga di Cetara (1 pezzo) **4,00€**

Barbecued bread with butter and anchovies (1 piece)

Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina e creme fraiche VEG NG **7,00€**

Ash-crusted potato, melted butter, chives, crème fraiche and fermented lemon

Pan brioche con tartare di fassona piemontese e maionese alla senape (1 pezzo) **7,00€**

Pan brioche with Piedmontese fassona tartare and mustard mayo (1 piece)

Zucca alla brace con semi di zucca, latte di cocco e olio alle erbe NG **7,00€**

Grilled pumpkin with pumpkin seeds, coconut milk and herb oil

Creme brulée alla cipolla con bitto (1 pezzo) NG **6,00€**

Onions creme brulée with bitto cheese (1 piece)

Puntarelle con burrata, crumble di pane e acciughe **8,00€**

Puntarelle with burrata, anchovies and bread crumble

Hummus di ceci con verdure in pinzimonio e tahina NG **8,00€**

Hummus with fresh vegetables with tahini

Funghi Portobello al bbq con burro all'aglio e prezzemolo VEG **7,00€**

Barbecued Portobello Mushrooms with garlic butter and parsley

Bombette pugliesi e purè (2 pezzi) NG **9,00€**

"A traditional Apulian street food" small, crispy pork rolls stuffed with Caciocavallo cheese and pancetta with mashed potatoes (2 pieces)

Spiedino d'anatra alla brace e chutney di mango NG NL **13,00€**

Duck skewer with mango chutney

Tarte tatin di verdure del giorno VEG **7,00€**

Vegetables tarte tatin of the day

Tartare di pescato del giorno con gramolata, limone e insalatina NG NL **16,00€**

Catch of the day tartare with 'gremolata', lemon and salad

I PIATTI ALLA BRACE

LA PASTA

Plin ai funghi in brodo di verdure alla cenere **18,00€**

Mushrooms plin with ash - vegetables broth

Pasta e patate con patata affumicata, pesto di pistacchio e basilico "classico di Viviana Varese" VEG **18,00€**

Pasta and potato with smoked potato, pistachio pesto and basil

LA CARNE

Brasato al vino rosso con crema di sedano rapa NG **23,00€**

Braised beef in red wine with celeriac cream

Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di fassona piemontese, cipollotto, maionese alla senape NG NL **28,00€**

Bbq Ossobuco with diaphragm, Piedmontese fassona beef tartare, spring onion and mustard mayo

Costata di fassona piemontese con osso insalatina e puré di patate (per 2 pax, circa 1kg) NG al hg **9,00€**

Piedmontese fassona rib eye with bone and mashed potato (for 2 pax, 1 kg)

Diaframma alla pizzaiola con aiolì e polvere di pomodoro NL NG **23,00€**

'Pizzaiola' diaphragm with aiolì and tomato powder

La Cruda: Tartare di fassona piemontese con tuorlo, capperi e scalogno NL NG **15,00€**

Tartare of fassona beef with yolk, capers and shallot

IL PESCE

Polpo alla gallega con patata alla cenere, paprika dolce e maionese di acqua di polpo NG NL **22,00€**

Gallega octopus with ash potato, sweet paprika and octopus water mayo

Baccalà con crema di fagioli, pil pil e puntarelle NL **18,00€**

Cod with beans cream, pil pil and puntarelle

Tagliatella di seppia alla Nerano con crema di zucchina, fonduta di Ragusano e menta NG **22,00€**

Nerano squid tagliatella with zucchini cream, Ragusano cheese fondue and mint

Gamberi rossi al sale (al pezzo) NG NL **9,00€**

Red prawns with salt (for piece)

LE VERDURE

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

Mixed barbecued vegetables with salmoriglio

Carciofo alla brace con bagnacauda **16,00€**

Artichokes with bagnacauda

Tagliere di salumi e formaggi NG **18,00€**

Cold cut and cheese platter

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

Bread and service

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

ALMAGREAL

I DOLCI

Brioche con zabaione e gelato *(per due persone)*	**22,00€**
Tarte tatin di mele caramellate con gelato *(per due persone)*	**16,00€**
Baked Alaska con gelato alla vaniglia, sorbetto agli agrumi e meringa bruciata	**9,00€**
Crème brûlée alla vaniglia	NG **8,00€**
Torta del giorno	**7,00€**
Gelato del giorno	NG **6,00€**

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.