

FAAK

FAAK

IL

GIORNO

faak



# FAAK IL GIORNO

## I NOSTRI PANINI E LE TORTE SALATE

---

Club sandwich con pollo alla brace, insalata,  
maionese, bacon e uovo 17,00€

*Club sandwich with grilled chicken, salad, mayo, bacon and egg*

Torta salata del giorno con insalatina aromatica **VEG** 13,00€

*Tarte of the day with aromatic salad*

## INSALATE

---

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina  **NG** 12,00€

*Hummus with fresh vegetables with tahini*

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

*Tartare of fassona beef with yolk, capers and shallot*

Ceasar salad con pollo al bbq, bacon e pane croccante 16,00€

*Caesar salad with bbq chicken, bacon and croutons*

Puntarelle con burrata, acciughe e crumble di pane 16,00€

*Puntarelle with burrata, anchovies and bread crumble*

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

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

# PIATTI PRINCIPALI

---

## In padella

Lasagne alla bolognese 16,00€

Ravioli del giorno 15,00€

Totani in umido con olive, capperi e crostone di pane **NL** 17,00€

*Stewed squid with olives, capers and bread*

## Alla brace

Bombette con misticanza e purè (4 pezzi) **NG** 16,00€

*"A traditional Apulian street food" small, crispy pork rolls stuffed with Caciocavallo cheese and pancetta with salad and mashed potatoes (4 pieces)*

Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate al hg 9,00€

*Piedmontese fassona rib eye with bone and mashed potato*

Verdure miste con salmoriglio **NL NG** 16,00€

*Mixed vegetables with salmoriglio*

Rana pescatrice con crema di fagioli e piselli **NL NG** 18,00€

*Monkfish with beans and peas cream*

Agnello con crema di zucchine, menta e pecorino **NG** 18,00€

*Lamb with zucchini cream, mint and pecorino cheese*

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

*Cold cuts and cheese platter*

## Le patate

Patata alla cenere, burro fuso, erba cipollina,  
crème fraîche e limone fermentato **VEG NG 14,00€**

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

Patata alla cenere schiacciata con polpo alla gallega **NL NG 20,00€**

*Gallega octopus with ash - mashed potatoes*

## MENU COMPLETO

**1 piatto principale a scelta, insalatina o hummus,  
acqua e caffè (escluso la costata) 25,00€**

*1 main course of your choice, salad or hummus, water and coffee  
(excluding the rib eye)*

**Pane di nostra produzione e coperto 2,00€**

*Bread and service*

# 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 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*

### **La Gricia**

**15,00€**

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

# DOLCI

---

Dolce del giorno	5,00   7,00€
Tiramisù	5,00€
Gelato di nostra produzione	<b>NG</b> 6,00€
Macedonia	 <b>NG</b> 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.

