



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)

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

Onions crema brulée with bitto cheese (1 piece)

Tarte tatin di verdure del giorno VEG 7,00€

Vegetables tarte tatin of the day

CRUDI E INSALATE

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

Puntarelle with burrata, anchovies and bread crumble

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

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

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

Tartare of fassona beef with yolk, capers and shallot

I PIATTI ALLA BRACE

LA PASTA

Tortellini di prosciutto con burro, salvia, Parmigiano
e limone bruciato 18,00€

Ham tortellini with butter, sage, Parmesan and burnt lemon

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

Bombette pugliesi e purè (4 pezzi) NG 19,00€

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

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 purè 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)

Pluma di maiale con scorzonera, topinambur e nocciole NG 28,00€

Pork plums with salsify, Jerusalem artichoke and hazelnuts

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


Tagliatella di calamaro alla Nerano con crema di zuccina, fonduta di Ragusano e menta NG 22,00€

Nerano calamari 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

Zucca alla brace con semi di zucca, latte di cocco e olio alle erbe  NG 14,00€

Pumpkin with pumpkin seeds, coconut milk and herb oil

Carciofo alla brace con bagna cauda 16,00€

Artichokes with bagna cauda

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*

La Gricia

15,00€

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

I DOLCI

Brioche con zabaione e gelato <i>(per due persone)</i>	22,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato <i>(per due persone)</i>	18,00€
Baked Alaska con gelato alla vaniglia, sorbetto agli agrumi e meringa bruciata	10,00€
Gelato alla crema affogato	NG 8,00€
Torta del giorno	7,00€

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.

