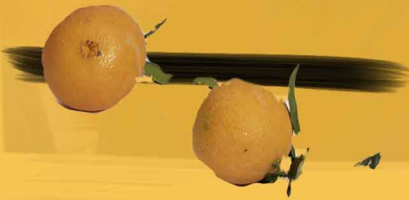




FAAK
SABATO

E

DOMENICA



faak

FAAK IL SABATO E LA DOMENICA

IL BRUNCH

LE UOVA

UOVO NEL FUMO DI CUCINA

Pane nero tostato, uovo poché, patata alla cenere, cipolla bruciata, fonduta di formaggio, bacon croccante, polvere di limone bruciato 17,00€

Toasted brown bread, poached egg, ash - potato, burnt onion, cheese fondue, crispy bacon, burnt lemon powder

BRACE VERDE D'ORTO

Toast di pane tostato, uovo poché, crema di zucchine, zucchine alla brace, broccoli, ricotta salata e menta VEG 16,00€

Toasted bread, poached egg, creamed zucchini, grilled zucchini, broccoli, salted ricotta and mint

SCRAMBLE CLASSICO

Uova strapazzate, bacon e pane tostato 15,00€

Scrambled eggs, bacon, and toast

AVOCADO

Avocado, pane tostato, uovo poché, salmone affumicato e cipolla al lampone NL 18,00€

Avocado, toast, poached egg, smoked salmon and raspberry onion

NERO IMPERIALE

Uova strapazzate cremose, zucca alla brace, cipolla alla brace, pane nero tostato, olio all'erba cipollina, cipollina fresca, formaggio di capra Nero Imperiale VEG 17,00€

Creamy scrambled eggs, grilled pumpkin, grilled onion, toasted black bread, chive oil, fresh chives, Nero Imperiale goat cheese

CENERE E ROSMARINO

Uova al tegamino, patate alla cenere, rosmarino fresco,
sobrasada maiorchina, fonduta di Ragusano,
triangoli di pane tostato 18,00€

*Fried eggs, ash-baked potatoes, fresh rosemary, Majorcan sobrasada,
Ragusano cheese fondue, toasted bread triangles*

BENEDICT VERDE

English muffin, uova poché, spinaci saltati,
salsa olandese al sifone, paprika VEG 17,00€

*English muffin, poached eggs, sautéed spinach, siphon hollandaise sauce,
paprika*

OMELETTE

Omelette con prosciutto cotto ed erba cipollina,
triangoli di pane e insalatina con vinaigrette 16,00€

Omelette with cooked ham and chives, bread triangles and salad with vinaigrette

DOLCI

Pane tostato, burro montato
e confettura di nostra produzione 5,00€

Toasted bread, whipped butter and homemade jam

Pancake con sciroppo d'acero o con gianduia
o con pistacchio 9,00€

Pancakes with maple syrup or with gianduia or with pistachio

French toast, chantilly francese, frutti rossi,
fragole e coulis di fragola 9,00€

French toast, French chantilly, red berries, strawberries and strawberry coulis

Torte del giorno e Croissant (chiedere al banco)

Cake of the day and Croissant

Macedonia di ananas, mela verde e arancia

 NG 6,00€

Fruit salad with pineapple, green apple and orange

Yogurt con frutti rossi e granola

6,00€

Yogurt with red fruits and granola

FORMULA MENU - 30,00€

1 PIATTO CON LE UOVA, 1 DOLCE, 1 nettare e 1 caffè
(a scelta tra cappuccino, caffè espresso, marocchino,
decaffeinato, d'orzo o americano), acqua

ALLA CARTA

PICCOLI PIATTI DA CONDIVIDERE

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

Crema 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 e tahina  NG 8,00€

Hummus with fresh vegetables with tahini

I PIATTI ALLA BRACE

LA CARNE

Bombette pugliesi con puré e insalata (4 pezzi) 18,00€

"A traditional Apulian street food" small, crispy pork rolls stuffed with Caciocavallo cheese and pancetta with salad and 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 puré di patate (per 2 pax, circa 1kg) al hg 9,00€

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

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

Tartare of fassona beef with yolk, capers and shallot

Caesar Salad con pollo alla brace, bacon e pane croccante 16,00€

Caesar salad with barbecued chicken, bacon and croutons

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

Red prawns with salt (for piece)

LE VERDURE

Zucca in padella con crema di zucca, latte di cocco,
semi di zucca e olio alle erbe **NG 14,00€**

Grilled pumpkin with pumpkin seeds, coconut milk and herb oil

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

Artichokes with bagnacauda

Pane di nostra produzione e coperto 3,00€

Bread and service

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.

