

FAAK

FAAK

IL

GIORNO

faak



FAAK IL GIORNO

Formula Menu (acqua e coperto inclusi) € 22,00 Antipasto (1 a scelta)

Roast beef con rucola, Parmigiano Reggiano 36 mesi e capperi

NL NG

Roast beef with Parmesan 36 month, rocket and capers

Tartare di fassona piemontese con tuorlo, capperi, scalogno ed erba cipollina

NL NG

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

Insalata di pomodori cuori di bue, marinda e camone con ricotta salata, olio all'erba cipollina e senape

VEG NG

Tomato salad with salted ricotta, chives oil and mustard

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina

 NG

Hummus with fresh vegetables with tahini

Torta salata del giorno con insalatina

VEG

Tarte of the day with aromatic salad

Piatto Principale (1 a scelta)

Lasagne alla bolognese

Pappa al pomodoro con stracciatella, salsa al basilico e buccia di limone

VEG

Tomato "pappa" with stracciatella, basil sauce and lemon

Bombette con purè (4 pezzi)

NG

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

Bocconcini di ombrina alla mugnaia, puré e verdure acidule NG

Umbrine with meunière sauce, mashed potatoes and sour vegetables

**Radicchio trevigiano e tardivo con salmoriglio
e mandorla**

 NL NG

Treviso and late radicchio with salmoriglio and almonds

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

**Bun con pulled pork, cheddar, salsa bbq,
cipolla fondente e cavolo fermentato**

17,00€

Bun with pulled pork, cheddar, BBQ sauce, braised onion, and fermented cabbage

Torta salata del giorno con insalatina

VEG 13,00€

Tarte of the day with aromatic salad

INSALATE E PIATTI FREDDI

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

Hummus with fresh vegetables with tahini

Roast beef con rucola,
Parmigiano Reggiano 36 mesi e capperi NL NG 16,00€

Roast beef with Parmesan 36 month, rocket and capers

Tartare di fassona piemontese con tuorlo,
capperi, scalogno ed erba cipollina NL NG 15,00€

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

Insalata di pomodori cuori di bue, marinda e camone
con ricotta salata, olio all'erba cipollina e senape VEG NG 14,00€

Tomato salad with salted ricotta, chives oil and mustard

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

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

PIATTI PRINCIPALI

In padella

Lasagne alla bolognese 16,00€

Ravioli di ossobuco con salsa al burro
e fondo di arrosto 16,00€

Ossobuco ravioli with butter sauce and roast stock

Tortellini gratinati al bbq con fonduta di gorgonzola
e aceto balsamico 16,00€

Bbq tortellini with gorgonzola fondue and balsamic vinegar

Pappa al pomodoro con stracciatella, salsa al basilico
e buccia di limone **VEG** 14,00€

Tomato "pappa" with stracciatella , basil sauce and lemon

Zuppa o Vellutata del giorno **VEG** 14,00€

Soup of the day

Alla brace

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

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

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

Piedmontese fassona rib eye with bone, gremolata and mashed potato

Tagliata di manzo con carote di Polignano,
salsa yogurt e melograno **NG** 22,00€

Sliced beef with Polignano carrots, yogurt sauce and pomegranate

**Bocconcini di ombrina alla mugnaia con puré
e verdurine acidule** **NG 18,00€**

Umbrine with meunière sauce, mashed potatoes and sour vegetables

**Radicchio trevigiano e tardivo con salmoriglio
e mandorla** ** NL NG 16,00€**

Treviso and late radicchio with salmoriglio and almonds

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

**Polpo alla gallega con paprika dolce
e maionese all'acqua di polpo** **NL NG 20,00€**

Gallega octopus with sweet paprika and octopus water mayo

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

Cold cuts and cheese platter

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, mozzarella di Agerola, 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 fermentato*


La Gricia

15,00€

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



DOLCI

| | |
|-----------------------------|---|
| Dolce del giorno | 5,00 7,00€ |
| Tiramisù | 5,00€ |
| Gelato di nostra produzione | NG 6,00€ |
| Macedonia |  NG 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.