



FAAK

LA  
SERA

faak

# FAAK LA SERA

## MENU DEGUSTAZIONE

*Da intendersi per tutto il tavolo*

*Incluso acqua e coperto*

70,00€

Pan brioche con tartare di fassona piemontese, erba cipollina, cipolla al lampone, cucunci e maionese alla senape

Crema brulée alla cipolla con bitto

Bombette pugliesi (2 pezzi) **NG**

Carciofo alla brace con bagnacauda ed alga nori

Scampo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo **NG**

Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di fassona piemontese, cipolla al lampone e maionese alla senape **NG NL**

Meringa con spuma di zabaione, vellutata di mandorle, mandorle croccanti, sorbetto cioccolato amaro e caffè e pepe timut

# 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,  
erba cipollina, cipolla al lampone, cucunci  
e maionese alla senape (1 pezzo) 7,00€

*Pan brioche with Piedmontese fassona tartare, chives, raspberry onion,  
flower capers and mustard mayo (1 piece)*

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

*Onions creme brulée with bitto cheese (1 piece)*

Tarte tatin di verdure del giorno VEG 7,00€

*Vegetables tarte tatin of the day*

Danubio con tre burri aromatizzati (pesto, yuzu e noci) 12,00€

*Danubio with 3 butters (basil pesto, yuzu and walnuts)*

Scampo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo NG 9,00€

*Scampi with beurre noisette, yuzu and sour chillie*

## CRUDI E INSALATE

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

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

La Cruda: 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*

## I PIATTI ALLA BRACE

---

### LA PASTA

Ravioloni del plin ai tre arrosti, fonduta di Parmigiano  
e sugo d'arrosto con yuzu e miso **21,00€**

*Plin ravioli with 3 roasted meat, Parmesan fondue  
and roast sauce with yuzu and miso*

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

*Pasta and 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, cipolla al lampone, maionese alla senape** **NG NL 28,00€**

*Bbq Ossobuco with diaphragm, fassona beef tartare, raspberry onion. and mustard mayo*

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

*Piedmontese fassona rib eye with bone, gremolata and mashed potato*

**Pluma di maiale con radici e nocciole** **NG 28,00€**

*Pork plums with roots and hazelnuts*

## IL PESCE

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

*Gallega octopus with sweet paprika and octopus water mayo*

**Bocconcini di ombrina alla mugnaia con purè e verdure acidule** **NL 22,00€**

*Umbrine with meunière sauce, mashed potatoes and sour vegetables*

## LE VERDURE

Zucchina alla scapece, crema di zucchine, ricotta salata e menta VEG NG 15,00€

*Scapece zucchini, zucchini cream, salted ricotta and mint*

Carciofo alla brace con bagnacauda e alga nori 16,00€

*Artichokes with bagnacauda and nori seaweed*

Carote di Polignano, tofu, yogurt e sommacco VEG NG 18,00€

*Polignano carrots, tofu, yogurt and sumac*

Porro con salsa di peperone crusco, pomodori e nocciole  16,00€

*Leek with pepper cream, tomatoes and hazelnuts*

Zuppa di cipolle di Montoro, crostini, fondo di arrosto e pecorino 16,00€

*Montoro onion soup, crunchy bread, meat jus and pecorino*

Tagliere di salumi e formaggi NG 18,00€

*Cold cut and cheese platter*

Pane di nostra produzione e coperto 4,00€

*Bread and service*

# 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, mozzarella di Agerola, 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 fermentato*

### **La Gricia**

**15,00€**

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



# I DOLCI

---

<b>Brioche con zabaione e gelato</b> <i>(per due persone)</i>	<b>22,00€</b>
<b>Tarte tatin di mele caramellate con gelato</b> <i>(per due persone)</i>	<b>18,00€</b>
<b>Mousse al cioccolato con olio, sale e bruschetta di pane dolce</b>	<b>10,00€</b>
<b>Meringa con spuma di zabaione, vellutata di mandorle, mandorle croccanti, sorbetto cioccolato amaro e caffè e pepe timut</b>	<b>10,00€</b>
<b>Gelati di nostra produzione</b>	<b>NG 7,00€</b>
<b>Torta del giorno</b>	<b>7,00€</b>

**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.