



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)

Terrina di foie gras con chutney di mango 10,00€

Foie gras terrine with mango chutney

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

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€
Mousse al cioccolato con olio, sale e bruschetta di pane dolce	10,00€
Meringa con spuma di zabaione, vellutata di mandorle, mandorle croccanti, sorbetto cioccolato amaro e caffè e pepe timut	10,00€
Gelati di nostra produzione	NG 7,00€
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.