



FAAK IL GIORNO

Formula Menu (acqua e coperto inclusi) € 22,00

Per cominciare (1 a scelta)

**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

Gazpacho di pomodoro con fragole marinate

NG

Tomato gazpacho with marinated strawberries

Torta salata del giorno con insalatina

VEG

Tarte of the day with aromatic salad

Piatto Principale (1 a scelta)

Lasagne alla bolognese

Gnocchi alla Sorrentina gratinati

Gnocchi with tomato, mozzarella cheese and Parmesan

**Zuppa di cipolle con crostini, pecorino toscano
e fondo di carne**

*Onions soup with croutons, Tuscan Pecorino cheese and
meat stock*

Bombette con purè (4 pezzi)

NG

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

Galletto intero al bbq con patate al rosmarino

NL NG

Cockerel with rosemary potatoes

Wellington di polpettone con salsa verde
e verdure al bbq

Wellington with meatloaf, green sauce and vegetables

PER COMINCIARE

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina

 NG 13,00€

Hummus with fresh vegetables with tahini

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

NL NG 16,00€

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 gremolata, limone
fermentato e insalatina

NL NG 20,00€

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

Gazpacho di pomodoro con fragole marinate

 15,00€

Tomato gazpacho with marinated strawberries

Torta salata del giorno con insalatina

VEG 13,00€

Tarte of the day with aromatic salad

Caesar Salad con pollo grigliato, bacon,
Parmigiano Reggiano, crostini fritti e salsa caesar

18,00€

*Caesar Salad with grilled chicken, bacon, Parmesan cheese,
fried croutons and Caesar sauce*

Prosciutto crudo e melone

NL NG 16,00€

Ham and melon

Tagliere di salumi e formaggi

NG 18,00€

Cold cuts and cheese platter

PRIMI

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*

Lasagne alla bolognese

16,00€

Gnocchi alla Sorrentina gratinati

14,00€

Gnocchi with tomato, mozzarella cheese and Parmesan

Zuppa di cipolle con crostini, pecorino toscano
e fondo di carne

17,00€

*Onions soup with croutons, Tuscan Pecorino cheese and
meat stock*

DAL FUOCO

**Patata alla cenere, burro fuso, erba cipollina,
crème fraîche e limone fermentato** **VEG NG 14,00€**

Ash-crusted potato, melted butter, chives, crème fraîche and fermented lemon

**Fungo Portobello alla brace con ragù di funghi
e croccante di Parmigiano** **VEG NG 17,00€**

*Barbecued Portobello mushroom with mushrooms ragout and
Parmesan chips*

**Carote di Polignano con cipolla rossa, tofu, yogurt
e sommacco** **VEG NG 18,00€**

Polignano carrots, red onions, tofu, yogurt and sumac

**Salmone alla brace con panna acida, zucchine
ed erba cipollina** **NG 19,00€**

Salmon with sour cream, zucchini and chives

**Tonno alla pizzaiola con origano, olive e capperi
e crostini di pane** **NL 24,00€**

Pizzaiola tuna with oregano, olives and capers

Galletto intero al bbq con patate al rosmarino **NL NG 18,00€**

Cockerel with rosemary potatoes

Bombette con purè (4 pezzi) **NG 18,00€**

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

**Wellington di polpettone con salsa verde
e verdure al bbq** **18,00€**

Wellington with meatloaf, green sauce and vegetables

**Brisket di scottona con salsa al miele e senape
di Digione e crema di patata affumicata** **NG 19,00€**

Beef brisket with honey and Dijon mustard and smoked potato cream

**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

PANINI

**Club sandwich con pollo fritto, insalatina,
cavolo fermentato, maionese alla senape** **18,00€**

Club sandwich with fried chicken, salad, mustard mayo and fermented cabbage

PIZZE

48 ore di lievitazione

Margherita VEG 10,00€

base pomodoro San Marzano, mozzarella di Agerola e basilico

Marinara FAAK NL 15,00€

base pomodoro San Marzano, acciughe, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e aioli

Diavola 16,00€

base pomodoro San Marzano, mozzarella di Agerola, soppressata piccante e polvere di peperone di Senise

Limonella 17,00€

base pomodoro giallo ciliegino campano, provola affumicata, mozzarella di Agerola, acciughe, menta, limone fermentato e buccia di lime

Non ci sono più le 4 stagioni VEG 16,00€

verdure di stagione alla brace, mozzarella di Agerola, olio alle erbe e limone fermentato

Focaccia 17,00€

focaccia con mirtilli, gorgonzola e lardo

Pane di nostra produzione e coperto 2,00€

Bread and service

DOLCI

Dolce del giorno	5,00 7,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato	9,00€
Pan di Spagna, albicocca alla brace con timo e gelato alla vaniglia	9,00€
Mousse al cioccolato con olio, sale e bruschetta di pane dolce	10,00€
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.

