



FAAK

LA  
SERA

faak

# FAAK LA SERA

## MENU DEGUSTAZIONE FAAK

*Da intendersi per tutto il tavolo*

*Incluso acqua e coperto*

55,00€

**Pane al bbq, burro e acciuga di Cetara**

*Barbecued bread with butter and anchovies*

**Babaganoush di melanzana alla brace, tahina, cipollotto e basilico**

 NG

*Babaganoush with tahini, spring onions and basil*

**Carote di Polignano, cipolla rossa, tofu, yogurt e sommacco**

VEG NG

*Polignano carrots, red onions, tofu, yogurt and sumac*

**Bombetta pugliese con purè**

NG

*"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**

*Wellington with meatloaf, green sauce and vegetables*

**Mousse al cioccolato con olio, sale e bruschetta di pane dolce**

## MENU DEGUSTAZIONE RIBELLE

*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**

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

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

**NG**

*Scampi with beurre noisette, yuzu and sour chillie*

**Danubio con tre burri aromatizzati (pesto, yuzu e noci)**

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

**Fungo Portobello alla brace con ragù di funghi e croccante di Parmigiano**

**VEG NG**

*Barbecued Portobello mushroom with mushrooms ragout and Parmesan chips*

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

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

**Brisket di scottona con salsa al miele e senape di Digione e crema di patata affumicata**

**NG**

*Beef brisket with honey and Dijon mustard and smoked potato cream*

**Tarte tatin di mele caramellate con gelato**

# DA CONDIVIDERE

---

## PICCOLI PIATTI

Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina  
e creme fraiche

VEG NG 9,00€

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

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina

 NG 13,00€

*Hummus with fresh vegetables with tahini*

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

VEG NG 7,00€

*Tomato salad with salted ricotta, chives oil and mustard*

Gazpacho di pomodoro con variazione  
di pomodorini e fragole marinate

 15,00€

*Tomato gazpacho with marinated strawberries*

Babaganoush di melanzana alla brace, tahina,  
cipollotto e basilico

 NG 7,00€

*Babaganoush with tahini, spring onions and basil*

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

*Scampi with beurre noisette, yuzu and sour chillie*

## PER COMINCIARE

---

**Pane al bbq, burro e acciuga di Cetara (3 pezzi) 12,00€**

*Barbecued bread with butter and anchovies (3 pieces)*

**Pan brioche con tartare di fassona piemontese,  
erba cipollina, cipolla al lampone, cucunci  
e maionese alla senape (2 pezzi) 15,00€**

*Pan brioche with Piedmontese fassona tartare, chives, raspberry onion,  
flower capers and mustard mayo (2 pieces)*

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

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

**Tartare di pescato del giorno con gremolata,  
limone fermentato e insalatina NG NL 20,00€**

*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 16,00€**

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

**Torta salata del giorno con insalatina VEG 13,00€**

*Tarte of the day with aromatic salad*

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

*Cold cut 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*

Pasta e patate affumicate, pesto di pistacchio  
e basilico "classico di Viviana Varese" VEG 19,00€

*Pasta and smoked potato, pistachio pesto and basil*

## I PIATTI ALLA BRACE

---

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

*Barbecued Portobello mushroom with mushrooms ragout and  
Parmesan chips*

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

*Polignano carrots, red onions, tofu, yogurt and sumac*

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

*Salmon with sour cream, zucchini and chives*

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

*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*

**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*

# 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*

## I DOLCI

---

|                                                                                                                                |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Tarte tatin di mele caramellate<br>con gelato <i>(per due persone)</i>                                                         | 18,00€              |
| Mousse al cioccolato con olio, sale<br>e bruschetta di pane dolce                                                              | 10,00€              |
| Pan di Spagna, albicocca alla brace con timo<br>e gelato alla vaniglia                                                         | 9,00€               |
| Meringa con spuma di zabaione, vellutata di mandorle,<br>mandorle croccanti, sorbetto cioccolato amaro e caffè<br>e pepe timut | 10,00€              |
| Gelati di nostra produzione                                                                                                    | <del>NG</del> 7,00€ |
| Torta del giorno                                                                                                               | 7,00€               |

**Pane di nostra produzione e coperto** 4,00€

*Bread and service*

**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.

