



FAAK

IL

GIORNO

faak

FAAK IL GIORNO

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

Per cominciare (1 a scelta)

Nervetti con cipolla marinata e insalatina di tarassaco

NG

"Nervetti" with marinated onions and dandelion salad

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)

Triangoli di pasta ripiena alla ricotta con salsa al limone

VEG

Tortelli with ricotta and lemon sauce

Gnocchi alla Sorrentina gratinati

VEG

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

**Tartare di pescato del giorno con gremolata, limone
fermentato e insalatina**

NL NG 19,00€

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

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*

Nervetti con cipolla marinata e insalatina di tarassaco **NG 15,00€**

"Nervetti" with marinated onions and dandelion salad

Zucca al bbq con crema di zucca, cocco e semi

 **NG 16,00€**

Barbecued pumpkin with pumpkin cream, coconut milk and seeds

Tagliere di salumi e formaggi

NG 18,00€

Cold cuts and cheese platter

PRIMI

**Tortellini al prosciutto con salsa al formaggio
al profumo di tartufo nero** 17,00€

Ham tortellini with cheese sauce with black truffle

Zuppa di fagioli con lardo e crostini al timo 15,00€

Beans soup with lard and croutons with thyme

**Triangoli di pasta ripiena alla ricotta
con salsa al limone** ~~VEG~~ 16,00€

Tortelli with ricotta and lemon sauce

Gnocchi alla Sorrentina gratinati ~~VEG~~ 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 **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

Spezzatino di tonno con verdure e rosmarino **NL 22,00€**

Tuna stew with vegetables and rosemary

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 **18,00€**
e verdure al bbq

Wellington with meatloaf, green sauce and vegetables

**Scarola alla brace con capperi, olive, acciughe,
panure croccante, panna acida e senape** **16,00€**

*Grilled escarole with capers, olives, anchovies, crispy breadcrumbs
and sour cream*

**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€
Ananas al rum con timo e gelato alla crema	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€

 *Senza ingredienti con glutine, ma può contenere tracce*

 *Senza lattosio*  *Scelta Vegetariana*  *Scelta Vegana*

Se vuoi conoscere gli allergeni e gli ingredienti contenuti nei piatti chiedi al nostro staff.

