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 cipoollina NL NG 16,00€

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

Tartare di pescato del giorno con gremolada, 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

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 fraiche 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 18,00€

Polignano carrots, red onions, tofu, yogurt and sumac

Calamaro con salsa al miso e yuzu, broccoli e fonduta di parmigiano 22,00€

Calamari with miso and soya sauce, broccoli and Parmesan fondue

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

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

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

Panettone con canditi agli agrumi di Viviana Varese e spuma di zabaione	**7,00€**
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€**

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.

