

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

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina NG

Hummus with fresh vegetables with tahini

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

Panettone di Forno Sammarco con canditi agli agrumi di Viviana Varese e spuma di zabaione

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

Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di fassona, cipolla al lampone, maionese alla senape NG NL

Bbq Ossobuco with diaphragm, fassona beef tartare, raspberry onion and mustard mayo

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

Spiedino di anatra con salsa bbq NL NG 9,00€

Duck skewer with bbq sauce

Zucca al bbq con crema di zucca, cocco e semi NG 9,00€

Barbecued pumpkin with pumpkin cream, coconut milk and seeds

Spiedino di halloumi con miele, senape e verdure VEG NG 9,00€

Halloumi skewers with honey, mustard and vegetables

Pan brioche con paté di fegatini e chutney di mango e peperoni 9,00€

Pan brioche with chicken liver paté and mango and peppers chutney

Nervetti con cipolla marinata e insalatina di tarassaco. NG 9,00€

"Nervetti" with marinated onions and dandelion salad

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 **19,00€**

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

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

Beans soup with lard and croutons with thyme

I PIATTI ALLA BRACE

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

Beef brisket with honey and Dijon mustard and smoked potato cream

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

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

Verdure miste alla brace con salmoriglio VEG NG **16,00€**

Vegetables with salmoriglio

Bistecca di sedano rapa, tahina, arancia, melograno e mandorle croccanti VEG NG **17,00€**

Celeriac steak, tahini, orange, pomegranate, and crunchy almonds

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

Panettone di Forno Sammarco con canditi agli agrumi di Viviana Varese e spuma di zabaione	**7,00€**
Tarte tatin di mele caramellate con gelato *(per due persone)*	**18,00€**
Mousse al cioccolato con olio, sale e bruschetta di pane dolce	**10,00€**
Ananas al rum con timo e gelato alla crema	**9,00€**
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€**

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.


ALMAGREAL