

FAAK SABATO E DOMENICA

faak

FAAK IL SABATO E LA DOMENICA

IL BRUNCH

LE UOVA

UOVO NEL FUMO DI CUCINA
Pane nero tostato, uovo poché, patata alla cenere, cipolla bruciata, fonduta di formaggio, bacon croccante, polvere di limone bruciato **17,00€**

Toasted brown bread, poached egg, ash - potato, burnt onion, cheese fondue, crispy bacon, burnt lemon powder

BROCCOLO
Pane tostato, uovo poché, broccolo e bagna cauda **16,00€**

Toasted bread, poached egg, broccoli and 'bagna cauda' (anchovies and garlic cream)

AREPA
di mais con uovo al tegamino, pomodori, cipolla, avocado e feta NG **16,00€**

Corn arepa with egg, tomato, onions, avocado and feta cheese

SCRAMBLE CLASSICO
Uova strapazzate, bacon e pane tostato **15,00€**

Scrambled eggs, bacon, and toast

AVOCADO
Avocado, pane tostato, uovo poché, salmone affumicato e cipolla al lampone NL **18,00€**

Avocado, toast, poached egg, smoked salmon and raspberry onion

ZUCCA
Uova strapazzate cremose, zucca alla brace, cipolla alla brace, pane nero tostato, fondente di cipolla e gorgonzola VEG **17,00€**

Creamy scrambled eggs, grilled pumpkin, grilled onion, toasted black bread, onions fondant and Gorgonzola cheese

OMELETTE
Omelette con prosciutto cotto ed erba cipollina, triangoli di pane e insalatina con vinaigrette **16,00€**

Omelette with cooked ham and chives, bread triangles and salad with vinaigrette

DOLCI

Pane tostato, burro montato e confettura di nostra produzione **5,00€**

Toasted bread, whipped butter and homemade jam

Pancake con sciroppo d'acero o con gianduia o con pistacchio **9,00€**

Pancakes with maple syrup or with gianduia or with pistachio

French toast, chantilly francese, frutti rossi, fragole e coulis di fragola **9,00€**

French toast, French chantilly, red berries, strawberries and strawberry coulis

Ananas alla brace con caramello al rum e miele, pan di Spagna e gelato fior di latte **9,00€**

Barbecued pineapple with honey and rum caramel, sponge and ice cream

Torte del giorno e Croissant (chiedere al banco)

Cake of the day and Croissant

Macedonia di frutta NG **5,00€**

Fruit salad

Yogurt con frutti rossi e granola **6,00€**

Yogurt with red fruits and granola

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

FORMULA MENU - 30,00€

1 PIATTO CON LE UOVA, 1 DOLCE, 1 nettare e 1 caffè (a scelta tra cappuccino, caffè espresso, marocchino, decaffeinato, d'orzo o americano), acqua

ALLA CARTA

PICCOLI PIATTI DA CONDIVIDERE

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

Barbecued bread with butter and anchovies (3 pieces)

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 di ceci con verdure e tahina NG **13,00€**

Hummus with fresh vegetables with tahini

I PIATTI PRINCIPALI

Bombette pugliesi con puré e insalata (4 pezzi) **18,00€**

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

Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di Fassona piemontese, cipollotto, maionese alla senape NG NL **28,00€**

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

Costata di fassona piemontese con osso insalatina e puré di patate (per 2 pax, circa 1kg) al hg **9,00€**

Piedmontese fassona rib eye with bone and mashed potato (for 2 pax, 1 kg)

La Cruda: Tartare di fassona piemontese con tuorlo, capperi e scalogno NL NG **16,00€**

Tartare of fassona beef with yolk, capers and shallot

Caesar Salad con pollo alla brace, bacon e pane croccante **18,00€**

Caesar salad with barbecued chicken, bacon and croutons

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

Wellington with meatloaf, green sauce and vegetables

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

Calamari with miso and soya sauce, broccoli and Parmesan fondue

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

Zucca al bbq con crema di zucca, cocco e semi NG 16,00€

Barbecued pumpkin with pumpkin cream, coconut milk and seeds

Pane di nostra produzione e coperto 3,00€

Bread and service

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.

