

FAAK

FAAK

IL

GIORNO

faak





FAAK IL GIORNO

I NOSTRI PANINI E TORTE SALATE con contorno

Focaccia con mortadella, crema di pistacchio e aceto balsamico con insalatina	13,00€
Club sandwich con pollo fritto, cavolo fermentato, cetriolo marinato e maionese alla senape	15,00€
Bun con porchetta, scamorza, salsa al bbq e cetriolo marinato con insalatina	14,00€
Quiche ai porri con insalatina e pomodorini	VEG 13,00€
Tarte Tatin di pomodorini datterini con insalatina e verdure grigliate	VEG 13,00€

INSALATE E PIATTI FREDDI

Insalata di patate, fagiolini, pesto, mandorle tostate e scaglie di grana	NG VEG 12,00€
Hummus con verdure in pinzimonio e tahina di nostra produzione	 NG 12,00€
Gazpacho, pomodorini e burratina affumicata	VEG 16,00€
Prosciutto crudo di Parma con fichi, noci e riduzione di balsamico	NG NL 16,00€
Selezione di salumi e formaggi	NG 18,00€
Vitello tonnato	NG 19,00€
Verdure alla brace	 NG 10,00€

PIATTI PRINCIPALI

In padella

Gnocchi alla Sorrentina	VEG 14,00€
Parmigiana Classica	VEG 14,00€
Moscardini alla Luciana su crostone di pane	NL 17,00€

Alla brace

Salsiccia con peperone crusco e crema di sedano rapa	NG 16,00€
Bombette con misticanza e purè (3 pezzi)	18,00€
Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate (per 2 pax, circa 800g)	al hg 9,00€
Seppia mediterranea con fonduta di Comté, olio alla menta e crema di zucchine	NG 23,00€
Baccalà leggermente cotto con salsa pil pil e purè di patate all'olio, zenzero e lime	NL NG 23,00€

Le patate

Patata alla cenere, burro fuso, erba cipollina, crème fraîche e limone fermentato	VEG NG 14,00€
Patata alla cenere alla carbonara con guanciale	NG 14,00€
Polpo con patata alla cenere, salmoriglio, maionese al limone e salicornia	NG 18,00€

MENU COMPLETO

1 piatto principale a scelta, insalatina o hummus, acqua e caffè (escluso la costata)	25,00€
--	--------

<i>Pane di nostra produzione e coperto</i>	2,00€
--	-------

PIZZE

48 ore di lievitazione

Rosse

base pomodoro San Marzano

Margherita

VEG 9,00€

mozzarella di Agerola e basilico

Marinara FAAK

NL VEG 14,00€

acciughe Campisi, olive taggiasche,
capperi di Pantelleria e aioli

Diavola

16,00€

mozzarella di Agerola, soppressata piccante
e peperone crusco

Gialle

base pomodoro giallo ciliegino campano

Limonella

16,00€

provola di bufala, acciughe Campisi, menta,
limone fermentato e buccia di lime

Pastrami

18,00€


provola affumicata, ananas caramellato alla brace,
pastrami, salsa tonnata, cucunci e sesamo allo yuzu

Bianche

base senza pomodoro

- Non ci sono più le 4 stagioni** **VEG 16,00€**
*verdure di stagione alla brace, mozzarella di Agerola,
olio alle erbe e limone candito al sale*
- Babaganoush** **VEG 16,00€**
*provola affumicata, melanzana alla brace, tahina,
mozzarella di Agerola, basilico e cipollotto*
- Funghi** **16,00€**
*funghi cardoncelli alla brace, prosciutto cotto,
mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo*
- Fichi** **18,00€**
*mozzarella di Agerola, prosciutto crudo di Parma, fichi
e rucola*
- Tonno e cipolle** **16,00€**
mozzarella di Agerola, tonno Campisi e cipolla al bbq
- 7 formaggi** **VEG 16,00€**
*provola affumicata, ricotta, gorgonzola, stracchino delle
Valli Orobiche, Parmigiano Reggiano, Tuma Persa,
Storico Ribelle*
- Acqua e sale** (senza mozzarella) **NL 18,00€**
*pomodoro camone, cipolla al bbq, carosello, tonno Campisi,
basilico e olive taggiasche*

DOLCI

Monoporzioni del giorno	7,00€
Pastiera napoletana	5,00€
Plum cake del giorno	NL 5,00€
Creme brûlé alla vaniglia e pepe Jamaica	10,00€
Pesca bianca alla brace, sfoglia caramellata e crema alla vaniglia	12,00€
Gelato di nostra produzione	NG 6,00€
Gelato alla crema affogato al caffè	NG 7,00€
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.

