

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 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€

Lo speciale del giorno

Hamburger di Fassona Piemontese con insalata, pomodori, fondente di cipolla, salsa cheddar e bacon	20,00€
--	--------

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€**

Pane di nostra produzione e coperto **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.

