

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€
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

- Hummus con verdure in pinzimonio
e tahina di nostra produzione  NG 12,00€
- Carpaccio di ricciola, agrumi e puntarelle  NL 19,00€
- Insalata mista aromatica con melograno, formaggio
Manchego, arancia a vivo e salsa di frutti rossi  NG NL 12,00€

PIATTI PRINCIPALI

In padella

Gnocchi alla Sorrentina	VEG 14,00€
Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini ed erbe aromatiche	VEG 16,00€
Zuppa vegetale del giorno con crostini	VEG 15,00€

Alla brace

Zucca mantovana con i suoi semi, fonduta di Tuma Persa e olio di zucca	VEG NG 16,00€
Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi, pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli	NL NG 15,00€
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€
Sgombro, scarola, peperone crusco e yuzu	NL NG 17,00€
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€

Polpo con patata alla cenere, salmoriglio,
maionese al limone e salicornia

NL 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

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*
- 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*
- Zucca**
*crema di zucca al bbq, salsiccia, gorgonzola,
provola affumicata e olio alla salvia* 16,00€
- Trionfo di porcini**
*porcini trifolati, provola, salsa al prezzemolo
e porcini crudi* 20,00€
- Salsiccia e friarielli**
mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli e limone 20,00€
- Tartufata**
*porro al bbq, mozzarella, taleggio, crema di funghi e tartufo,
uovo poché e tartufo nero fresco* 25,00€

DOLCI

Monoporzioni del giorno	7,00€
Pastiera napoletana	5,00€
Plum cake del giorno	NL 5,00€
Creme brûlé alla vaniglia e pepe Jamaica	NG 10,00€
Pere all'anice, sfoglia e mousse al cioccolato	10,00€
Fetta di panettone artigianale agli agrumi	4,00€
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.

