

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€
Sartù di riso alla napoletana	13,00€
Gateau di patate	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€
Diaframma con verdure di stagione	NL NG 26,00€
Costata di fassona piemontese con osso e puré di patate (per 2 pax, circa 800g)	al hg 9,00€
Baccalà leggermente cotto con salsa pil pil e puré 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€
- Funghi e prosciutto**  
*funghi cardoncelli alla brace, prosciutto cotto,  
mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo* 16,00€
- 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€
- Senese**  
*Focaccia con Prosciutto Crudo di Cinta Senese* NL18,00€

# 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	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.

