



FAAK

LA
SERA

faak

FAAK LA SERA

DA CONDIVIDERE

PICCOLI PIATTI

Pane al bbq, burro e acciuga del Cantabrico (2 pezzi)	8,00€
Zucchina alla scapece, salsa di zuccina, menta e ricotta salata	VEG NG 12,00€
Patata alla cenere con burro fuso, erba cipollina e creme fraiche	VEG NG 12,00€
Pan brioche con tartare di fassona piemontese e maionese alla senape (2 pezzi)	NL 14,00€

SPIEDINI

Bombette pugliesi e misticanza (2 pezzi)	NG 13,00€
Turcinieddi (Interiora di agnello, 1 spiedino)	NG NL 14,00€
Arrosticino di agnello (1 spiedino)	NG NL 13,00€

I PIATTI ALLA BRACE

LA CARNE

Animella, topinambur, agrumi, noci pecan e acciughe	NG NL 26,00€
Anatra, rapa rossa bruciata e crème fraîche	NG 28,00€
Diaframma con carote al bbq e crema di carote	NG 26,00€

IL PESCE

Baccalà leggermente cotto con salsa pil pil e purè di patate all'olio zenzero e lime	NG NL 23,00€
Calamaro, arancia al peperoncino, salsa al suo nero	NL 22,00€
Polpo con patata alla cenere, salmoriglio, maionese al limone e salicornia	NG NL 22,00€
Ali di razza, salsa teriyaki, crema di cavolfiore e peperone crusco	22,00€

LE VERDURE

Carciofo alla brace, crema di formaggio Javier Campo e alga Nori	12,00€
Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini ed erbe aromatiche	VEG 16,00€

GLI SPECIALI

Cicala di mare, carciofo al bbq, limone
e uova di trota NG NL 18,00€

Foie gras bruciacchiato su crostone di pane
con composta di albicocca e timo 30,00€

Ossobuco al bbq con diaframma, tartare di Fassona
piemontese, cipollotto, maionese alla senape
e neve all'aceto NG 28,00€

Costata di fassona piemontese con osso
e puré di patate (per 2 pax, circa 800g) al hg 9,00€

Pane di nostra produzione e coperto 3,00€

FORMULE MENU

1 piatto piccolo, 1 piatto principale, 1 dolce,
acqua e caffè (escluso gli speciali) 45,00€

2 piatti piccoli, 1 piatto principale, 1 dolce,
acqua e caffè (escluso gli speciali) 55,00€

LE 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, 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 affumicata, acciughe, menta,
limone fermentato e buccia di lime

Bianche

base senza pomodoro

La Gricia

mozzarella, guanciale, carciofo, pecorino romano,
olio al porro

17,00€

La Giovanna

mozzarella, gorgonzola, peperoni confit,
Pancetta Giovanna, olio al basilico, cipolla rossa al bbq

17,00€

Non ci sono più le 4 stagioni

verdure di stagione alla brace, mozzarella di Agerola,
olio alle erbe e limone candito al sale

VEG 16,00€

Babaganoush

provola affumicata, melanzana alla brace, tahina,
mozzarella di Agerola, basilico e cipollotto

VEG 16,00€

Tonno e cipolle

mozzarella di Agerola, tonno e cipolla al bbq

16,00€

7 formaggi

provola affumicata, ricotta, gorgonzola, Taleggio, Parmigiano
Reggiano, Tuma Persa, Comté

VEG 16,00€

18,00€

Zucca

crema di zucca al bbq, salsiccia, gorgonzola,
provola affumicata e olio alla salvia

16,00€

Funghi e prosciutto

funghi alla brace, prosciutto cotto,
mozzarella di Agerola e salsa al prezzemolo

16,00€

Salsiccia e friarielli

mozzarella, ricotta, salsiccia, friarielli e limone

20,00€

I DOLCI

Brioche con gelato <i>(per due persone)</i>	20,00€
Tarte tatin di mele caramellate con gelato al fior di latte	14,00€
Crème brûlée alla vaniglia e pepe jamaica	NG 10,00€
Torta Opèra con crema al burro e caffè e ganache al cioccolato	7,00€
Mousse al pompelmo rosa con campari e mandorle	NG 7,00€
Bavarese alla nocciola con ganache al cioccolato al latte e pan di Spagna al cacao	7,00€
Crostata frangipane al mirtillo	7,00€
Selezione di formaggi	18,00€

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.

