

FAAK

FAAK

IL

GIORNO

faak



FAAK IL GIORNO

I NOSTRI PANINI E LE TORTE SALATE

| | |
|---|------------|
| Hamburger di Fassona Piemontese con insalata, fondente di cipolla, cheddar e bacon | 20,00€ |
| Focaccia con mortadella, ricotta e aceto balsamico con pistacchio e insalatina | 13,00€ |
| Club sandwich con pollo fritto, cavolo fermentato e maionese alla senape | 17,00€ |
| Quiche ai porri con pomodorini | VEG 13,00€ |
| Tarte Tatin di pomodorini | 13,00€ |
| Sartù di riso | 13,00€ |

INSALATE E PIATTI FREDDI

Hummus con verdure in pinzimonio e tahina  NG 12,00€

Insalata mista aromatica con melograno,
Grana Padano, arancia a vivo e salsa di frutti rossi NG 12,00€


Puntarelle con burratina e acciughe 18,00€

PIATTI PRINCIPALI

In padella

| | |
|--|------------|
| Gnocchi alla Sorrentina | VEG 15,00€ |
| Cipolla con fondente di cipolla, pecorino, crostini ed erbe aromatiche | VEG 16,00€ |
| Moscardini alla Luciana su crostone di pane | NL 16,00€ |
| Crespelle al prosciutto con besciamella | 16,00€ |
| Crema di piselli, olio alla menta e formaggio Ficu | 14,00€ |

Alla brace

| | |
|--|--|
| Bombette con misticanza e purè (3 pezzi) | NG 18,00€ |
| Broccolo con dressing di sesamo, aceto di katsuobushi, pinoli e amaranto risottato con crema di broccoli | NL NG 15,00€ |
| Galletto alle erbe con purè | NG 18,00€ |
| Merluzzo gratinato con pomodoro, patate e olive | NL 17,00€ |
| Verdure miste alla brace con salmoriglio |  NL NG 16,00€ |
| Costata di fassona piemontese con osso e purè di patate (per 2 pax, circa 800g) | al hg 9,00€ |

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 26,00€

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 10,00€

mozzarella di Agerola e basilico

Marinara FAAK

NL 15,00€

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

17,00€

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

Asparagi

VEG 17,00€

asparagi alla brace, mozzarella di Agerola,
Parmigiano Reggiano e crema di uovo

Bianche

base senza pomodoro

La Giovanna

17,00€

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

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*

7 formaggi

VEG 16,00€


*mozzarella di Agerola, provola affumicata, ricotta,
gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Tuma Persa*

Funghi e prosciutto

16,00€

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

DOLCI

| | |
|--|---|
| Torta del giorno (anche in versione NL NG) | 5,00€ |
| Dolce del giorno | 7,00€ |
| 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.

