



FÀ FÜMME

CUCINA • PIZZERIA • FARINATA

DOVE IL GUSTO UNISCE

CHI SE MANGIA BEN E SE RÌE DE CÖ!



LA FARINATA



LE PIÙ
GOLOSE

A SCELTA CON:

Pancetta e stracchino ⁽⁷⁾

Salsiccia e stracchino ⁽⁷⁾

Speck e stracchino ⁽⁷⁾

Fiori di zucca

9€

Semplice o con rosmarino



6€



A SCELTA CON:



Cipolla di Tropea

Porri

Zucchina chiara d'Albenga

Asparagi

7€

A SCELTA CON:

Pancetta

Salsiccia

Speck

Crudo

Zola ⁽⁷⁾

Stracchino ⁽⁷⁾

8€

A SCELTA CON:

Pancetta e zola ⁽⁷⁾

Salsiccia e zola ⁽⁷⁾

Speck e zola ⁽⁷⁾

9€

Jamon Iberico, fonduta
al Castelmagno e
tartufo nero ⁽⁷⁾

13€



VEGETARIANO



PICCANTE

LE SCROCCHIARELLE



NON
DELUDE
MAI!!

LA CLASSICA ⁽¹⁾

Cuore di bue
Aglio
Origano
Basilico

7€

LA PARMIGIANA ^(1, 7, 9)

Melanzane e zucchini
chiara di Albenga

9€



LA BATTUTA ^(1, 7)

Tartare di fassona, crema di burrata, cipolla
caramellata, confit, basilico

14€

LA
PREFERITA
DELLO
CHEF

LA TONNO DEL CHIANTI ^(1, 9)

Filetto di maiale cotto
a bassa temperatura,
cannellini, cavolo viola
e cipolla caramellata

14€

LA PINNA GIALLA ^(1, 3, 4, 11)

Tartare di tonno e cuore
di bue con maionese
all'avocado, semi di
sesamo e salsa ponzu

15€



VEGETARIANO



PICCANTE

TROFIE ALLA ZENEISE (1, 7, 8)

con il nostro pesto di basilico

13€



UN CLASSICO

LE CALAMARATE

LA VERACE (1, 3, 4, 9, 12, 14)

Aglio, olio e peperoncino, vongole veraci e zucchine chiare d'Albenga

16€

Provala con bottarga di muggine 20€

PESCA AD ALTA QUOTA (1, 5, 7, 9, 12, 14)

Ragù leggero di moscardini al basilico, crema di Pecorino Romano DOP e zest di limoni

16€

EL TRIFULAU (1, 3, 7, 8)



Crema di Castelmagno e taleggio al tarfufo bianco con nocciole croccanti

15€

Provala con tartufo nero fresco 19€



VEGETARIAN



SPICY

LA GEPPU

Crema di scampi allo zafferano, tartare di tonno, scampi, gocce di burrata e zest di limone

17€

Provala con bottarga di muggine 21€

GOLFO DEL MARE (1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Il nostro 'scoglio' con cozze, vongole, moscardini, calamari e scampi, leggermente piccante

17€

LA PIÙ VENDUTA!!

PANZA AFFAMÀ NO SENTE RAXON



DALLA PADELLA ALLA BRACE

L'AQUILA

Rostelle di capra abruzzesi

1,4€ CAD.

U GALLETTO

Polletto disossato alla brace con contorno

14€

LO STINCO DEL RE ⁽¹²⁾

Stinco di maiale al forno (650 gr.) con contorno

17€

PER VERT
INTENDITORI

LA BOJA FAUSS ⁽⁷⁾

Tagliata di sottofiletto piemontese con fonduta al Castelmagno e noci

21€

*Provala con tartufo
nero fresco 25€*

EL GAUCHO DE LA PAMPA

(3, 8, 12)

Tagliata di Angus argentino, zucchine chiare d'Albenga croccanti, cipolle caramellate e mayonese affumicata

21€



VEGETARIANO



PICCANTE

A CUXINN-A LIGURE

NON PUÒ
MAI
MANGARE

IL SALTO DEL TONNO (4, 12)

Spadellata di tonno con capperi, olive, pomodorini, zucchini chiara, cipolla di Tropea e basilico

16€

THE SEA RAINBOW

(12, 14)

Insalatina tiepida di polipetti e calamari con verdure croccanti e patate

17€

IL BACCALÀ AL TRAMONTO

(4, 12)

Cuore di baccalà su crema di zucchine chiare d'Albenga, cipolla di Tropea croccante e polvere di crudo di Parma

17€

CIUPIN ALLA LIGURE (2, 4, 9, 12, 14)

Zuppetta di cozze, vongole, moscardini, seppie e scampi al basilico

18€

GIÙ DALLA BRANDA (1, 4, 7, 8, 12)

Baccalà mantecato con patate, pesto, pinoli tostati, crumble di pomodorini, olive taggiasche e capperi e cialda croccante

15€

BEST
SELLER



VEGETARIANO



PICCANTE

GIARDINO DELLE DELIZIE

NIZZARDA (3, 4)

Insalata, patate, fagiolini,
uova sode, cuore di bue,
acciughe, tonno, peperoni
grigliati, olive, capperi,
basilico

11€

CAESAR SALAD (1, 3, 7, 10)

Insalata, pomodoro, pollo
grigliato, bacon croccante,
scaglie di grana, crostoni di
pane, uova sode, salsa
Caesar, olio EVO e pepe

13€

CRISPY SALAD (1, 4, 7, 8, 9)

Insalata croccante, sedano,
cuore di bue, tonno fresco,
zucchine chiare d'Albenga,
cipolla di Tropea, mandorle,
mais, sesamo, maionese
all'avocado, basilico e pepe

15€

COMPAGNIA DELL'ORTO KMO



FAGIOLI CANNELLINI (12)

Cipolla di Tropea e aceto
balsamico

6€

PATATE

al forno saporite

6€

RATATOUILLE (9, 12)

6€

INSALATA MISTA

Valeriana, rucola, cipolla di
Tropea, cuore di bue, olive,
mais, basilico, origano

6€

CUNDIJUN (9)

Cuore di bue, cipolle di
Tropea, capperi, sedano,
olive, basilico, origano

6€



VEGETARIANO



PICCANTE

PISSE

MARINÀRA 6€

Rosso Gargano, aglio e origano

MARGÀITA 7€

Rosso Gargano, fiordilatte, origano e olive

NAPOLITÀN-A 8,5€

Rosso Gargano, fiordilatte, acciughe, olive e origano

4 STAGIÓN-I 9,5€

Rosso Gargano, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, melanzane e funghi porcini

4 FORMÀGGI 9,5€

Fiordilatte, stracchino, gorgonzola e pecorino

XAMBÓN CHÉUTTO 8,5€

Rosso Gargano, fiordilatte e prosciutto cotto alta qualità Villani

XAMBÓN CRÛO 9,5€

Rosso Gargano, fiordilatte e prosciutto crudo dolce Villani

WÜRSTEL 8€

Rosso Gargano, fiordilatte e würstel

A-O PEVIONÈTTO 8,5€

Rosso Gargano, fiordilatte e salame piccante

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO FÀ FÜMME

Il nostro impasto con farina "00" e macinata a pietra tipo 1 per una pizza gustosa e leggera

IMPASTO AI 5 CEREALI +1,5€

Il preferito di chi ama croccantezza unita a gusto e leggerezza

GLUTEN FREE +3,5€

Finalmente un impasto privo di glutine, ideato da Fà Fümme amalgamando solo materie prime di alta qualità

CARBÒNARA 9,5€

Fiordilatte, bacon, Grana Padano, uova e pepe

LIGURE 9,5€

Stracchino, patate, fagiolini, pesto e basilico



PISCIALANDREA 9€

Rosso Gargano, cipolla di Tropea, aglio, acciughe, capperi, olive, origano e basilico

FA FÜMME 10€

Rosso Gargano, fiordilatte, salame piccante, cipolla di Tropea e gorgonzola



TONÉTTO 9,5€

Rosso Gargano, fiordilatte, tonno, carciofi, cipolla e capperi

LANTÈRNA 9,5€

Paté di olive, prosciutto cotto, gorgonzola, stracchino e pomodoro fresco

CONTADÌNN-A 10€

Stracchino, trombette, melanzane, asparagi, cipolla di Tropea, olive, basilico, pomodorini e origano

PARMIXÁN-A 9,5€

Rosso Gargano, melanzane, fiordilatte, scamorza, Grana Padano, basilico e origano

CAVIÂ DO ÇENTA 10€

Paté di olive, speck, burrata, rucola e pomodorini

BÛFOU RÓSSO 9,5€

Rosso Gargano, bufala, olive, pomodorini, basilico e origano

CIASÉTTA 9,5€

Stracchino, porchetta, pomodoro fresco, friarielli e scamorza

BIBÍN 10€

Fiordilatte, stracchino, porchetta, scamorza affumicata, pomodori secchi e tabasco

PUGGE 10€

Rosso Gargano, bufala, cipolla e pancetta

LE
PREFERITE
DELLO
CHEF

LUGÀNEGA 11€

Rosso Gargano, bufala, salsiccia, scamorza, porcini, speck, porro

CARUGGI 9,5€

Stracchino, salsiccia, friarielli e pecorino

SPÜSSA 10,5€

Rosso Gargano, fiordilatte, prosciutto di Praga, salsiccia, gorgonzola e pecorino



VEGETARIANO



PICCANTE

BORGHÉIZE 10€

Fiordilatte, stracchino, datterini, prosciutto crudo e rucola

MAIALÍN 10,5€

Bufala, pancetta affumicata, patate, cipolla di Tropea, pecorino, tabasco e rosmarino

ÇIMÉLLO 11€

Fiordilatte, spianata piccante, salsiccia, friarielli, scamorza affumicata, pomodori secchi e Grana Padano

ARTICIÒCCA 9,5€

Fiordilatte, stracchino, carciofi, zucchine, datterini, olive, basilico e origano

ARCHÉTTO 9,5€

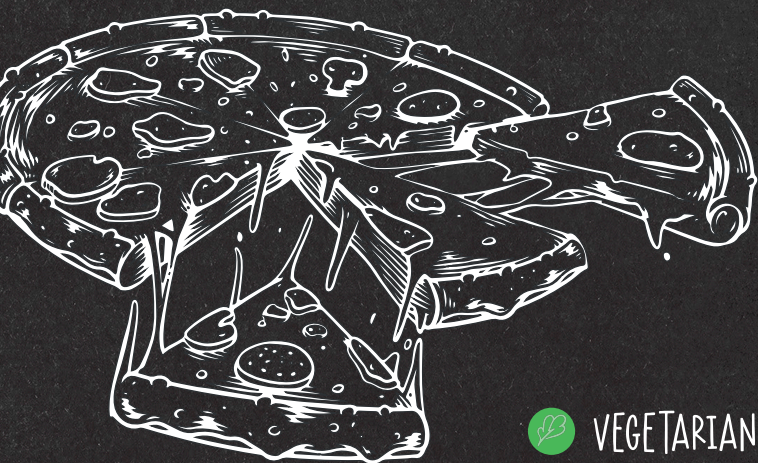
Rosso Gargano, fiordilatte, wurstel, patate, salame piccante e scamorza

POËLIN 11€

Bufala, pancetta, asparagi, Pecorino e uovo all'occhio di bue

PIZZO CALABRO 13€

Rosso Gargano, bufala, salsiccia, 'nduja, cipolla di Tropea, scamorza affumicata, peperoni e basilico



FUGASSE GOURMET

MELICUCCÀ 11€

'Nduja di Melicuccà, stracchino, scamorza affumicata, cipolla di Tropea e gocce di pomodoro del Gargano



ORO VERDE 12€

Prosciutto cotto HQ Lorenzi, stracciatella pugliese, pesto di pistacchi e granella di pistacchi siciliani

Provala con mortadella IGP al tartufo nero 14€

BUGO BOOGIE 14€

Crema al Tartufo nero, rucola, cotto HQ, burratina pugliese, scaglie di grana e olio al tartufo



VEGETARIANO



PICCANTE

LE PIÙ
APPREZZATE DAI
NOSTRI CLIENTI

BEL PAESE 13€

Crudo di Parma, stracciatella pugliese, pomodorini confit, basilico di Albenga, origano siciliano e olio EVO

PIZZA D'ALBENGA 13,5€/14,5€

Prosciutto Crudo, bufala campana, trombette di Albenga, scaglie di grana DOP, basilico e origano
(in inverno i Carciofi d'Albenga sostituiscono le trombette)

TRUFFLE ROYALE 14€

Crema di tartufo bianco, mozzarella di bufala campana, stracchino, salsiccia piemontese, cipolla di Tropea, funghi porcini e porri

RUSTEGA 13€/14€

Fiordilatte "Pettinicchio", bacon affumicato, gorgonzola dop, trombette di Albenga, basilico, origano e pepe

(in inverno i Carciofi d'Albenga sostituiscono le trombette)

SORRENTO 13,5€

Crema di datterini gialli di Sorrento, stracciatella pugliese, acciughine, pomodorini confit, olive taggiasche, capperi, basilico e origano

FISTECCO 14€

Panna, pesto di pistacchi siciliani, fiordilatte "Pettinicchio", Castelmagno, crudo di Parma e gherigli di noce

Provala con tartufo nero fresco 18€

TRIFOLO 14€

Crema di tartufo nero, burrata, Castelmagno, prosciutto cotto alla brace Villani, funghi porcini e basilico

FUGASSA DI ALBENGA 15€/16€

Tartare di fassona, rucola, trombette di Albenga, scaglie di grana DOP, pepe e olio EVO

(in inverno i Carciofi d'Albenga sostituiscono le trombette)

MORTAZZA TUA 15€

Mortadella IGP al tartufo nero, burrata al tartufo bianco, valeriana, granella di pistacchi, polvere di speck Alto Adige, sale nero di Cipro e olio EVO



VEGETARIANO



PICCANTE

BEVANDE

ACQUA MINERALE VALMORA 70 CL 3€

Disponibile naturale o frizzante

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA E SPRITE 3€

SUCCHI DI FRUTTA 3€

Mela e arancia

ESTATHÈ 3€

Gusti limone e pesca

CAFFETTERIA

CAFFÈ 1,5€

CAFFÈ DECAFFEINATO 1,5€

ORZO 2€

GINSENG 2€

CAFFÈ CORRETTO 2,5€

CAPPUCCINO 3€

TÈ E TISANE 3€

**Non si effettuano conti separati dalle 6 persone in su*

COPERTO 2€

ALLERGENI



01
Cereali contenenti
glutine (grano, orzo,
segale, avena, farro,
etc.) e prodotti derivati



02
Crostacei e prodotti a
base di crostacei



03
Uova e prodotti a base
di uova



04
Pesce e prodotti a
base di pesce



05
Arachidi e prodotti a
base di arachidi



06
Soia e prodotti a base
di soia



07
Latte e prodotti a base
di latte (incluso
lattosio)



08
Frutta a guscio
(mandorle, noci,
nocciole, etc.) e prodotti
derivati



09
Sedano e prodotti a
base di sedano



10
Senape e prodotti a
base di senape



11
Semi di sesamo e
prodotti derivati



12
Anidride solforosa e solfiti
espressi come SO₂ (in
concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o mg/l)



13
Lupini e prodotti derivati



14
Molluschi e prodotti a
base di molluschi

FÀ FÜMME
DOVE IL GUSTO UNISCE



fafummealbenga