



La Fata Ignorante

Rooftop Restaurant & Bar

"L'unica vera sorgente dell'arte è il nostro cuore, il linguaggio di un animo infallibilmente puro. Un'opera che non sia sgorgata da questa sorgente può essere soltanto artificio. Ogni autentica opera d'arte viene concepita in un'ora santa e partorita in un'ora felice, spesso senza che lo stesso artista ne sia consapevole, per l'impulso interiore del cuore".

Caspar David Friedrich

Vorremmo prendere il vostro cuore, la vostra mente, sperando di farvi assaporare “un’ora felice”

“The heart is the only true source of art, the language of a pure, child-like soul. Any creation not sprung from this origin can only be artefice. Every true work of art is conceived in a hallowed hour and born in a happy one, from an impulse in the artist’s heart, even without his knowledge.

Caspar David Friedrich

We would like to take your heart, your mind, hoping to make you enjoy “an happy hour”

Antipasti di terra - Meat starters

Selezione di eccellenze artigianali, servite con miele e confetture della casa:

32€

Selection of high quality artisanal excellences served with honey and homemade marmalades

Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani, stagionato 24 mesi
24 month aged Prosciutto Bassiano, Great Reserve

Mortadella artigianale Az. San Rocco
Artisan mortadella

Capocollo di Martina Franca Salumificio Santoro
Capocollo - dry cured neck mussel meat

Salame casareccio della Murgia Salumificio Santoro
Salami from Murgia

Mozzarella di bufala Tenuta casearia Barone
Bufala mozzarella cheese



Formaggio stagionato di pecora Cooperativa Lacesa
Aged goat cheese



Ubriaco di Raboso
Ubriaco from Raboso wine



Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani stagionato 24 mesi
24 month aged Prosciutto Bassiano Great Reserve

16€

Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, pane carasau e maionese alla senape

20€

Fassona Piemontese beef - raw tartare-like - served with spicy salad, confit cherry tomatoes, carasau bread and mustard mayonnaise on the side



Antipasti di mare - Sea food and fish starters

Crudo di tonno rosso, ananas marinato al lime, estratto di mela verde 22€
Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract



Salmone confit, insalatina di cavolo viola, dressing alla melagrana, salsa avocado 19€
Confit salmon, purple cabbage salad, pomegranate dressing, avocado sauce



Carpaccio di ricciola, yuzu, cetriolo e ravanella croccante 20€
Amberjack carpaccio, yuzu, cucumber and crunchy radish



Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape 16€
Rice and panko battered shrimps served with a mango and mustard sauce



Polpettine di polpo e ceci con maionese al lime 15€
Octopus and chickpea meatballs with lime mayonnaise



Antipasti vegetariani - Vegetarian starters

Focaccia olio extra vergine di oliva e rosmarino 7€
Focaccia – Oven-baked flatbread – with extra virgin olive oil and rosemary



Flan di spinaci, crema di parmigiano allo zafferano e nocciole tostate 15€
Spinach flan, saffron parmesan cream and toasted hazelnuts



Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano, riduzione di aceto balsamico 13€
Soft boiled egg (breaded and fried), pea puree, parmesan crumble and balsamic vinegar reduction



Primi - Pasta

**Strozzapreti acqua e farina alla Carbonara con Pecorino Romano DOP
e guanciale croccante**

15€

Carbonara made with water and flour strozzapreti, Pecorino Romano DOP and crispy guanciale



Fettuccine al ragù bianco di coniglio con erbe aromatiche

18€

White rabbit ragù fettuccine with aromatic herbs



Tonnarelli con pesto di basilico, filetti di pomodori secchi e mandorle tostate

15€

Tonnarelli with basil pesto, dried tomatoes and toasted almonds



Gnocchetti di patate al nero con ragù di seppia e carciofi

19€

Cuttlefish ink Gnocchetti with it's ragù and artichokes



Linguina “Pastificio Benedetto Cavalieri” con vongole veraci e peperone crusco

20€

Linguina “Pastificio Benedetto Cavalieri” with clams and “crusco” pepper



**Tortello ripieno di ricotta e limone con bisque e crudo di gambero rosso di
“Mazara del Vallo”**

27€

Ricotta cheese and lemon Tortelli with bisque and raw red prawn from “Mazara del Vallo”



Secondi - Main

Ossobuco di vitello in gremolada con carote al burro 24€
Veal ossobuco in gremolada with battered carrots



Guancia di manzo brasata al nebbiolo con purea di patate 25€
Nebbiolo braised beef cheek and mashed potatoes



Tagliata di Filetto di Angus Danese, servita con demi-glace e verdure di stagione 27€
Sliced Danish beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables



Polpo rosticciato, hummus di ceci, paprika, pak-choi 26€
Roasted octopus served with hummus, paprika and pak-choi



Ricciola, cime di rapa, tiepido di bufala e olive infornate 25€
Amberjack, turnip greens, warm buffalo mozzarella and baked olives



Tataki di tonno dorato, misto verdure alla soia e gel al pompelmo 25€
Golden tuna tataki, mixed vegetables with soy and grapefruit gel



Contorni - Sides

Insalata mista 6€
Mixed salad

Patate fritte 6€
French fries

Verdure di stagione all'agro o ripassate 7€
Sour or sautéed seasonal vegetables

Verdure alla griglia: melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro 7€
Grilled vegetables: aubergines, courgettes, radicchio, tomato

Dolci - Desserts

Tiramisù al bicchiere

9€

Tiramisù



Tortino al cioccolato con cuore fondente, chantilly e coulis ai frutti rossi

10€

Warm chocolate heart cake, chantilly and red fruit coulis



Namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, amaretti e gel al frutto della passione

12€

White chocolate namelaka cream, salted caramel, amaretti and passion fruit gel



Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes

10€

Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant



Sorbetto artigianale ai frutti esotici

8€

Artisan exotic fruits sorbet

Pera al cesanese, mousse di ricotta e crumble al cioccolato

12€

Cesanese wine pear, ricotta mousse and chocolate crumble



Tagliata di frutta di stagione

9€

Sliced seasonal fruit