



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 artifice. 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, often without his knowledge."

Caspar David Friedrich

We would like to take your heart, your mind, hoping to make you enjoy "a happy hour".

Tapas

Assaggio di salumi e formaggi di eccellenza serviti con miele e confetture della casa 13€
Tasting of excellent cold cuts and cheeses served with honey and homemade marmalades

Hummus di ceci, paprika e pane carasau 5€
Hummus, paprika and carasau bread – typical Sardinian toasted bread

Crocchetta di ceci e cavolo nero con maionese al lime 6€
Chickpea and black cabbage croquette with lime mayonnaise

Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape 8€
Rice and panko battered Shrimps served with a mango and mustard sauce

Polpettine di patate e calamari con salsa tzatziki 7€
Potato and squid meatballs with tzatziki

Bao con salmone, avocado e salsa agrodolce 7€
Bao with salmon, avocado and sweet and sour sauce

Antipasti di mare – Seafood and fish starters

Crudo di tonno rosso, ananas marinato al lime, estratto di mela verde <i>Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract</i>	19€
Salmone confit, insalatina di cavolo viola, dressing alla melagrana, salsa avocado <i>Confit salmon, purple cabbage salad, pomegranate dressing, avocado sauce</i>	16€
Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia <i>Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, squid ink polenta tuile</i>	14€
Polpettine di patate e calamari con salsa tzatziki <i>Potato and squid meatballs with tzatziki</i>	13€
Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape <i>Rice and panko battered Shrimps served with a mango and mustard sauce</i>	15€

Antipasti di terra – meat and vegetables starters

Selezione di eccellenze artigianali, serviti con miele e confetture della casa: 25€
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
Artisanal mortadella Az. San Rocco

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

Salame casareccio della Murgia, Salumificio Santoro
Salami from Murgia

Cappello del Mago Caprino Stagionato, Az. La Giuncà
Aged goat cheese Cappello del Mago Caprino

Ubriaco di Raboso
Ubriaco from Raboso wine

Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani, stagionato 24 mesi 16€
24 month aged Prosciutto Bassiano, Great Reserve

Cestino di focaccia olio e rosmarino 4€
Focaccia – Oven-baked flatbread – with extra virgin olive oil and rosemary

Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, pane carasau e maionese alla senape 18€
Fassona Piemontese beef - raw tartare-like – served with spicy salad, confit cherry tomatoes, carasau bread and mustard mayonnaise on the side

Flan di spinaci, crema di parmigiano allo zafferano e nocciole tostate 13€
Spinach flan, saffron parmesan cream and toasted hazelnuts

Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano, riduzione di aceto balsamico 10€
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 <i>Carbonara made with water and flour strozzapreti, Pecorino Romano DOP and crispy Guanciale</i>	15€
Fettuccine al ragù bianco di coniglio con erbe aromatiche <i>White, rabbit ragù, Fettuccine with aromatic herbs</i>	16€
Tortello di patate ed erba cipollina con pesto di basilico, pomodori secchi e mandorle tostate <i>Potato and chive tortello with basil pesto, dried tomatoes and toasted almonds</i>	17€
Gnocchi di patate ripieni di burrata pugliese, ragù di polpo e Pecorino Romano DOP <i>Gnocchi stuffed with burrata cheese, octopus ragù and Pecorino Romano DOP</i>	19€
Maccherone “Pastificio Benedetto Cavalieri”, bisque, crudo di gambero rosso di Mazzara del Vallo e lime <i>Maccherone “Pastificio Benedetto Cavalieri” bisque, raw red prawn from Mazzara del Vallo and lime</i>	27€
Pasta mista, fagioli, cozze e granella di guanciale <i>Mixed pasta, beans, mussels and guanciale grains</i>	16€

Secondi – Main

Ossobuco di vitello in gremolada con carote al burro 23€
Veal ossobuco in gremolada with buttered carrots

Guancia di manzo brasata al Nebbiolo con purea di patate 23€
Nebbiolo braised beef cheek and mashed potatoes

Tagliata di filetto di Angus irlandese, servita con demi-glace e verdure di stagione 26€
Sliced Irish beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables

Polpo rosticcato, hummus di ceci, paprika, pak-choi 25€
Roasted octopus served with hummus, paprika and pak-choi

Ricciola, cime di rapa e salsa ai pomodori secchi 24€
Amberjack, turnip greens and dry tomato sauce

Tataki di tonno dorato, misto verdure alla soia e gel al pompelmo 24€
Golden tuna tataki, mixed vegetables with soy and grapefruit gel

Contorni – Sides

Insalata mista 5€
Mixed salad

Patate fritte 6€
French fries

Verdure di stagione all'agro o ripassate 6€
Sour or sautéed seasonal vegetables

Verdure alla griglia: melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro 6€
Grilled vegetables: aubergines, courgettes, radicchio, tomato

Dolci – Desserts

Tiramisù al bicchiere <i>Tiramisù</i>	7€
Soufflé al cioccolato con cuore fondente, chantilly e coulis ai frutti rossi <i>Chocolate soufflé with soft dark heart, chantilly and red fruit coulis</i>	8€
Namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, amaretti e gel al frutto della passione <i>White chocolate namelaka cream, salted caramel, amaretti and passion fruit gel</i>	8€
Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes <i>Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant</i>	8€
Sorbetto artigianale agli agrumi <i>Artisan citrus sorbet</i>	6€
Pera al cesanese, mousse di ricotta e crumble al cioccolato <i>Cesanese vine pear, ricotta mousse and chocolate crumble</i>	8€
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	7€