



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 Az. Agricola Circe

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

16€

24 month aged Prosciutto Bassiano Great Reserve

**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



Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia 17€
Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, cuttlefish ink polenta tuile



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 13€
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 patate e basilico, crema di pomodori arrostiti e stracciatella 15€
Potato and basil flan, roasted tomato cream and stracciatella



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 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



Fagottini ripieni di melanzane con pomodorini, basilico e colatura di provola 18€
Eggplant stuffed "Fagottini" with cherry tomatoes, basil and provola sauce



Gnocchetti di patate, calamari, zucchine e bottarga di muggine 19€
Potato gnocchi, squid, courgettes and mullet bottarga



Linguina "Pastificio Benedetto Cavaliere" con vongole veraci e peperone crusco 20€
Linguina "Pastificio Benedetto Cavaliere" with clams and "crusco" pepper



Tonnarelli, bisque e crudo di gambero rosso di "Mazara del Vallo" e lime 27€
Tonnarelli, bisque, raw red prawn from "Mazara del Vallo" and lime



Secondi - Main

Pollo alle erbe CBT, crema di peperone in agrodolce, misticanza di verdure 22€
LTC herb chicken, sweet and sour pepper cream, mixed vegetables



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 scottata su guazzetto alla mediterranea 25€
Seared amberjack with mediterranean stew



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 alla fragola

8€

Strawberry sorbet

Pesca caramellata, crumble e gelato alla vaniglia

12€

Caramelized peach, crumble and vanilla ice cream



Tagliata di frutta di stagione

9€

Sliced seasonal fruit