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 ***16€***
24 month aged Prosciutto Bassiano Great Reserve

Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, **20€**
pane carasau e maionese alla senape
Fassona Piemontese beef raw tartare 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

Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia **16€**
Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, squid ink polenta tuile

Carpaccio di ricciola, yuzu, cetriolo e ravanello 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

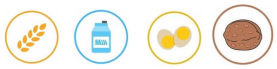
Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano, riduzione di aceto balsamico **13€**
Soft boiled egg (breaded and fried), pea puree, parmesan crumble and balsamic vinegar reduction

Primi - Pasta

Rigatoni alla Carbonara con Pecorino Romano DOP
e guanciale croccante **15€**
Carbonara made with Rigatoni, 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, ragù di polipetti e stracciatella **19€**
Potato gnocchetti with small octopus ragù and stracciatella cheese

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

Tortelli ripieni 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, polentina e carote al burro **24€**
Veal ossobuco with creamy polenta and butter-glazed 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 verdurine 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

***V*erdure alla griglia: melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro** **7€**
Grilled vegetables: aubergines, courgettes, radicchio, tomato

Dolci - Desserts

Tiramisù **9€**
Tiramisù

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

Tortino al cioccolato fondente, gelato alla crema, coulis ai frutti rossi **11€**
Warm dark chocolate cake, cream gelato, red fruit coulis

Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes **10€**
Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant

Pera al cesanese, mousse di ricotta e crumble al cioccolato **12€**
Cesanese wine pear, ricotta mousse and chocolate crumble

Sorbetto artigianale ai frutti esotici **8€**
Artisanal exotic fruits sorbet

Tagliata di frutta di stagione **9€**
Sliced seasonal fruit