



# La Fata Ignorante

Rooftop Restaurant & Bar

**MENU A:** Tapas - Primo – Secondo – Dolce: **70€ - scontato 62€**  
**MENU B:** Antipasto - Primo – Secondo – Dolce: **81€ - scontato 72€**

**PACCHETTO bevande A:** 1 cal. vino – acqua e caffè: **14€ - scontato 12€**  
**PACCHETTO bevande B:** 2 cal. vino – acqua e caffè: **22€ - scontato 20€**  
**PACCHETTO bevande C:** 1 cal. vino – 1 cal. prosecco - acqua: **19€ - scontato 17€**  
**PACCHETTO bevande D:** 1 cal. vino – 1 cal. prosecco – 1 cocktail - acqua: **33€ - scontato 28€**  
**PACCHETTO bevande E:** 1 cal. vino – 1 cocktail - acqua: **23€ - scontato 20€**

## Tapas

---

### **Hummus di ceci, paprika e pane carasau**

*Hummus, paprika and carasau bread – typical Sardinian toasted bread*

### **Polpettine di polpo e ceci con maionese al lime**

*Octopus and chickpea meatballs with lime mayonnaise*

### **Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape**

*Rice and panko battered Shrimps served with a mango and mustard sauce*

### **Bao con salmone, avocado e salsa agrodolce**

*Bao with salmon, avocado and sweet and sour sauce*

## Antipasti di terra - Meat starters

---

**Selezione di eccellenze artigianali, servite con miele e confetture della casa: per 2 persone**  
*Selection of high quality artisanal excellences with honey and home-made marmalades: for 2 people*

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

**Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, pane carasau e maionese alla senape**  
*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**  
*Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract*

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

***Carpaccio di ricciola, yuzu, cetriolo e ravanello croccante***

*Amberjack carpaccio, yuzu, cucumber and crunchy radish*

***Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape***

*Rice and panko battered shrimps served with a mango and mustard sauce*

***Polpettine di polpo e ceci con maionese al lime***

*Octopus and chickpea meatballs with lime mayonnaise*

---

## **Antipasti vegetariani - Vegetarian starters**

---

***Flan di patate e basilico, crema di pomodori arrostiti e stracciatella***

*Potato and basil flan, roasted tomato cream and stracciatella*

***Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano, riduzione di aceto balsamico***

*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***

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

***Fettuccine al ragù bianco di coniglio con erbe aromatiche***

*White rabbit ragù fettuccine with aromatic herbs*

***Tortelli ripieni di melanzane con pomodorini, basilico e colatura di provola***

*Eggplant stuffed "Tortelli" with cherry tomatoes, basil and provola sauce*

***Gnocchetti di patate, calamari, zucchine romanesche e bottarga di muggine***

*Potato gnocchi, squid, roman courgettes and mullet bottarga*

***Linguina "Pastificio Benedetto Cavalieri" con vongole veraci e peperone crusco***

*Linguina "Pastificio Benedetto Cavalieri" with clams and "crusco" pepper*

***Tonnarelli, bisque e crudo di gambero rosso di "Mazara del Vallo" e lime***

*Tonnarelli, bisque, raw red prawn from "Mazara del Vallo" and lime*

---

## **Secondi - Main**

---

***Galletto cotto a bassa temperatura***

*Low temperature cooked cockerel*

***Guancia di manzo brasata al nebbiolo con purea di patate***

*Nebbiolo braised beef cheek and mashed potatoes*

***Polpo rosticcato, hummus di ceci, paprika, pak-choi***

*Roasted octopus served with hummus, paprika and pak-choi*

***Ricciola scottata su guazzetto alla mediterranea***

*Seared amberjack with mediterranean stew*

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

## **Dolci – Desserts**

---

***Tiramisù al bicchiere***  
*Tiramisù*

***Tortino al cioccolato con cuore fondente, chantilly e coulis ai frutti rossi***  
*Warm chocolate heart cake, chantilly and red fruit coulis*

***Namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, amaretti e gel al frutto della passione***  
*White chocolate namelaka cream, salted caramel, amaretti and passion fruit gel*

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

***Sorbetto alla fragola***  
*Strawberry sorbet*

***Pesca caramellata, crumble e gelato alla vaniglia***  
*Caramelized peach, crumble and vanilla ice cream*

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