



# 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*

**Polpettine di polpo e ceci con maionese al lime** 7€  
*Octopus and chickpea meatballs 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*

**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** 20€  
*Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract*

**Salmone confit, insalatina di cavolo viola, dressing alla melagrana, salsa avocado** 17€  
*Confit salmon, purple cabbage salad, pomegranate dressing, avocado sauce*

**Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia** 15€  
*Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, squid ink polenta tuile*

**Carpaccio di ombrina, salsa yuzu e ravanello croccante** 19€  
*Croaker carpaccio, yuzu sauce 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*

# Antipasti di terra – meat and vegetables starters

---

**Selezione di eccellenze artigianali, serviti con miele e confetture della casa:** 28€  
*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*

**Focaccia olio extra vergine di oliva e rosmarino** 7€  
*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*

**Hummus di ceci con pinzimonio di verdure** 13€  
*Hummus and vegetables “pinzimonio”.*

**Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano, riduzione di aceto balsamico** 11€  
*Soft boiled egg (breaded and fried), pea puree, parmesan crumble and balsamic vinegar reduction*

## Primi – Pasta

---

<b>Strozzapreti acqua e farina alla Carbonara con Pecorino Romano DOP e guanciale croccante</b> <i>Carbonara made with water and flour strozzapreti, Pecorino Romano DOP and crispy Guanciale</i>	<b>15€</b>
<b>Fettuccine al ragù bianco di coniglio con erbe aromatiche</b> <i>White, rabbit ragù, Fettuccine with aromatic herbs</i>	<b>16€</b>
<b>Fagottini ripieni di melanzane con pomodorini, basilico e colatura di provola</b> <i>Eggplant ravioli, baby tomatoes, basil and “colatura di provola”</i>	<b>18€</b>
<b>Gnocchi di patate ripieni di burrata pugliese, ragù di polpo e Pecorino Romano DOP</b> <i>Gnocchi stuffed with burrata cheese, octopus ragù and Pecorino Romano DOP</i>	<b>19€</b>
<b>Linguina “Pastificio Benedetto Cavalieri” con vongole veraci e peperone crusco</b> <i>Linguina “Pastificio Benedetto Cavalieri” with clams and “crusco” pepper</i>	<b>19€</b>
<b>Tonnarelli, bisque, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e lime</b> <i>Tonnarelli, bisque, raw red prawn from Mazara del Vallo and lime</i>	<b>27€</b>

## Secondi – Main

---

**Rollè di pollo nazionale ed erbe aromatiche, crema di peperone in agrodolce, fagiolini** 22€  
*National chicken roulade and aromatic herbs, pepper cream sweet and sour, green beans*

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

**Tagliata di filetto di Angus irlandese, servita con demi-glace e verdure di stagione** 27€  
*Sliced Irish beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables*

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

**Ombrina scottata su guazzetto alla Mediterranea** 24€  
*Seared croaker on 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** 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

---

<b>Tiramisù al bicchiere</b> <i>Tiramisù</i>	7€
<b>Soufflé al cioccolato con cuore fondente, chantilly e coulis ai frutti rossi</b> <i>Chocolate soufflé with soft dark heart, chantilly and red fruit coulis</i>	8€
<b>Namelaka al cioccolato bianco, caramello salato, amaretti e gel al frutto della passione</b> <i>White chocolate namelaka cream, salted caramel, amaretti and passion fruit gel</i>	8€
<b>Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes</b> <i>Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant</i>	8€
<b>Sorbetto alla fragola</b> <i>Artisan strawberry sorbet</i>	7€
<b>Pesca caramellata, crumble e gelato alla vaniglia</b> <i>Caramelized peach, crumble and vanilla ice cream</i>	9€
<b>Tagliata di frutta di stagione</b> <i>Sliced seasonal fruit</i>	7€