



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, serviti 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. SanRocco
Artisan 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

Mozzarella di bufala, Az. agricola Circe
Buffalo Mozzarella, Circe Farm



Formaggio stagionato di pecora "Lacesa"
Aged goat cheese "Lacesa"



Ubrriaco di Raboso
Ubrriaco 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** 18€
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, salsa yuzu e ravenello croccante** 20€
Amberjack 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 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** 14€
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

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



Tonnarelli con pesto di basilico, filetti di pomodori secchi e mandorle tostate 15€
Tonnarelli with basil pesto, dried tomatoes and toasted almonds



Cavatelli al nero con ragu di seppia e carciofi 19€
Cuttlefish ink Cavatelli with it's ragu and artichokes














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



Tortello ripieno 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 in gremolada con carote al burro** 24€
Veal ossobuco in gremolada with battered 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 verdure di stagione** 27€
Sliced Danish beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables
- 
- Polpo rosticcato, 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
- Verdure alla griglia: melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro** 7€
Grilled vegetables: aubergines, courgettes, radicchio, tomato

Dolci - Desserts

Tiramisù al bicchiere <i>Tiramisù</i>	9€
	
Tortino al cioccolato con cuore fondente, chantilly e coulis ai frutti rossi <i>Warm chocolate heart cake, chantilly and red fruit coulis</i>	10€
	
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>	12€
	
Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes <i>Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant</i>	10€
	
Sorbetto artigianale ai frutti esotici <i>Artisan exotic fruits sorbet</i>	8€
Pera al cesanese, mousse di ricotta e crumble al cioccolato <i>Cesanese wine pear, ricotta mousse and chocolate crumble</i>	12€
	
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	9€