



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 10 €
Tasting of excellent cold cuts and cheeses served with honey and homemade marmalades

Chips di patate 3 €
Homemade Potato chips

Chips di patate con paprika e miele 3 €
Homemade Potato chips with paprika and honey

Cartoccio di zeppoline napoletane 3 €
Typical Neapolitan small donuts

Hummus di ceci, paprika e pane carasau 4 €
Hummus, paprika and carasau bread – typical Sardinian toasted bread

Gamberi in pastella di riso e panko, salsa mango e senape 5 €
Rice and panko battered Shrimps served with a mango and mustard sauce

Fritto di alici con maionese al lime 4 €
Fried anchovies with lime mayonnaise

Antipasti - Starters

Battuta di Fassona piemontese, misticanza piccante, pomodorini confit, pane carasau e maionese alla senape 16 €

Fassona Piemontese beef - raw tartare-like – served with spicy salad, confit cherry tomatoes, carasau bread and mustard mayonnaise on the side

Uovo bazzotto dorato, purea di piselli, crumble al parmigiano e riduzione di aceto balsamico 9 €

Soft boiled egg (breaded and fried), pea puree, parmesan crumble and balsamic vinegar reduction

Crudo di tonno rosso, ananas marinato al lime, estratto di mela verde 18 €

Diced raw red tuna, lime marinated pineapple, green apple extract

Salmone confit, insalatina di cavolo viola, dressing alla melagrana, salsa avocado 16 €

Confit salmon, purple cabbage salad, pomegranate dressing, avocado sauce

Mantecato di baccalà, cipolle rosse al miele, cialda di polenta al nero di seppia 14 €

Venetian creamed stockfish, honey caramelized red onions, squid ink polenta tuile

Gastronomia – Artisanal Deli

Selezione di eccellenze artigianali, serviti con miele e confetture della casa: 24 €

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

Lardo di Patanegra, Il Binaco
Thinly sliced 100% Pata Negra lard from local breeding

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

Caciottina alle vinacce, Az. Valmetauro
Grape pomace flavoured Caciottina cheese

16 €

Prosciutto di Bassiano, Gran Riserva, Az. Reggiani, stagionato 24 mesi

24 month aged Prosciutto Bassiano, Great Reserve

Cestino di focaccia olio e rosmarino 3 €

Focaccia – Oven-baked flatbread – with extra virgin olive oil and rosemary

Pane, burro d'alpeggio, alici del Mar Cantabrico Reserva in olio extravergine di oliva 20 €

Bread, Alpine butter, Cantabrian sea anchovies and extra virgin olive oil

Primi – Pasta

- Spaghettoni “Pastificio Benedetto Cavalieri” alla Carbonara con Pecorino Romano DOP e guanciale croccante** 13 €
Carbonara made with “Pastificio Benedetto Cavalieri” spaghettoni, Pecorino Romano cheese DOP and crispy Guanciale
- Fettuccine al ragù bianco di coniglio e erbe aromatiche** 14 €
White rabbit ragù Fettuccine and aromatic herbs
- Strozzapreti acqua e farina, pesto di basilico e rucola, filetti di pomodori secchi, mandorle tostate** 12 €
Strozzapreti - hand-rolled pasta - basil and rocket pesto, dried tomato fillets, toasted almonds
- Tonnarelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso marinato con lime e menta** 18 €
Tonnarelli cacio e pepe with raw red shrimp marinated in lime and mint
- Spaghettoni “Pastificio Benedetto Cavalieri”, vongole veraci e bottarga di muggine** 20 €
“Pastificio Benedetto Cavalieri” spaghettoni with clams and mullet bottarga
- Gnocchi di patate ripieni di burrata pugliese, ragù di polpo e Pecorino Romano DOP** 17 €
Gnocchi stuffed with Apulian burrata cheese served with octopus ragù and Pecorino Romano DOP

Secondi – Main

Guancia di manzo brasata al Nebbiolo con purea di patate <i>Nebbiolo braised beef cheek and mashed potatoes</i>	20 €
Coda alla vaccinara cotta a bassa temperatura con pinoli, uvetta e cacao amaro <i>Slow-cooked roman oxtail stew with pine nuts, raisins and bitter cocoa</i>	16 €
Tagliata di filetto di Angus brasiliano, servita con demi-glace e verdure di stagione <i>Sliced Brazilian Angus beef fillet, served with demi-glace and seasonal vegetables</i>	25 €
Polpo rosticcato, hummus di ceci, paprika, pak-choi <i>Roasted octopus served with hummus, paprika and pak-choi</i>	24 €
Ricciolo di calamaro al pecorino, crema di piselli, ridotto di Cesanese <i>Squid curl with pecorino cheese, pea cream, Cesanese wine reduction</i>	23 €
Cuore di filetto di baccalà Islanda “Rafols” in olio cottura, fonduta di pomodoro alla puttanesca, olive Leccino disidratate <i>“Rafols” Iceland slow cooked cod fillet, tomato fondue alla puttanesca, dehydrated Leccino olives</i>	27 €

Contorni – Sides

Insalata verde <i>Green salad</i>	4 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5 €
Patate fritte <i>French fries</i>	6 €
Verdure di stagione all’agro o ripassate <i>Sour or sautéed seasonal vegetables</i>	6 €
Verdure alla griglia melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro <i>Grilled vegetables - aubergines, courgettes, radicchio, tomato</i>	6 €

Dolci – Desserts

Tiramisù al bicchiere <i>Tiramisù</i>	7 €
Soufflé al cioccolato con cuore fondente, chantilly al pistacchio, coulis ai frutti rossi <i>Chocolate soufflé with soft dark heart, pistachio chantilly, red fruit coulis</i>	8 €
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>	8 €
Bavarese al mango, salsa yogurt allo zenzero, ribes <i>Mango crème bavaroise, ginger yogurt cream and currant</i>	8 €
Sorbetto artigianale agli agrumi <i>Artisan citrus sorbet</i>	5 €
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	7 €