

LE NOSTRE RICETTE

LE COSE BUONE

Svizzera 100% bovino o 100% suino, con patatine fritte* € 7.00

Petto di pollo, alla piastra o cotoletta con patatine fritte* € 7.50

Stinco di maiale, con demi-glace al vino rosso e patate fritte* *Scelto da voi!* € 10.00

Costine Fata Roba

Costine di maiale servite con patatine fritte o insalata. **Scegli tu il gusto: al Naturale, oppure laccate con Salsa BBQ al Jack Daniel's, Salsa Buffalo o Miele e Rosmarino.** Scegli tu la quantità: **medium** (250g.), **large** (500g.) o **extralarge** (750g.).

M L XL
€ 8.00 | € 14.00 | € 20.00

I NOSTRI PANINI

serviti con porzione small di patate o di insalata

PANINI DAL GUSTO INIMITABILE, SINESTETICO, AUTENTICO.

Lovo *Scelto da voi! Ricetta Esclusiva!*

100% BOVINO, RUCOLA, SCAMORZA AFFUMICATA, MAIONESE, CREMA DI FUNGHI TARTUFATA, RADICCHIO, SPECK, PARMIGIANO A SCAGLIE, GLASSA DI ACETO BALSAMICO



— = ≡ ≡≡
€ 12.00 | € 16.00 | € 21.00 | € 26.00

Murbi *Scelto da voi!*

100% BOVINO O SUINO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, GUANCIALE, MAIONESE, KETCHUP



— = ≡ ≡≡
€ 10.00 | € 14.00 | € 19.00 | € 24.00

Specièl *Scelto da voi! Ricetta Esclusiva!*

100% BOVINO, SALSA ROSA FATA ROBA , INSALATA, CHEDDAR, PECORINO, SPECK SCOTTATO, SALSA BUFFALO , CIPOLLA CRUDA


— = ≡ ≡≡
€ 12.00 | € 16.00 | € 21.00 | € 26.00

Zizarnèl *Scelto da voi!*

100% BOVINO O SUINO, TZATZICHI , CETRIOLO, INSALATA, POMODORO, SALSA SPICY , GUANCIALE

— = ≡ ≡≡
€ 12.00 | € 16.00 | € 21.00 | € 26.00

Dimondi *Scelto da voi! Ricetta Esclusiva!*


100% PETTO DI POLLO, CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA, PEPERONI SCOTTATI SALTATI CON MENTA, POMINI SOLEGGIATI, SALSA ROSA FATA ROBA , UOVO STRAPAZZATO, TABASCO, ERBA CIPOLLINA € 14.00

Vardèn *Novità VEGGY! Ricetta Esclusiva!* ●

COTOLETTA VEGETARIANA, SALSA BBQ AL MIELE , BURRO D'ARACHIDI , GLASSA DI ACETO BALSAMICO, POMODORO, PEPERONI, RADICCHIO, PECORINO

— = ≡ ≡≡
€ 12.00 | € 16.00 | € 21.00 | € 26.00

Marinèr *Scelto da voi! Ricetta Esclusiva!*

COTOLETTA DI PESCE* CON PANATURA AI CORN FLAKES, VALERIANA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., POMINI SOLEGGIATI, SALSA ROSA FATA ROBA  € 14.00

I NOSTRI DOLCI

Cheese Cake, con philadelphia, mascarpone e un fondo di biscotto, guarnita con coulis di fragole o crema alle nocciole *Scelta da voi!* € 6.50

Brownies, quadrotti di soffice torta al cioccolato fondente con nocciole intere *Novità!* € 5.00


Girellotta, morbido pan di spagna, golosa crema alla nocciola e granella di cocco *Novità!* € 5.00

Zuppa Inglese, preparata secondo la migliore tradizione italiana *Scelta da voi!* € 5.50

LOVERIE

Chips di polenta *Fatte in casa!*  € 5.00

6 pz **Crocchè*** *Di patate serviti con besciamella al guanciale o ai funghi, fatti in casa!*  € 5.00

4 pz **Mozzarelle in carrozza*** *Fatte in casa!*  € 5.00

Calamari fritti *Al naturale o saltati con tabasco, fatti in casa!* € 8.00

Po' Pollo *Bocconcini di pollo marinati e fritti, fatti in casa!*  € 6.00

4 pz **Gateau di patate** *Sformato di patate con salame e mozzarella, fatto in casa!*  € 6.50

5 pz **Jalapeños*** € 8.00

8 pz **Nuggets di pollo*** € 6.00





Patatine fritte* € 5.00

IL PANINO FAI DA TE!

Il nostro pane artigianale è fresco di giornata, fatto con farina di semola di grano duro. Le svizzere pesano 200 g e sono prodotte da noi. Inoltre tutti i nostri alimenti sono conditi con **Sale di Cervia**



1. Quanto lo facciamo grande?

			
Classic	Double	Triple	Poker
1 svizzera	2 svizzere	3 svizzere	4 svizzere
€ 10.00	€ 14.00	€ 19.00	€ 24.00

Per garantire la migliore esperienza gastronomica possibile ed evitare sprechi, la dimensione del contorno (insalata o patatine) in abbinamento al panino sarà **small**, ma potete richiedere la misura **Large** o **Extra Large**:

CONTORNO LARGE + € 2,00 - CONTORNO EXTRA LARGE + € 2,50

2. Carnivoro, Vegetariano o Vegano?

Tutta la carne che serviamo viene lavorata di fresco ogni giorno partendo dall'anatomico di animali selezionati



Bovino

svizzera 100% bovino condita con sale e pepe



Suino

svizzera 100% suino condita con sale e pepe



Vegetariano

cotoletta vegetariana (uova, farina, pangrattato e zucchine)



Pollo

Petto di pollo alla piastra

Cotoletta di petto di pollo




Vegan

svizzera vegana (acqua, farina di ceci, pangrattato, spinaci ed erba cipollina)



Verdure

INSALATA GENTILINA
POMODORO
CIPOLLA CRUDA | SOFFRITTA
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA 
MELANZANE
PEPERONI
CETRIOLO
ZUCCHINE
RUCOLA



Formaggi

FONTINA
CHEDDAR
MOZZARELLA
BRIE
SCAMORZA



Salse

MAIONESE 
KETCHUP
GLASSA di ACETO BALSAMICO
SALSA BBQ AL JACK DANIEL'S 
SALSA BBQ
SALSA ROSA FATA ROBA 
BURRO DI ARACHIDI 
SALSA AI CARCIOFI
SENAPE



Salumi

GUANCIALE
SPECK
PROSCIUTTO CRUDO
LARDO



Piccante

INFERNO 
SALSA BBQ PICCANTE
BUFFALO SAUCE 
TABASCO
WORCESTERSHIRE



Altro

UOVA
STRAPAZZATE
OCCHIO DI BUE

BAR

Caffè € 1.50

Caffè corretto € 2.00

Orzo, ginseng in tazza piccola € 1.50

Orzo, ginseng in tazza grande € 1.80

Bio Bibite Minerali € 4.50

Con acqua minerale di sorgente, ingredienti naturali, senza conservanti, coloranti e aromi artificiali, le Bio Bibite Minerali sono l'alternativa sana e sostenibile alle più tradizionali bevande analcoliche.

BIOCOLA, COLA 0, ARANCIATA, CHINOTTO, CEDRATA, TÈ ALLA PESCA - LIMONE, GASSOSA, LIMONATA

Acqua naturale/frizzante serviamo acqua potabile trattata € 2.50

Il Fata Roba vanta una selezione di distillati di primissimo ordine e una gustosissima e originale offerta dolciaria. Chiedi la carta dei dolci e dei distillati per concludere la tua cena in modo perfetto.

LE NOSTRE BIRRE DI QUALITÀ ALLA SPINA

Birra Chiara, premium pilsner, presidio Slow Brewing

Birra chiara, brillante, dal profumo equilibrato e deciso, dal gusto limpido, secco, che si unisce nel finale alla freschezza dei sentori di malto. Gradazione: 5,0% Vol.

0,20 lt € 4.50 0,50 lt € 6.50 1 lt € 13.00

Birra Weiss, medaglia d'oro olandese ai World Beer Awards '18

Birra naturalmente torbida con sfumature dorate, dal gusto morbido e rinfrescante, con note agrumate e sentori di garofano e frutta rossa. Gradazione: 5,1% Vol.

0,20 lt € 4.50 0,50 lt € 6.50 1 lt € 13.00

Birra Rossa, bock, presidio Slow Brewing

Birra a bassa fermentazione, ambrata carica, densa, con un marcato carattere maltato, morbido e tostato, con note di frutta matura. Gradazione: 6,5% Vol.

0,20 lt € 5.00 0,50 lt € 7.00 1 lt € 14.00

Chiedi la carta dei vini e delle birre di qualità in bottiglia

Per un'esperienza gastronomica eccellente bisogna bere bene! Oltre che per la bontà delle nostre birre alla spina, qui al Fata Roba siamo famosi per la nostra selezione di Birre di qualità in bottiglia e per la nostra selezione di Vini!

Depuriamo l'acqua che bevi in casa per abbattere le emissioni di CO2 derivate dal ciclo della plastica. Lo sapevi che? Nell'acqua in bottiglia sono consentite per legge più sostanze inquinanti rispetto all'acqua del rubinetto.

Il punto di forza del Fata Roba è la **scelta delle materie prime**, a partire dal pane fino ad arrivare ai condimenti, sempre freschi e di qualità. Il nostro menù varia a seconda dei prodotti stagionali, delle ispirazioni dello chef o della varietà offerta dai nostri ortolani!

Il **chilometro zero** (anche chilometro utile, km zero o km 0) in economia è un tipo di commercio nel quale i prodotti vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione. Noi preferiamo il Km Zero o comunque le produzioni artigianali quando di luoghi diversi.

La **produzione biologica** è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

La **birra artigianale** è una birra non pastorizzata, prodotta senza l'utilizzo di conservanti e utilizzando ingredienti selezionati e di prima scelta. La birra artigianale è un prodotto "fresco e genuino" e 100% NATURALE.

● = Vegetariano

0545 50212

VUOI MANGIARLO A CASA TUA? CHIAMACI!

 www.fatarobafusignano.com

PRENOTA IL TUO TAVOLO SUL NOSTRO SITO

Visita il nostro sito e scopri come è nato il Fata Roba, chi prepara gli hamburger e i nostri principi etici. Puoi vedere anche tantissime foto di hamburger da cui prendere spunto! Se ti registri alla nostra Newsletter riceverai via mail tutte le novità sul menu e sugli eventi che organizziamo!

!! Allergeni !!

SIAMO A TUA DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI

Art.44, paragrafo 2, del regolamento 1169/2011 (Circolare Ministero della Salute 06/02/2015)

Gentile consumatore, per il carattere artigianale dei nostri piatti e per il numero elevato di prodotti e materie prime presenti in cucina non possiamo escludere nei nostri prodotti, anche quando non previsti in ricetta, la presenza di tracce delle seguenti sostanze o prodotti e di loro derivati: Cereali contenenti glutine, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi, Crostacei, Pesce, Frutta a guscio, Lupini.

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati secondo la stagionalità.

° Il prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

#FATAROBAMICASA #FATAROBALOVERS posta la tua foto



www.fatarobafusignano.com



SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI MANTENERE UN TONO MODERATO DOPO LE ORE 22.00 NEL RISPETTO DELLE ORE DI SILENZIO.



QUESTO MENU È STAMPATO SU CARTA RICICLATA, SCRIVERCI SOPRA O ROVINARLO CI OBBLIGA A RISTAMPARLO E A CONSUMARE ALTRA CARTA. PROVIAMO INSIEME A ESSERE SOSTENIBILI!



RISTORANTE

INSERITO NELLA GUIDA AI SAPORI E AI PIACERI 2019 DE LA REPUBBLICA

COLLEZIONE PRIMAVERA/ESTATE 2020 #INSIEMECELAFAREMO

BENVENUTO,

siedi presso il FOCOLARE ove si ritrovano i VIAGGIATORI del SAPORE, per EMOZIONARSI, APPAGARE il palato e trovare conforto per L'ANIMA. BENVENUTO AL FATA ROBA RISTORANTE, tra coloro che viaggiano alla costante ricerca di SAPORI AUTENTICI, di MATERIE PRIME FRESCHISSIME E DI QUALITÀ, di produttori BIOLOGICI, ETICI ed appassionati, per DONARTI il gusto impagabile della SCOPERTA.

FATA ROBA... IL SAPORE DEI VIAGGIATORI

E RICORDA CHE DA NOI IL COPERTO NON SI PAGA MAI!!



Cari Fata Roba Lovers, il bollino FR che vedete di fianco ad alcune pietanze e salse indica che il prodotto viene realizzato secondo una nostra ricetta unica ed esclusiva. Inoltre il bollino FR indica una selezione di prodotti che potrebbero in un prossimo futuro essere confezionati per entrare nelle vostre case. L'idea nasce dalle numerose richieste che ci avete fatto pervenire... e che ben presto cercheremo di esaudire.