

OSTERIA DA FORTUNATA

Roma dal 1921



PANE PASTA DOLCI
FATTI IN CASA

"Se annate de fretta qui non potete magnà,
se volete magnà dovete d'aspetta
perché la roba nostra è fatta a mano
e l'intruj nu li famo"

Semo Romani

Li nostri cuochi so Romani, ai fornelli sa comanna nonna Iris, capo chef ha 92 anni...

Qua da noi se cucina solo roba GENUINA: co' Antonia e Rita ar mattarello stengono farina macinata ancora a pietra a tutte le ore del giorno e de la sera, pe' servi' tutta pasta fresca fatta al momento.

Co' Luca er fornaro pasticciare nel forno ce fa er pane e le crostate.

Co' Annarella a le padelle piene d'ajo extravergine d'oliva de li frantoi, te frigge li supplì, le crocchette e l'dive ascolane che famo noi ed ogni fritto è un cambio d'ajo.

Qui se condisce il tutto con:

QUANCIALI de Norcia e d'Amatrice stagionati almeno 6 mesi, con UOVA GENUINE da galline de campagna, con PARMIGIANO REGGIANO DOP DELLE VACCHE ROSSE: so vacche che producono poco latte e che pe' fa 'na forma se mungono SSO litri de latte.

PECORINO VERO ROMANO.

MOZZARELLA DI latte di BUFALA DOP.

Nonno Gigi dalla campagna sua ce dà Abbacchi, Galletti, Conigli e Maialini, Ricotte squisite che potete assapora' nei nostri Ravioli e nelle Crostate.

MA 'NDO TROVATE UN RISTORANTE COSÌ GENUINO?!!

- SEMO ROMANI, MA NON FAMO CONTI ALLA ROMANA
- WE DON'T SPLIT THE BILLS IN OUR RESTAURANTS

Leggi il nostro QR code



Read our menu with QR code

Lingue Disponibili Languages Available:

Italiano (Italian), Inglese (English) Francese (French), Tedesco (German) Spagnolo (Spanish).

Si informa la gentile clientela che i simboli indicati dopo il nome di ogni portata indicano la presenza degli allergeni (Allegato II al Regolamento UE n. 1169/2011)

-  Cereali contenenti glutine vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei;
-  Uova e prodotti a base di uova;
-  Pesce e prodotti a base di pesce;
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi;
-  Soia e prodotti a base di soia;
-  Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
-  Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti;
-  Sedano e prodotti a base di sedano;
-  Senape e prodotti a base di senape;
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
-  Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
-  Lupini e prodotti a base di lupini;
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.
-  Piatti senza maiale.

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  

€ 12

CAPRESE  

€ 15

mozzarella di bufala, pomodori, olio, basilico

BURRATA CON BRUSCHETTE   

€ 15

latte, farina, pomodoro, acciuga, olio, sale, pepe

PROSCIUTTO

€ 15

stagionato oltre 24 mesi tagliato a mano

FRITTO MISTO      

€ 17

Olio EVO Suppli: riso, manzo, mozzarella, pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio, sale, uova, farina

Verdure: funghi melanzane peperoni, zucchine, farina, uova, lievito 

Crocchette di Patate: prezzemolo, patata, farina, uova, parmigiano, sale 

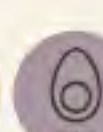
Olive Ascolane: oliva, manzo, sedano, cipolla, carota, uova, farina, olio, sale, parmigiano

Fiore di Zucca (STAGIONALE): mozzarella, alice, lievito, farina, uova

POLPETTE DI BOLLITO     

€ 17

manzo, limone, patata, uova, parmigiano, prezzemolo, olio, farina, sedano, cipolla, pepe, sale

SUPPLI'     

€ 2

riso, mozzarella, manzo, pomodoro, carota, sedano, cipolla, uova, farina, parmigiano, olio, sale, uovo

OLIVE ASCOLANE 2 a porzione     

€ 3

oliva, manzo, sedano, cipolla, carota, uova, farina, olio, sale

MOZZARELLA IN CARROZZA    

€ 3

farina, mozzarella, alice, uova

FIORE DI ZUCCA (STAGIONALE)   

€ 4

fiore di zucca, mozzarella, alice, lievito, uova, farina

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 

€ 8

carciofo, olio, sale

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE)  

€ 8

carciofo, mentuccia, prezzemolo, pepe, olio, sale, vino

PANE ED OLIO DEL FRANTOIO 

€ 5

farina

CESTINO DI PANE 

€ 2

Gratuito con Antipasto e Secondo su richiesta

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

€ 2

PASTA FATTA IN CASA

con aggiunta di parmigiano o pecorino sopra

FETTUCCINE all'uovo farina, uovo

AL RAGU'

manzo, maiale, pomodoro, sedano, cipolla, carota, olio, parmigiano, vino, sale

€ 15

AMATRICIANA

guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino

€ 15

SUGO CON CODA ALLA VACCINARA

manzo, pomodoro, carota, cipolla, sedano, vino, pecorino, pepe, olio, cacao amaro, sale, alloro, peperoncino

€ 17

TAGLIOLINI all'uovo farina, uovo

CACIO E PEPE

pecorino, pepe

€ 15

POMODORO FRESCO E BASILICO

pomodoro, basilico, aglio, olio

€ 15

GRICIA

guanciale, pecorino, pepe

€ 15

PESTO

basilico, parmigiano, pecorino, olio, pinoli, aglio

€ 15

STROZZAPRETI farina

CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO (STAGIONALE)

carciofi, guanciale, pecorino, vino, pepe, olio, sale

€ 15

FIORI di ZUCCA E GUANCIALE (STAGIONALE)

fiore di zucca, guanciale, pecorino, pepe

€ 15

CARBONARA

guanciale, uova, pecorino, parmigiano, pepe

€ 15

GRICIA

guanciale, pecorino, pepe

€ 15

GNOCCHI farina, uova, patata

RAGÙ

manzo, maiale, pomodoro, sedano, cipolla, carota, olio, parmigiano, vino, sale

€ 16

SUGO CON CODA ALLA VACCINARA

manzo, pomodoro, olio, sale, cipolla, sedano, carota, vino, peperoncino, pepe, cacao amaro, alloro, pecorino

€ 17

POMODORO FRESCO E BASILICO

pomodoro, basilico, olio, aglio

€ 16

SORRENTINA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, aglio, parmigiano, olio

€ 16

SCIAVATELLI farina

AMATRICIANA

guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino

€ 15

ARRABBIATA

pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino

€ 15

RAVIOLI all'uovo farina, uova, ricotta vaccina, scorza di limone, basilico, sale

POMODORO FRESCO E BASILICO

pomodoro, basilico, olio, aglio

€ 16

BURRO E SALVIA

burro, salvia, olio

€ 16

MINESTRA del GIORNO

(INVERNALE) legumi, pasta, sedano, carota, cipolla, sale

€ 13

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

€ 2

SECONDI

MILLE FOGLIE DI MELANZANE

€ 15

melanzana, mozzarella di bufala, parmigiano, pomodoro, aglio, olio, sale, basilico

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

€ 17

coniglio, olio, aglio, salvia, alloro, olive, pepe, rosmarino, vino, aceto, sale

POLPETTE IN UMIDO

€ 16

manzo, maiale, pomodoro, pane, cipolla, latte, basilico, carota, farina, sale, parmigiano, sedano, prezzemolo

POLPETTE AL LIMONE

€ 16

manzo, maiale, limone, farina, latte, prezzemolo, burro, parmigiano, sale

TRIPPA

€ 16

bovino, pomodoro, carota, sedano, cipolla, mentuccia, vino, pecorino, peperoncino, sale

SCALOPPINA

AL VINO vitella, burro, farina, sale, pepe, vino

€ 16

AL MARSALA vitella, farina, burro, sale, pepe, marsala

€ 16

AL LIMONE vitella, farina, prezzemolo, burro, limone, sale

€ 16

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

€ 17

vitella, prosciutto, salvia, olio, burro, vino, farina, sale

CODA ALLA VACCINARA

€ 16

manzo, pomodoro, sedano, cipolla, carota, vino, olio, pepe, alloro, cacao amaro, peperoncino, sale

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA con Patate

€ 17

vitella, aglio, olio, rosmarino, salvia, alloro, pepe, patate, vino, sale

CORATELLA CON CARCIOFI (STAGIONALE)

€ 17

carciofo, coratella, latte, carciofo, cipolla, pepe, sale, vino

ABBACCHIO AL FORNO con Patate (STAGIONALE)

€ 20

abbacchio, aglio, pepe, olio, rosmarino, salvia, alloro, patata, vino, sale

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

€ 2

CONTORNI

PUNTARELLE (STAGIONALE)  

puntarelle, aglio, olio, aceto, limone, alici

€ 7

PATATE AL FORNO  

patata, rosmarino, salvia, aglio, sale, olio, pepe

€ 6

CICORIA DI CAMPO ALL' AGRO O RIPASSATA 

cicoria, olio, peperoncino, aglio, sale

€ 7

INSALATA MISTA 

lattuga, radicchio, rucola, finocchio, carota, pomodoro, cetriolo

€ 6

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 

carciofo, olio, sale

€ 8

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE)  

carciofo, mentuccia, prezzemolo, pepe, olio, sale, vino

€ 8

VERDURE DI STAGIONE 

€ 7

ATTENZIONE

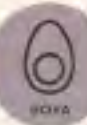
**Nei nostri ristoranti non è possibile
effettuare conti e pagamenti separati**

**WE DON'T SPLIT THE BILLS
IN OUR RESTAURANTS**

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

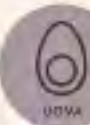
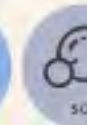
€ 2

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ *al caffè di moka della torrefazione*   

€ 7

uova, mascarpone, latte, caffè, zucchero, savoiardi, farina, cacao

ZABAIONE *montato a mano con marsala Florio superiore*   

€ 7

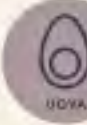
uova, marsala, latte, zucchero

CHEESECAKE   

€ 7

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

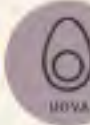
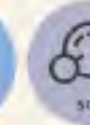
farina, cioccolato, latte, formaggio, uova, zucchero, frutti di bosco, lievito, burro, agrumi

PANNA COTTA  

€ 7

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

cioccolato, latte, zucchero, frutti di bosco

TORTA di RICOTTA e CIOCCOLATO    

€ 7

Ricotta vaccina, farina, uova, zucchero, sambuca, cioccolato, burro, lievito

FRUTTA DI STAGIONE

€ 7

CONSIGLIATO MOSCATO IN ABBINAMENTO

€ 6

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

€ 2

CAFFETTERIA

CAFFE ESPRESSO	€ 2
CAFFE ESPRESSO DOPPIO	€ 4
CAFFE CORRETTO CON SAMBUCA	€ 4
CAFFE MACCHIATO 	€ 2

BIBITE E DRINK

ACQUA 75cl	€ 3
COCA COLA/ZERO	€ 4
ARANCIATA	€ 4
LIMONATA	€ 4
GASSOSA	€ 4
BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33l  	€ 5

AMARI E LIQUORI ALLA MESCITA

WHISKY	€ 10
AMARO	€ 5
LIMONCELLO	€ 5
SAMBUCA	€ 5
GRAPPA bianca	€ 9
GRAPPA barricata	€ 10
VODKA	€ 10
APEROL <i>SPRITZ</i>	€ 10

VINO AL CALICE

ROSSO	CESANESE DEL PIGLIO	€ 7
BIANCO	FRASCATI SUPERIORE	€ 7
ROSATO	ALIE " <i>Ammiraglia</i> "	€ 7
PROSECCO	PROSECCO Millesimato Brut	€ 7

TOVAGLIATO A PERSONA - **PLACE SETTING** FOR ONE PERSON

€ 2

VINI ROSSI

LAZIO

CESANESE DEL PIGLIO
(Petrucce e Vela) 13,5% vol. DOCG

€ 26

VENETO

CABERNET SAUVIGNON
(De Pra) 12% vol. IGT

€ 25

VALPOLICELLA SUPERIORE
(Latium Morini) 15% vol. DOC

€ 40

AMARONE della VALPOLICELLA
Campo Leon (Latium Morini) 16% vol. DOCG

€ 80

ALTO ADIGE

PINOT NERO RISERVA "St. Daniel"
(Colterenzio) 14,5% vol. DOC

€ 36

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA "Costa Fiore"
(Claudio Alario) 14,5% vol. DOCG

€ 32

BAROLO
(Rocche dell'Annunziata) 14,5% vol. DOC

€ 80

TOSCANA

CHIANTI "Sasso Bisciaio"
(Tenuta la Pineta) 14% vol. DOCG

€ 28

CHIANTI "Classico"
(Frescobaldi) RIALZI Gran Selezione 14.5% vol. DOCG

€ 65

BRUNELLO DI MONTALCINO
(Elia Palazzesi) 14,5% vol. DOC

€ 90

TIGNANELLO
(Antinori) 14,5% vol. IGT

€ 180

CAMPANIA

AGLIANICO
(Di Meo) 13,5% vol. IGT

€ 32

PUGLIA

NEGROAMARO
(Carvinea) 14% vol. IGT

€ 35

PRIMITIVO "Torcicoda"
(Tomaresca - Antinori) 14% vol. IGT

€ 37

SARDEGNA

CANNONAU
(Audarya) 13,5% vol. DOC

€ 26

Chiedi le annate dei vini al tuo cameriere

VINI BIANCHI

LAZIO

FRASCATI SUPERIORE

(Eremo Tuscolano) 13% vol. DOCG

€ 26

VENETO

PINOT GRIGIO

(De Pra) 13% vol. IGT

€ 25

ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER "Perelise"

(Colterenzio) 14,5% vol. DOC

€ 38

CHARDONNAY "Altkirch"

(Colterenzio) 13,5% vol. DOC

€ 32

CAMPANIA

FALANGHINA

(Di Meo) 13% vol. IGT

€ 28

GRECO DI TUFO

(Di Meo) 12,5% vol. DOCG

€ 34

SARDEGNA

VERMENTINO

(Audarya) 13.5vol.DOC

€ 26

VINI ROSATI

TOSCANA

ALIE "Ammiraglia"

(Frescobaldi) 12% vol. IGT

€ 32

BOLLICINE

VENETO

PROSECCO 007 Millesimato Brut

(De Pra) 11,5% vol. DOCG

€ 28

LOMBARDIA

FRANCIACORTA Extra Brut

(Ricci Curbastro) 12,5% vol. DOCG

€ 38

Chiedi le annate dei vini al tuo cameriere



Osteria da Fortunata, Roma dal 1921
Milano, Bologna, Miami

Vieni a trovarci:

Roma, Via del Pellegrino, 11

Roma, Piazza della Cancelleria, 87

Roma, Corso del Rinascimento, 17

Roma, Via dei Baullari, 112

Milano, Via dei Fiori Chiari, 13

Milano, Via della Moscova, 52

Bologna, Via Altabella, 19c

607 lincoln Rd Miami Beach, FL USA