

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'intrujo 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 stennono 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 pasticcere nel forno ce fa er pane e le crostate.

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

Qui se condisce il tutto con:

GUANCIALI 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 Ravidì 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.

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  

€ 14

CAPRESE  

€ 17

mozzarella di bufala, pomodoro, olio, basilico

BURRATA CON BRUSCHETTE   

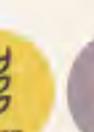
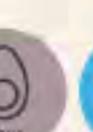
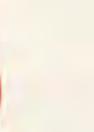
€ 17

farina, pomodoro, acciuga, olio, sale, pepe

PROSCIUTTO

€ 17

stagionato oltre 24 mesi tagliato a mano

FRITTO MISTO       

€ 17

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

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

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

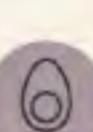
Olive Ascolane: oliva, manzo, sedano, cipolla, carota, uova, farina, olio, sale, parmigiano

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

POLPETTE DI BOLLITO     

€ 19

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

SUPPLÌ     

€ 3

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

OLIVE ASCOLANE 2 a porzione     

€ 4

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

MOZZARELLA IN CARROZZA    

€ 4

farina, mozzarella, alici, uova

FOIRE DI ZUCCA (STAGIONALE)   

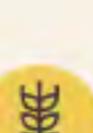
€ 4

mozzarella, alici, lievito, uova, farina

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 

€ 8

olio, sale

PANE ED OLIO DEL FRANTOIO 

€ 6

farina

CESTINO DI PANE 

€ 3

Gratuito con Antipasto e Secondo su richiesta

TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON

€ 1

PASTA FATTA IN CASA

con aggiunta di parmigiano o pecorino sopra

FETTUCCINE all'uovo farina, uovo	€ 17
AL RAGU' manzo, maiale, pomodoro, sedano, cipolla, carota, alloro, olio, parmigiano, vino, sale	€ 17
AMATRICIANA guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino	€ 17
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	€ 17
CACIO E PEPE pecorino, pepe	€ 17
POMODORO FRESCO E BASILICO pomodoro, basilico, aglio, olio	€ 17
GRICIA guanciale, pecorino, pepe	€ 17
PESTO basilico, parmigiano, pecorino, olio, pinoli, aglio	€ 17
STROZZAPRETI farina	€ 17
PAJATA vitello da latte, pomodoro, sedano, carota, cipolla, vino, olio, sale, pepe, peperoncino, alloro	€ 17
CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO (STAGIONALE) carciofi, guanciale, pecorino, vino, pepe, olio, sale	€ 17
FIORI di ZUCCA E GUANCIALE (STAGIONALE) fiore di zucca, guanciale, pecorino, pepe	€ 17
CARBONARA guanciale, uova, pecorino, parmigiano, pepe	€ 17
GRICIA guanciale, pecorino, pepe	€ 17
GNOCHI farina, uova, patata	€ 18
RAGÙ manzo, maiale, pomodoro, sedano, cipolla, carota, alloro, olio, parmigiano, vino, sale	€ 18
SUGO CON CODA ALLA VACCINARA manzo, pomodoro, olio, sale, cipolla, sedano, carota, vino, peperoncino, pepe, cacao amaro, alloro, pecorino	€ 18
POMODORO FRESCO E BASILICO pomodoro, basilico, olio, aglio	€ 18
SORRENTINA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, aglio, parmigiano, olio	€ 18
SCIAVATELLI farina	€ 17
AMATRICIANA guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino	€ 17
ARRABBIATA pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino	€ 17
RAVIOLI all'uovo farina, uova, ricotta vaccina, scorza di limone, basilico, sale	€ 18
POMODORO FRESCO E BASILICO pomodoro, basilico, olio, aglio	€ 18
BURRO E SALVIA burro, salvia, olio, sale	€ 18
MINESTRA del GIORNO (INVERNALE) legumi, pasta, sedano, carota, cipolla	€ 14
TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON	€ 1

SECONDI

MILLE FOGLIE DI MELANZANE



€ 16

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

CONIGLIO ALLA CACCIATORA



€ 19

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

POLPETTE IN UMIDO



€ 18

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

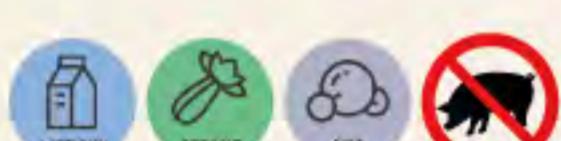
POLPETTE AL LIMONE



€ 18

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

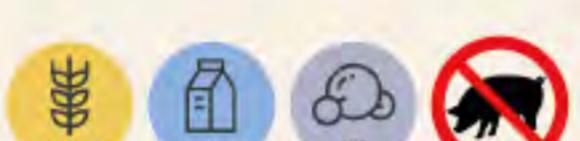
TRIPPA



€ 16

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

SCALOPPINI



€ 18

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

€ 18

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

€ 18

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

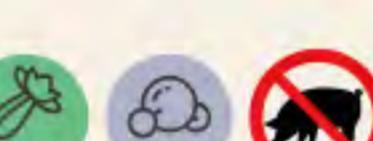
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



€ 19

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

CODA ALLA VACCINARA



€ 17

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

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA con Patate



€ 19

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

CORATELLA CON CARCIOFI (STAGIONALE)



€ 18

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

ABBACCHIO AL FORNO con Patate (STAGIONALE)



€ 22

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

MAIALINO AL FORNO con Patate (STAGIONALE)



€ 22

maialino da latte, aglio, olio, rosmarino, sale, alloro, vino, pepe, patate, finocchio, semi

TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON

€ 1

CONTORNI

PUNTARELLE (STAGIONALE)  

€ 8

puntarelle, aglio, olio, aceto, limone, alice

PATATE AL FORNO  

€ 6

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

CICORIA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA 

€ 7

olio, peperoncino, aglio, sale

FAGIOLINI all'agro (STAGIONALE) 

€ 7

INSALATA MISTA 

€ 7

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

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE)  

€ 8

mentuccia, prezzemolo, pepe, olio, sale, vino

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

€ 1

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ al caffè di moka della torrefazione



€ 8

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

ZABAIONE montato a mano con marsala Florio superiore



€ 8

uova, marsala, latte, zucchero

CHEESECAKE



€ 8

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

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

PANNA COTTA



€ 8

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

cioccolato, latte, zucchero, frutti di bosco

TORTA di RICOTTA e CIOCCOLATO



€ 8

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

CROSTATA alla MARMELLATA



€ 8

marmellata di stagione, farina, uova, zucchero, burro, scorza d'agrumi, lievito

FRUTTA DI STAGIONE

€ 8

CONSIGLIATO MOSCATO IN ABBINAMENTO

€ 6

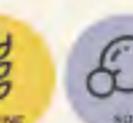
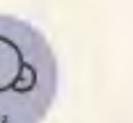
TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON

€ 1

CAFFETTERIA

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

BIBITE E DRINK

ACQUA 75cl	€ 4
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	€ 8
GRAPPA barricata	€ 10
VODKA	€ 8
APEROL SPRITZ	€ 10

VINO AL CALICE

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

TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON

€ 1

VINI ROSSI

LAZIO

CESANESE DEL PIGLIO
(*Petrucca 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 Palazzi*) 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) 13,5 vol. 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