
OSTERIA DA FORTUNATA

Roma dal 1921

Osteria Da Fortunata



Roma

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'olive 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 550 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  	€ 14
CAPRESE   <i>mozzarella di bufala, pomodoro, olio, basilico</i>	€ 17
BURRATA CON BRUSCHETTE    	€ 17
<i>latte, farina, pomodoro, acciuga, olio, sale</i>	
PROSCIUTTO	€ 17
<i>stagionato oltre 24 mesi tagliato a mano</i>	
POLPETTE IN UMIDO   	€ 18
<i>manzo, maiale, olio, cipolla, uova, pomodoro, pane, latte, basilico, carota, farina, sale, parmigiano, sedano, prezzemolo</i>	
CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE) 	€ 8
<i>carciofo, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale</i>	
PANE ED OLIO DEL FRANTOIO 	€ 6
<i>farina</i>	
CESTINO DI PANE 	€ 3
<i>Gratuito con Antipasto e Secondo su richiesta</i>	

FRITTI

FRITTO MISTO      	€ 17
<i>Olio EVO Supplì: riso, manzo, mozzarella, pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio, sale, uova, farina</i>	
<i>Verdure di stagione: funghi, melanzane, peperoni, broccolo, zucchine, farina, uova, lievito </i>	
<i>Crocchette di Patate: prezzemolo, patata, farina, uova, parmigiano, sale </i>	
<i>Olive Ascolane: oliva, manzo, sedano, uova, farina, olio, sale, parmigiano, pecorino</i>	
<i>Fiore di Zucca (STAGIONALE): mozzarella, alice, lievito, farina, uova</i>	
SUPPLI'     	€ 3
<i>riso, mozzarella, manzo, pomodoro, carota, sedano, cipolla, uova, farina, olio, sale</i>	
OLIVE ASCOLANE 2 a porzione     	€ 4
<i>oliva, manzo, sedano, parmigiano, pecorino, carota, uova, farina, olio, sale</i>	
MOZZARELLA IN CARROZZA    	€ 4
<i>farina, mozzarella, alice, uova</i>	
FIORE DI ZUCCA (STAGIONALE)   	€ 4
<i>fiore di zucca, mozzarella, alice, lievito, uova, farina</i>	
CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 	€ 8
<i>carciofo, olio, sale</i>	
POLPETTE DI BOLLITO     	€ 19
<i>manzo, limone, patata, uova, parmigiano, prezzemolo, olio, farina, sedano, cipolla, sale</i>	
TOVAGLIATO A PERSONA - PLACE SETTING FOR ONE PERSON	€ 2

PASTA FATTA IN CASA

con aggiunta di parmigiano o pecorino sopra

FETTUCCHINE all'uovo farina, uovo 🌾🥚

AL RAGU' 🍷🥩🍅

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

€ 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

€ 18

TAGLIOLINI all'uovo farina, uovo 🌾🥚

CACIO E PEPE 🍷🌿

pecorino, pepe

€ 17

GRICIA 🍷

guanciale, pecorino, pepe

€ 17

PESTO 🍷🌿🌿

basilico, parmigiano, pecorino, olio, pinoli, aglio

€ 17

STROZZAPRETI farina 🌾

CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO (STAGIONALE) 🍷

carciofi, guanciale, pecorino, 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

GNOCCHI farina, uova, patata 🌾🥚

RAGÙ 🍷🥩🍅

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

€ 18

SUGO CON CODA ALLA VACCINARA 🥩🍅🚫🐷

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

€ 19

SORRENTINA 🍷🌿

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

€ 18

SCIAVATELLI farina 🌾

AMATRICIANA 🍷🥚

guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino

€ 17

ARRABBIATA 🌿

pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino

€ 17

RAVIOLI all'uovo farina, uova, ricotta di pecora, scorza di limone, basilico, sale 🌾🥚🍷

POMODORO FRESCO E BASILICO 🌿

pomodoro, basilico, olio, aglio

€ 18

BURRO E SALVIA 🌾🍷🌿

burro, salvia, olio

€ 18

MINISTRA del GIORNO 🌾🥩🌿

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

€ 14

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

€ 2

SECONDI

MILLE FOGLIE DI MELANZANE  

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

€ 16

CONIGLIO ALLA CACCIATORA  

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

€ 19

POLPETTE IN UMIDO   

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

€ 18

POLPETTE AL LIMONE   

manzo, maiale, pane, uova, olio, limone, farina, latte, prezzemolo, burro, parmigiano, sale

€ 18

TRIPPA    

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

€ 16

SCALOPPINA    

AL VINO *vitella, burro, farina, sale, olio, vino*

€ 18

AL MARSALA *vitella, farina, burro, sale, olio, marsala*

€ 18

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

€ 18

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA   

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

€ 19

CODA ALLA VACCINARA   

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

€ 17

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA con Patate  

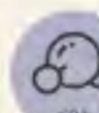

vitella, aglio, olio, rosmarino, salvia, alloro, pepe, patate, vino, sale

€ 19

CORATELLA CON CARCIOFI (STAGIONALE)   

coratella, latte, carciofo, cipolla, sale, vino

€ 18

ABBACCHIO AL FORNO con Patate (STAGIONALE)  

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

€ 22

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

€ 2

CONTORNI

PUNTARELLE (STAGIONALE) 🌱 🌿

puntarelle, aglio, olio, aceto, limone, alice, sale

€ 8

PATATE AL FORNO 🌱 🌿

patata, rosmarino, salvia, aglio, sale, olio

€ 6

CICORIA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA 🌱

cicoria, olio, peperoncino, aglio, sale

€ 7

FAGIOLINI all'agro (STAGIONALE) 🌱

€ 7

INSALATA MISTA 🌱

lattuga, radicchio, rucola, finocchio, carota, cetriolo

€ 7

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 🌱

carciofo, olio, sale

€ 8

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE) 🌱

carciofo, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale

€ 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* 🍷🍳🥛

€ 8

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

ZABAIONE *montato a mano con marsala Florio superiore* 🍷🥛☁️

€ 8

uova, marsala, latte, zucchero, sale, panna

CHEESECAKE 🍷🍳🥛

€ 8

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

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

PANNA COTTA 🍷🥛

€ 8

Al Cioccolato artigianale o Frutti di bosco freschi

cioccolato, latte, zucchero, frutti di bosco, vaniglia, colla di pesce

TORTA di RICOTTA e CIOCCOLATO 🍷🍳🥛☁️

€ 8

ricotta di pecora, farina, uova, zucchero, sambuca, cioccolato, latte, vaniglia, scorza limone, lievito

CROSTATA alla MARMELLATA 🍷🍳🥛

€ 8

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

MARITONZO 🍷🍳🥛

€ 8

farina, zucchero, sale, burro, lievito di birra, uova, latte, vaniglia, limone, arancia

FRUTTA DI STAGIONE

€ 8

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	€ 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 <i>SPRITZ</i>	€ 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

€ 2

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 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 <i>(Eremo Tuscolano) 13% vol. DOCG</i>	€ 26
VENETO	PINOT GRIGIO <i>(De Pra) 13% vol. IGT</i>	€ 25
ALTO ADIGE	GEWÜRZTRAMINER "Perelise" <i>(Colterenzio) 14,5% vol. DOC</i>	€ 38
	CHARDONNAY "Altkirch" <i>(Colterenzio) 13,5% vol. DOC</i>	€ 32
CAMPANIA	FALANGHINA <i>(Di Meo) 13% vol. IGT</i>	€ 28
	GRECO DI TUFO <i>(Di Meo) 12,5% vol. DOCG</i>	€ 34
SARDEGNA	VERMENTINO <i>(Audarya) 13,5% vol. DOC</i>	€ 26

VINI ROSATI

TOSCANA	ALIE "Ammiraglia" <i>(Frescobaldi) 12% vol. IGT</i>	€ 32
---------	--	------

BOLLICINE

VENETO	PROSECCO 007 Millesimato Brut <i>(De Pra) 11,5% vol. DOCG</i>	€ 28
LOMBARDIA	FRANCIACORTA Extra Brut <i>(Ricci Curbastro) 12,5% vol. DOCG</i>	€ 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