

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'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 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.
-  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 Suppli: 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>	

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, 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

MINESTRA del GIORNO 🌾🌿🌿

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

€ 14

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, peperoncino, rosmarino, vino, aceto, sale

POLPETTE IN UMIDO 🌱 🍴 🏠 € 18

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

POLPETTE AL LIMONE 🌱 🏠 🍴 € 18

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

TRIPPA 🏠 🌱 🍴 🐾 € 16

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

SCALOPPINA 🌱 🏠 🍴 🐾 € 18

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

AL MARSALA *vitella, farina, burro, sale, olio, marsala* € 18

AL LIMONE *vitella, farina, prezzemolo, olio, burro, limone, sale* € 18

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, sale, vino

ABBACCHIO AL FORNO con Patate (STAGIONALE) 🍴 🐾 € 22

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

CONTORNI

PUNTARELLE (STAGIONALE) 🍷 (V)	€ 8
<i>puntarelle, aglio, olio, aceto, limone, alice, sale</i>	
PATATE AL FORNO 🍷 (V)	€ 6
<i>patata, rosmarino, salvia, aglio, sale, olio</i>	
CICORIA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA (V)	€ 7
<i>cicoria, olio, peperoncino, aglio, sale</i>	
FAGIOLINI all'agro (STAGIONALE) (V)	€ 7
INSALATA MISTA (V)	€ 7
<i>lattuga, radicchio, rucola, finocchio, carota, cetriolo</i>	
CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) (V)	€ 8
<i>carciofo, olio, sale</i>	
CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE) (V)	€ 8
<i>carciofo, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale</i>	
VERDURE DI STAGIONE (V)	€ 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

VINI ROSSI

LAZIO	CESANESE DEL PIGLIO (Petrucca e Vela) 13,5% vol. DOCG	€ 26
	SYRAH "Marco Mergé" (Omnia Mater) 14,5% vol. IGP	€ 38
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Marco Mergé" (Amantes) 13% vol. DOC	€ 30
	MERLOT E CABERNET SAUVIGNON "Marco Mergé" (MCMXX - Millenovecentoventi - 1920 - Platinum) 14% vol. IGP	€ 28
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" (Marchese Antinori) 14% vol. DOCG	€ 76
	CHIANTI "Classico" (Solaia Antinori) 14,5% vol. IGT	€ 600
	CHIANTI "Classico" (Frescobaldi) RIALZI Gran Selezione 14.5% vol. DOCG	€ 65
	CABERNET (Poggio alle Nane Antinori) 14% vol. DOC	€ 130
	BRUNELLO DI MONTALCINO (Elia Palazzesi) 14,5% vol. DOC	€ 90
	BRUNELLO DI MONTALCINO (Pian delle vigne Antinori) 14,5% vol. DOCG	€ 100
	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
	PECORINO "Marco Mergé" (Amantes) 13% vol. IGP	€ 30
	SAUVIGNON "Marco Mergé" (Omnia Mater) 13% vol. IGP	€ 38
VENETO	PINOT GRIGIO (De Pra) 13% vol. IGT	€ 25
	RIBOLLA GIALLA (Jermann) 12,5% vol. IGT	€ 35
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
FRIULI	PINOT GRIGIO (Jermann) 13% vol. DOC	€ 35

VINI ROSATI

TOSCANA	ALIE "Ammiraglia" (Frescobaldi) 12% vol. IGT	€ 32
LOMBARDIA	FRANCIACORTA (Marchese Antinori) 12,5% vol. DOCG	€ 50

BOLLICINE

LAZIO	VINO SPUMANTE Brut "Marco Mergé" (Amantes) 12,5% vol.	€ 32
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

COCKTAIL

SPRITZ APEROL/CAMPARI/LIMONCELLO <i>(Prosecco, soda, Aperol/Campari/Limoncello)</i>	€ 10
NEGRONI <i>(Campari, Vermouth Torino, Tanqueray Ten Gin)</i>	€ 12
MOSCOW MULE <i>(Vodka, Lime, Ginger Beer, Angostura)</i>	€ 12
PORNOSTAR MARTINI <i>(Vodka alla Vaniglia, Liquore al Passion Fruit, Lime, Champagne)</i>	€ 15
ESPRESSO MARTINI <i>(Vodka, Kalua, zucchero, espresso)</i>	€ 13
MOJITO <i>(Rum Bianco, Lime, Zucchero, Menta, Soda)</i>	€ 13
PINA COLADA FROZEN <i>(Rum bianco, Malibu, Lime, Cocco, Ananas)</i>	€ 14
BLOODY MARY <i>(Vodka, Pomodoro, Sale, Pepe, Tabasco, Salsa Worcestershire, Limone)</i>	€ 12
WHISKEY SOUR <i>(Johnnie Walker Blue Label, Limone, Zucchero, Angostura, Acqua Faba)</i>	€ 18

Possibilità di eventuale alcolico premium con supplemento di € 8

COCKTAIL DELLA CASA

PANTHEON <i>(Tequila Casamigos, Lime, Soda al Pompelmo)</i>	€ 18
COLOSSEO <i>(Tanqueray Ten Gin, Frutti Rossi, Limone, Acqua Faba)</i>	€ 18
TRASTEVERE <i>(Gin Mare, Limone, Zucchero, Basilico)</i>	€ 18
PIAZZA NAVONA <i>(Tequila Casamigos, Agave, Lime, Cointreau)</i>	€ 18

PREMIUM

GIN TANQUERAY TEN <i>(Scorze di agrumi e cannella)</i>	€ 11
GIN MARE <i>(Rosmarino e mirtilli)</i>	€ 13
GIN MONKEY 47 <i>(Pompelmo e zenzero)</i>	€ 15
VODKA BELVEDERE	€ 11
VODKA CIROC	€ 13
VODKA BELUGA	€ 15
WHISKEY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 15
TEQUILA CASAMIGOS	€ 16
RON ZACAPA 23Y	€ 16

Con eventuale accompagnamento di:

FEVER TREE TONIC INDIAN	€ 5
SCHWEPPES POMPELMO ROSA	€ 5

ANALCOLICI

VATICANO <i>(Ananas, Fragola, Lime, Agave)</i>	€ 10
SAN PIETRO <i>(Frutti Rossi, Menta, Lime, Fever Tree Ginger Beer)</i>	€ 10