

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 stendono 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 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.

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


















Guest Fortunata Firenze
PWS: GuestOsteriadafortunata1921!x

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 LATTE DI BUFALA  

€ 14

CAPRESE  

€ 16

mozzarelle di latte di bufala, pomodori, olio, basilico

BURRATA CON BRUSCHETTE   

€ 16

latte, farina, pomodoro, acciuga, olio, sale

PROSCIUTTO

€ 18

stagionato oltre 24 mesi tagliato a mano

PROSCIUTTO E MELONE (STAGIONALE)

€ 21

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE) 

€ 8

carciofo, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale

POLPETTE IN UMIDO   

€ 18

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

PANE ED OLIO DEL FRANTOIO 

€ 6

farina

CESTINO DI PANE 

€ 3


Gratuito con Antipasto e Secondo su richiesta


FRITTI

FRITTO MISTO      

€ 19

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

Verdure di stagione: funghi, melanzane, peperoni, broccolo, zucchine, farina, uova, lievito 

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

Olive Ascolane: oliva, manzo, sedano, pecorino, carota, uova, farina, olio, sale, formaggio

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

POLPETTE DI BOLLITO     

€ 18

manzo, limone, patata, uova, formaggio, prezzemolo, olio, farina, sedano, cipolla, sale

SUPPLI'     

€ 3

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

OLIVE ASCOLANE 2 a porzione     

€ 4

oliva, manzo, sedano, formaggio, pecorino, carota, uova, farina, olio, sale

MOZZARELLA IN CARROZZA    

€ 4

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

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

€ 3

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

AMATRICIANA 🍷🥩

guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino

SUGO CON CODA ALLA VACCINARA 🥩🍅🍷🚫🐷

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

TAGLIOLINI all'uovo farina, uovo 🌾🥚

CACIO E PEPE 🥩🌿

pecorino, pepe

GRICIA 🥩

guanciale, pecorino, pepe

PESTO 🍷🌿🌿

basilico, parmigiano, pecorino, olio, pinoli, aglio

STROZZAPRETI farina 🌾

CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO (STAGIONALE) 🥩

carciofi, guanciale, pecorino, pepe, olio, sale

FIORI di ZUCCA E GUANCIALE (STAGIONALE) 🥩

fiore di zucca, guanciale, pecorino, pepe

CARBONARA 🥩🥚

guanciale, uova, pecorino, parmigiano, pepe

GRICIA 🥩

guanciale, pecorino, pepe

GNOCCHI farina, uova, patata 🌾🥚

RAGÙ 🥩🍅🍷

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

SUGO CON CODA ALLA VACCINARA 🥩🍅🍷🚫🐷

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

SORRENTINA 🥩🌿

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

SCIAVATELLI farina 🌾

AMATRICIANA 🍷🥩

guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino

ARRABBIATA 🌿

pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino

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

POMODORO FRESCO E BASILICO 🌿

pomodoro, basilico, olio, aglio

BURRO E SALVIA 🌾🥚🌿

burro, salvia, olio

MINISTRA del GIORNO 🌾🍅🌿

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

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

€ 3

€ 18

€ 18

€ 19

€ 18

€ 18

€ 18

€ 18

€ 18

€ 18

€ 18

€ 18

€ 20

€ 18

€ 18

€ 18

€ 19

€ 19

€ 17

SECONDI

MILLE FOGLIE DI MELANZANE  

€ 17

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

CONIGLIO ALLA CACCIATORA  

€ 18

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

POLPETTE IN UMIDO   

€ 18

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

COSTOLETTE D'AGNELLO CON RUCOLA E POMODORINI   

€ 24

agnello, uova, farina, pane grattugiato, rucola, pomodoro, sale, olio

TRIPPA    

€ 16

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

SCALOPPINA    

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

€ 18

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

€ 18

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  

€ 18

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

CODA ALLA VACCINARA   

€ 18

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

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA con Patate  

€ 20

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

ABBACCHIO AL FORNO con Patate (STAGIONALE)  

€ 22

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

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

€ 3

CONTORNI

PUNTARELLE (STAGIONALE)  

puntarelle, aglio, olio, aceto, limone, alici, sale

€ 8

PATATE AL FORNO  

patata, rosmarino, salvia, aglio, sale, olio

€ 7

CICORIA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA 

cicoria, olio, peperoncino, aglio, sale

€ 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

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

€ 3

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, lievito, latte, vaniglia, scorsa limone

MOUSSE AL CIOCCOLATO 🍳🥛

€ 8

cioccolato, latte, uova

FRUTTA DI STAGIONE

€ 8

CONSIGLIATO MOSCATO IN ABBINAMENTO

€ 6





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

€ 3

CAFFETTERIA

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

BIBITE E DRINK

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

AMARI E LIQUORI ALLA MESCITA

| | |
|------------------|------|
| WHISKY | € 10 |
| AMARO | € 5 |
| AMARO JEFFERSON | € 8 |
| MIRTO | € 5 |
| LIMONCELLO | € 5 |
| SAMBUCA | € 5 |
| GRAPPA bianca | € 9 |
| GRAPPA barricata | € 10 |
| VODKA | € 10 |
| BAILEYS | € 8 |

I NOSTRI SPRITZ

| | |
|--|------|
| APEROL SPRITZ <i>Prosecco, soda, Aperol</i> | € 10 |
| LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco, soda, Limoncello</i> | € 10 |
| CAMPARI SPRITZ <i>Prosecco, soda, Campari</i> | € 10 |
| SARTI ROSA SPRITZ <i>Liquore all'arancia, mango e passion fruit, prosecco, soda</i> | € 10 |

VINO AL CALICE

| | | |
|----------|---------------------------|-----|
| ROSSO | CESANESE DA FORTUNATA | € 7 |
| BIANCO | CHARDONNAY DA FORTUNATA | € 7 |
| ROSATO | ALIE "Ammiraglia" | € 7 |
| PROSECCO | PROSECCO Millesimato Brut | € 7 |

VINI ROSSI

LAZIO

CESANESE DA FORTUNATA
(*Amantes*) 13% vol. IGP Lazio

€ 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"
(*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

CHARDONNAY DA FORTUNATA
(MCMXX-1920) 13% vol. IGP Lazio

€ 26

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

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

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



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

Vieni a trovarci:

Roma, Via del Pellegrino, 11 (*Campo de' Fiori*)
Roma, Piazza della Cancelleria, 87 (*Campo de' Fiori*)
Roma, Via dei Baullari, 112 (*Campo de' Fiori*)
Roma, Corso del Rinascimento, 17 (*Piazza Navona*)
Roma, Piazza della Rotonda, 6 (*Pantheon*)
Milano, Via dei Fiori Chiari, 13 (*Brera*)
Milano, Via della Moscova, 52 (*Moscova*)
Milano, Via Casale, 4 (*Navigli*)
Bologna, Via Altabella, 19c (*Centro*)
Firenze, Via dè Pecori, 9 (*Centro*)
607 Lincoln Rd Miami Beach, FL USA