

# 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 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 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



Guest Fortunata Firenze  
PWS: GuestOsteriadafortunata1921!x

Lingue Disponibili Languages Available:

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

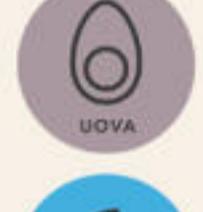
Si informa la gentile clientela che i simboli indicati dopo il nome di ogni portata indicano la presenza degli allergeni (Allegato II al Regolamento UE n. 1169/2011)



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

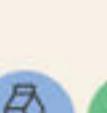
*Olio EVO Supplì: riso, manzo, mozzarella, pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio, sale, uova, farina*

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

*Croccette 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, alici, lievito, farina, uova*

POLPETTE DI BOLLITO      

€ 18

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

SUPPLÌ     

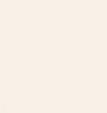
€ 3

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

OLIVE ASCOLANE 2 a porzione      

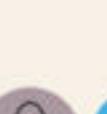
€ 4

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

MOZZARELLA IN CARROZZA    

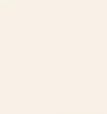
€ 4

*farina, mozzarella, alici, uova*

FOIRE DI ZUCCA (STAGIONALE)   

€ 4

*fiore di zucca, mozzarella, alici, lievito, uova, farina*

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 

€ 8

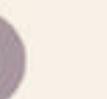
*carciofo, olio, sale*

**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*

€ 18

**AMATRICIANA**  

*guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino*

€ 18

**SUGO CON CODA ALLA VACCINARA**    

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

€ 19

**TAGLIOLINI** all'uovo farina, uovo  

**CACIO E PEPE**  

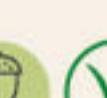
*pecorino, pepe*

€ 18

**GRICIA** 

*guanciale, pecorino, pepe*

€ 18

**PESTO**   

*basilico, parmigiano, pecorino, olio, pinoli, aglio*

€ 18

**STROZZAPRETI** farina 

**CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO (STAGIONALE)** 

*carciofi, guanciale, pecorino, pepe, olio, sale*

€ 18

**FIORI di ZUCCA E GUANCIALE (STAGIONALE)** 

*fiore di zucca, guanciale, pecorino, pepe*

€ 18

**CARBONARA**  

*guanciale, uova, pecorino, parmigiano, pepe*

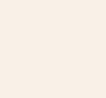
€ 18

**GRICIA** 

*guanciale, pecorino, pepe*

€ 18

**GNOCHI** 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*

€ 20

**SORRENTINA**  

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

€ 18

**SCIAVATELLI** farina 

**AMATRICIANA**  

*guanciale, pomodoro, pepe, pecorino, peperoncino, vino*

€ 18

**ARRABBIATA** 

*pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino*

€ 18

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

**POMODORO FRESCO E BASILICO** 

*pomodoro, basilico, olio, aglio*

€ 19

**BURRO E SALVIA**  

*burro, salvia, olio*

€ 19

**MINESTRA del GIORNO**   

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

€ 17

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

€ 3

## 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*

### SCALOPPINI



### 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)  

€ 8

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

PATATE AL FORNO  

€ 7

*patata, rosmarino, salvia, aglio, sale, olio*

CICORIA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA 

€ 7

*cicoria, olio, peperoncino, aglio, sale*

INSALATA MISTA 

€ 7

*lattuga, radicchio, rucola, finocchio, carota, cetriolo*

CARCIOFI ALLA GIUDIA (STAGIONALE) 

€ 8

*carciofo, olio, sale*

CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALE) 

€ 8

*carciofo, mentuccia, prezzemolo, olio, aglio, sale*

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, scorza 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 € 26  
(*Amantes*) 13% vol. IGP Lazio

SYRAH "Marco Mergé" € 38  
(*Omnia Mater*) 14,5% vol. IGP

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Marco Mergé" € 30  
(*Amantes*) 13% vol. DOC

MERLOT E CABERNET SAUVIGNON "Marco Mergé" € 28  
(MCMXX - *Millenovecentoventi* - 1920 - *Platinum*) 14% vol. IGP

## VENETO

CABERNET SAUVIGNON € 25  
(*De Pra*) 12% vol. IGT

VALPOLICELLA SUPERIORE € 40  
(*Latium Morini*) 15% vol. DOC

AMARONE della VALPOLICELLA € 80  
(*Campo Leon* (*Latium Morini*) 16% vol. DOCG

## ALTO ADIGE

PINOT NERO RISERVA "St. Daniel" € 36  
(*Colterenzio*) 14,5% vol. DOC

## PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA "Costa Fiore" € 32  
(*Claudio Alario*) 14,5% vol. DOCG

BAROLO € 80  
(*Rocche dell'Annunziata*) 14,5% vol. DOC

## TOSCANA

CHIANTI "Sasso Bisciaio" € 28  
(*Tenuta la Pineta*) 14% vol. DOCG

CHIANTI "Classico" € 65  
(*Frescobaldi*) *RIALZI Gran Selezione* 14,5% vol. DOCG

BRUNELLO DI MONTALCINO € 90  
(*Elia Palazzi*) 14,5% vol. DOC

TIGNANELLO € 180  
(*Antinori*) 14,5% vol. IGT

## CAMPANIA

AGLIANICO € 32  
(*Di Meo*) 13,5% vol. IGT

## PUGLIA

NEGROAMARO € 35  
(*Carvinea*) 14% vol. IGT

PRIMITIVO "Torcicoda" € 37  
(*Tomaresca - Antinori*) 14% vol. IGT

## SARDEGNA

CANNONAU € 26  
(*Audarya*) 13,5% vol. DOC

**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