

— MENU —

F **ORTUNATO** 
SINCE 1975
DA
— AL PANTHEON - RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

- Prosciutto di Parma 18 mesi con ovoline di bufala Campana** € 16.00
Parma prosciutto ham aged 18 months and buffalo milk mozzarella cheese
- Selezioni di salumi del Lazio** € 16.00
Selection of local salami from Lazio region
- Bresaola della Valtellina punta d'anca IGP con rucola e parmigiano** € 15.00
Bresaola beef carpaccio with rucola salad and parmesan
- Vitello tonnato classico** € 16.00
Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
- Burrata di Andria con pomodorini e basilico** € 12.00
Burrata cheese from Andria(Puglia) with cherry tomato and basil
- Fritto di Fortunato con fiori di zucca ripieni della tradizione,
mozzarelline e supplì ai funghi e tartufo** € 15.00
*Fortunato's fried mix with traditional stuffed zucchini flowers,
mozzarella cheese, supplì with mushrooms and truffle*
- Carciofi alla Romana (pz. 2)** € 14.00
Traditional Roman artichokes (pz.2)
- Tartare di tonno rosso con avocado, cipolla rossa di Tropea e balsamico** € 18.00
Red tuna tartar with avocado, red onion and balsamic
- Ostriche selezionate** al pz. € 5.00
Selected oysters
- Frittura di calamari freschi e gamberi** € 20.00
Fried fresh calamari and shrimps
- Polpo scottato con avocado e carciofi croccanti** € 20.00
Grilled fresh octopus with avocado and crispy artichokes
- Salmone fresco marinato all'arancia e pepe rosa** € 13.00
Marinated fresh salmon with orange and pink pepper

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

PRIMI PIATTI E ZUPPE
PASTA DISHES AND SOUPS

- Tonnarelli cacio e pepe della tradizione Romana € 14.00
Traditional Roman homemade tonnarelli “cacio e pepe”
- Rigatoni all’ Amatriciana con pecorino Romano e guanciale di Amatrice € 14.00
Rigatoni “Amatriciana” with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
- Spaghetti del pastificio Mancini alla carbonara con uova bio
e guanciale di Amatrice € 14.00
Spaghetti carbonara (Pasta Mancini) with organic eggs and pork cheek
- Spaghetti burro e alici con finocchietto selvatico € 14.00
Traditional Roman spaghetti with butter, anchovies and wild fennel
- Tagliolini all’arrabbiata € 13.00
Homemade tagliolini with spicy tomato sauce and garlic
- Tortellini di Bologna alla crema € 15.00
Classic homemade tortellini stuffed with meat in parmesan cream sauce
- Fettuccine casarecce fatte in casa al ragù di manzo € 15.00
Homemade fettuccine pasta with classic meat ragù sauce (alla Bolognese)
- Gnocchetti di patate al gorgonzola con radicchio Trevigiano € 16.00
*Homemade potato gnocchi with gorgonzola blue cheese cream sauce
and radicchio salad*
- Risotto ai fiori con gamberoni e semi di zucca caramellati € 20.00
Risotto with zucchini flowers cream sauce, shrimps and toasted pumpkin seeds
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro fresco e basilico € 15.00
Homemade ricotta and spinach ravioli with fresh tomato sauce and basil
- Spaghetti “Mancini” alle vongole veraci € 22.00
Spaghetti “Mancini” with fresh clams
- Tagliolini all’ astice con pomodorino datterino € 35.00
Homemade tagliolini with fresh lobster and “datterino” tomato sauce
- Pasta e ceci € 10.00
Traditional pasta and chickpea soup
- Minestrone di verdure € 10.00
Fresh vegetable minestrone

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person

SECONDI PIATTI MEAT DISHES

-Filetto di manzo al pepe verde	€ 32.00
<i>Beef fillet mignon with green pepper sauce</i>	
-Filetto di manzo alla griglia	€ 30.00
<i>Grilled beef fillet mignon</i>	
-Bistecca di manzo alla griglia	all'etto € 6.50
<i>Grilled sirloin steak</i>	each 100 gr € 6.50
-Chateaubriand con salsa bernese (min per 2)	€ 80.00
<i>Beef fillet chateaubriand with Bearnaise sauce (min. for 2)</i>	
-Bistecca Fiorentina	all'etto € 8.00
<i>Florentine style t-bone steak (min. 750gr)</i>	each 100gr
-Bocconcini di pollo alla cacciatora	€ 18.00
<i>Organic chicken "alla cacciatora" with olives, capers, white wine and rosemary</i>	
-Costolette d'agnello scalzate allo scottadito	€ 28.00
<i>Traditional grilled Roman baby lamb chops "allo scottadito"</i>	
-Saltimbocca di vitella alla Romana	€ 18.00
<i>Roman "saltimbocca" (veal cutlet in white wine sauce with prosciutto and sage)</i>	
-Ossobuco (Peter's farm) di vitella con purè	€ 26.00
<i>Ossobuco (Peter's farm) alla Romana with potato puré</i>	
-Maialino porchettato della casa	€ 26.00
<i>House special baked baby pork</i>	

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person

IL PESCATO FISH and SEAFOOD

-Rombo al forno con patate e pomodorini (Min. x 2) <i>Baked local flounder with potatoes and cherry tomato (Min. for 2)</i>	all'etto € 8.00 <i>each 100gr</i>
-Spigola di mare in crosta di sale (Min. x 2) <i>Local fresh seabass in salt crust (Min. for 2)</i>	all'etto € 8.00 <i>each 100gr</i>
-Orata di mare al forno con patate e carciofi (Min. x 2) <i>Baked local sea bream with potatoes and artichokes (Min. for 2)</i>	all'etto € 9.00 <i>each 100gr</i>
-Pescato del giorno (a seconda della disponibilità) <i>Local fresh fish of the day</i>	all'etto € 9.00 <i>each 100gr</i>
-Trancio di salmon fresco alla griglia con insalatina <i>Grilled fresh salmon fillet with baby salad</i>	€ 24.00
-Calamari freschi alla griglia <i>Grilled fresh local calamari</i>	€ 24.00
-Scamponi locali <i>Local jumbo scampi</i>	all'etto € 13.00 <i>each 100gr</i>
-Gamberoni rossi freschi o mazzacolle locali <i>Fresh red shrimps or local prawns</i>	all'etto € 11.00 <i>each 100gr</i>
-Aragoste locali <i>Local spiny lobster</i>	all'etto € 16.00 <i>each 100gr</i>

****Il Pescato varia secondo la disponibilità del mercato**
The fresh fish is available depending on the daily fish market

**** Tutti i prodotti ittici da consumme crudi hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004**

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person

CONTORNI e INSALATE
SIDE DISHES and SALADS

-Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino	€ 7.00
<i>Sauted chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic</i>	
-Spinaci al burro	€ 7.00
<i>Butter spinach</i>	
-Patate arrosto	€ 7.00
<i>Roasted potatoes</i>	
-Patate chips	€ 7.00
<i>Fresh fried potatoes chips</i>	
-Insalata di rucola e pomodorini	€ 7.00
<i>Rucola and cherry tomatoes salad</i>	

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person

DOLCI e FRUTTA
DESSERTS and FRUIT

- Millefoglie “Cavalletti” con crema Chantilly e fragoline di bosco € 11.00
Special Napoleon cake with Chantilly cream and wild strawberries
- Tiramisu’ classico al caffè’ € 9.00
Classic coffee tiramisù with mascarpone and chocolate
- Babbà della tradizione Napoletana con crema pasticcera e frutti di bosco € 11.00
Traditional Neapolitan Babbà rum cake filled with cream and wild berries
- Semifreddo al torroncino con granella alla nocciola e salsa al cioccolato fondente € 9.00
Semifreddo with torrone nougat, hazelnuts and dark chocolate dressing
- Torta di ricotta alle pere caramellate al moscato e cannella € 9.00
Ricotta cheese cake with moscato wine caramelized pears and cinnamon
- Sorbetto artigianale di limone € 9.00
Lemon sorbet
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia € 11.00
Mixed wild berries with Grand Marnier liqueur and vanilla ice cream
- Ananas al maraschino o grand Margnier € 9.00
Fresh pineapple with maraschino or grand Margnier liquor

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person

BEVANDE DRINKS

-Acqua Minerale grande	€ 5.00
(San Pellegrino - Nepi - Acqua Panna)	
<i>Large bottle mineral water</i>	
-Acqua minerale piccola	€ 3.00
<i>Small bottle mineral water</i>	
-Birra in bottiglia 0,33 Cl	€ 7.00
<i>Bottled beer</i>	
-Bibite analcoliche e succhi di frutta	€ 5.00
<i>Soft drinks and fruit juices (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)</i>	

CAFFETTERIA COFFEE

-Caffè espresso	€ 3.00
-Caffè decaffeinato - orzo	€ 3.00
-Cappuccino - Caffè Latte	€ 4.00
-Caffè Americano	€ 4.00
-Tè - tisane	€ 5.00

disponibili piatti per celiaci / gluten free products available

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*