

— MENU —

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

Gli allergeni sono segnalati secondo il regolamento 1169/2011 mediante i simboli di seguito riportati

Glutine/Gluten	
Uova/Egg	
Lattosio/Lactose	
Pesce/Fish	
Molluschi/Clams	
Crostacei/Crustaceans	
Frutta guscio/Nuts	
Sedano/Celery	
Senape/Mustard	
Soia/Soy	
Semi sesamo/Sesame seeds	
Lupino/Hop	
Solfiti/Sulphites	
Arachidi/Peanuts	

Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti è disponibile su richiesta il libro degli ingredienti

For more information we have the allergens book on request

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

ANTIPASTI DI TERRA E DI MARE STARTERS

- Vitello tonnato classico** € 16.00

Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
- Burrata di Andria con alici del Cantabrico e zucchine croccanti** € 16.00

Burrata cheese from Andria(Puglia) with anchovies and crispy zucchini
- Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala Campana DOP (250g)** € 18,00

Bassiano prosciutto and buffalo mozzarella (250g)
- Fiori di zucca pastellati della tradizione** € 12.00

Traditional roman fried with stuffed zucchini flowers
- Tortino di melanzane alla parmigiana e provola piccante** € 12.00

Eggplant alla parmigiana with spicy provola cheese, tomato and basil
- Gran fritto di mare con moscardini, alici, polpette di pesce e gamberi in tempura** € 25.00

Great imperial sea food fried mix with baby calamari, anchovies, fish balls and shrimps
- Polpo scottato su cremoso di patate allo zafferano** € 20.00

Grilled octopus on potato and saffron cream
- Carpaccio di spigola con lime, zenzero e pepe rosa** € 16.00

Seabass carpaccio with lime, ginger and pink pepper
- Carpaccio di gamberi rossi con gocce di burrata e tartufo nero** € 20.00

Red shrimp carpaccio with burrata cheese and black truffle
- Il nostro crudo di mare** € 35.00
Raw seafood platter

- **Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento negativo a -20 gradi per 24 ore in conformità alle prescrizioni del reg CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1**

*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”
- Mezze maniche all’ Amatriciana con pecorino Romano buccia nera e guanciale di Amatrice € 14.00
   
Pasta all’Amatriciana” with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
- Spaghetti alla carbonara con uova bio e guanciale di Amatrice € 14.00
   
Spaghetti carbonara with organic eggs
- Gnocchetti di patate fatti in casa ai tre pommodori e basilico € 13.00
 
Homemade potato gnocchi with cherry tomatoes and basil
- Fettucine ai funghi porcini e tartufo nero estivo € 20.00
  
Homemade fettucine with porcini mushrooms and black truffle
- Fettucine al ragù bianco con fonduta di pecorino Romano € 16.00
  
Homemade fettucine with white ragù sauce and pecorino fondou
- Cappellacci fatti in casa burrata e limone con scampi in crema € 25.00
    
Homemade stuffed pasta with burrata, lemon and creamy scampi sauce
- Spaghetti alle vongole veraci e bottarga € 20.00
   
Spaghetti with fresh clams and bottarga
- Tagliolini allo scorfano e il suo sugo € 16.00
   
Homemade tagliolini with rock fish and tomato sauce
- Risotto alla pescatora € 22.00
  
Risotto with “alla pescatora” with seafood
- Tonnarelli all’astice e pomodorino datterino (min. per 2) Al Kg.€ 110.00
  
Homemade tonnarelli with fresh lobster and cherry tomato (min. for 2)

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

SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT MAIN DISHES

-Filetto di manzo al pepe verde € 28.00



Beef fillet mignon with green pepper sauce

-Filetto di manzo all'uva e rosmarino € 30.00

Beef fillet mignon with grapes and rosemary

-Chateaubriand con salsa bernese (min per 2) € 80.00



Beef fillet chateaubriand with Bearnaise sauce (min. for 2)

-Bistecca di manzo Piemontese alla griglia con patate novelle, burro e salvia € 28.00



Grilled Piemontese beef steak with sauted butter and sage potatoes

-Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana € 26.00

Beef tagliata with rucola, cherry tomatoes and parmesan

-Saltimbocca di vitello alla Romana € 20.00



Roman "saltimbocca" (veal chop in white wine sauce with ham and sage)

-Lombata di vitella cotta a bassa temperature ai funghi porcini € 28.00

Veal chop with fresh porcini mushrooms

-Tris di agnello alla Romana € 24.00

Selection of three traditional Roman baby lamb dishes



-Pollo alla diavola con insalatina di scarola € 22.00

Spicy chicken "alla diavola" with green salad

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

SECONDI PIATTI DI PESCE *FISH MAIN DISHES*

- * Pescato del giorno (a seconda della disponibilità) all'etto € 9.00
Local fresh fish of the day each 100gr
- ** Catalana di crostacei a vostra scelta all'etto € 12.00
Catalana salad of your choice each 100gr
- ** Scamponi locali (crudi o alla griglia) all'etto € 12.00
Local jumbo scampi (raw or grilled) each 100gr
- ** Gamberoni rossi Freschi (crudi o alla griglia) all'etto € 12.00
Fresh red shrimps (raw or grilled) each 100gr
- ** Mazzancolle fresche (crudi o alla griglia) all'etto € 10.00
Local fresh tiger prawns (raw or grilled) each 100gr
- ** Astici americani all'etto € 11.00
USA lobster each 100gr
- Aragoste locali all'etto € 16.00
Local spiny lobster each 100gr

**Il Pescato varia secondo la disponibilità del mercato*

The fresh fish is available depending on the daily fish market

*** prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento negativo a -20 gradi per 24 ore in conformità alle prescrizioni del reg CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1*

*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 € 8.00
SO. *Sauted chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic*
- Broccoletti ripassati € 8.00
SO. *Sauted baby broccoli with olive oil, chili pepper and garlic*
- Spinaci burro e parmigiano € 8.00
SO. *Spinach with butter and parmesan*
- Patate novelle burro e salvia € 8.00
SO. *Sauted potatoes with butter and sage*
- Insalata di rucola e pomodorini e grana € 8.00
Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan
- Funghi porcini arrosto € 25.00
Roasted porcini mushrooms

*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

- Tiramisu' classico al caffè' € 10.00
  
Classic coffee tiramisù with mascarpone and chocolate
- Zuppa inglese della nostra tradizione € 10.00
  
Chocolate and cream trifle cake
- Panna cotta al cappuccino con crumble al caffè € 10.00
   
Cappucino panna cotta with coffee crumble
- Babbà Napoletano con crema al limoncello e frutti di bosco € 10.00
  
Homemade Neapolitan rum sponge cake with limoncello cream and mixed berries
- Tris di mini cheesecake € 10.00
   
Selection of three cheesecakes
- Semifreddo al pistachio con salsa di cioccolato fondente e croccante alle mandorle € 10.00
   
Pistachio semifreddo with dark chocolate sauce and crispy almond biscuit
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia € 12.00
   
Mixed wild berries with Grand Marnier liqueur and vanilla ice cream
- Ananas al maraschino € 9.00
Pineapple with maraschino 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*