

— MENU —

F SINCE 1975
DA
ORTUNATO 
— 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/Sesami 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 STARTERS

- Vitello tonnato classico € 16.00
    
Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
- Burrata di Andria con selezione di sottolii Agnoni € 18.00
 
Burrata cheese from Andria(Puglia) with selection of Agnoni vegetable preserves
- Prosciutto di Bassaino 24 mesi € 18.00

Bassiano prosciutto from Lazio region 24 months
- Tortino di melanzane alla parmigiana e provola piccante € 12.00
   
Eggplant alla parmigiana with spicy provola cheese, tomato and basil
- Carciofi alla Romana € 14.00
 
Traditional Roman artichokes
- Carpaccio di manzo con rucola e grana € 20.00

Beef carpaccio with parmesan and rucola
- Battuta di manzo con funghi champignon e tartufo nero pregiato € 24.00
 
Beef tartare with champignon mushrooms and black truffle

**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*

ANTIPASTI DI MARE STARTERS

- Fritto di calamari e alici con maionese al nero di seppia € 22.00
   
Friet calamari and anchovies with black squid mayonnaise
- Polipetti alla Luciana con crostini di pane al rosmarino € 18.00
 
Baby octopus in red sauce with rosmary croutons
- Carpaccio di spigola con lime, zenzero e pepe rosa € 18.00

Seabass carpaccio with lime, ginger and pink pepper
- Tartare di tonno con capperi cipolla rossa di Tropea, burrata e puntarelle € 22.00
  
Red tuna tartare with cappers, red onion, burrata cheese and puntarelle salad
- Mezza luna di astice alla Catalana € 28.00
   
Catalan style lobster tail salad
- Ostriche Gillardeau Al pz. € 6.00
 
Gillardeau oysters 12pz. € 60,00

**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

- Spaghetti 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*
- Mezze maniche alla carbonara con uova bio, guanciale di Amatrice e tartufo nero € 22.00
   
- Pasta alla carbonara with organic eggs and black truffle*
- Tonnarelli cacio e pepe € 14.00
  
- Homemade tonnarelli "cacio e pepe"*
- Lasagnetta bianca alla gricia con Carciofi € 18.00
  
- Homemade white lasagna "alla gricia" with artichokes*
- Fettucine al ragù bianco con fonduta di pecorino Romano € 16.00
  
- Homemade fettucine with white ragù sauce and pecorino fondou*
- Tagliolini al gorgonzola e noci € 15.00
   
- Homemade tagliolini with creamy gorgonzola cheese sauce and walnuts*
- Pasta e ceci € 12.00
 
- Pasta and chickpea soup*
- Spaghetti aglio olio e peperoncino con peperone crusco e bottarga € 18.00
  
- Spaghetti with evo olive oil, chilli pepper, garlic, dried bell pepper and bottarga*
- Spaghetti alle vongole veraci € 20.00
   
- Spaghetti with fresh clams*
- Tagliolini allo scorfano e il suo sugo € 16.00
   
- Homemade tagliolini with rock fish and tomato sauce*
- Tagliolino all'astice e pomodorino datterino € 35.00
  
- Homemade tagliolino with fresh lobster and cherry tomato*
- Risotto alla pescatora € 22.00
  
- Risotto "alla pescatora" with seafood*

*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 al Barolo € 32.00



Beef fillet mignon with Barolo wine sauce

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



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

-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 alla Bolognese € 28.00

Fried Veal chop "alla Bolognese" with parmesan fondue and prosciutto

-Carrè di agnello alle erbe aromatiche con purè alla Francese € 30.00

Rack of baby lamb with herbs and French mashed potatoes



Pancia di maialino con il suo fondo e composta di mele alla cannella € 26.00

Baby pork belly with it's juice and cinnamon flavored apples



-Faraona di pollo ruspante ai peperoni con coulis alla menta € 22.00

Free range chicken with bell peppers and mint sauce

-Animelle alla cacciatora su polenta croccante € 22.00

Veal sweetbreads alla cacciatora on crispy polenta



-Trippa alla Romana al sugo con pecorino e mentuccia € 22.00

Roman style tripe in red sauce with pecorino cheese and mint

*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

-** Sogliola alla mugnaia all'etto € 10.00



Fresh sole fish alla mugnaia with white wine sauce each 100gr

** Filetto di pescato alla griglia con verdure baby e riduzione agrodolce € 30.00



Grilled fish fillet with baby vegetables and sweet&sour reduction

-** 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



-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
Sautéed chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic
- Puntarelle con salsa di acciughe € 12.00
Roman puntarelle with anchovies sauce
- Spinaci burro e parmigiano € 8.00
🍴
Spinach with butter and parmesan
- Patate sauté burro e salvia € 8.00
🍴
Sautéed potatoes with butter and sage
- Insalata di rucola e pomodorini e grana € 8.00
🍴
Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan

*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' ai lamponi** € 10.00
🌿 🍷 🍓
Tiramisù with raspberries
- Crostata di ricotta con pere e cioccolato** € 10.00
🍷 🌿 🍓
Ricotta, pear and chocolate cake
- Zuppa inglese della nostra tradizione** € 10.00
🍷 🍷 🌿
Chocolate and cream trifle cake
- Delizia al limone di Amalfi** € 12.00
🍷 🍓 🌿 🍷
Amalfi Lemon cake
- Babbà Napoletano con crema al limoncello e frutti di bosco** € 12.00
🍷 🌿 🍓
Napoletan rum sponge cake with limoncello cream and wild berries
- Semifreddo al torroncino con salsa al caramello e croccante alle mandorle** € 10.00
🍷 🌿 🍓 🍷
Nougat parfait with caramel sauce and crunchy almonds
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia** € 14.00
🍷 🍓
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 (San Pellegrino - Nepi - Acqua Panna) <i>Large bottle mineral water</i>	€ 5.00
-Acqua minerale piccola <i>Small bottle mineral water</i>	€ 3.00
-Birra Peroni 0,33 Cl <i>Peroni beer</i>	€ 7.00
-Birra artigianale 0,50 Cl <i>Artisanal Italian beer</i>	€ 10.00
-Bibite analcoliche e succhi di frutta <i>Soft drinks and fruit juices (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)</i>	€ 5.00

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*