

— MENU —

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

ANTIPASTI STARTERS

- Vitello tonnato classico € 16.00
Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
- Burrata di Andria con pomodorini, basilico e alici di Cetara € 14.00
Burrata cheese from Andria(Puglia) with cherry tomato, basil and anchovies from Cetara
- Mortadella di Bologna con gnocchetti fritti e pomodorini Agnoni € 15.00
Mortadella with fried bread and "Agnoni" sun dried tomato
- Carpaccio di Filetto di Manzo con rucola e parmigiano € 18.00
Beef fillet carpaccio with rucola and parmesan
- Roast beef al tartufo nero estivo € 18.00
Roast beef with black truffle
- Fiore di zucca ripieno della tradizione € 4.50
Traditional stuffed zucchini flowers
- Tartare di tonno rosso con avocado, cipolla rossa di Tropea e balsamico € 18.00
Red tuna tartar with avocado, red onion and balsamic
- Calamaretti fritti € 22.00
Fresh deep fried baby calamari

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”
- Tonnarelli cacio e pepe e cozze € 16.00
Traditional Roman homemade tonnarelli “cacio e pepe and mussels”
- Mezze maniche monograno Felicetti all’ Amatriciana con pecorino Romano buccia nera e guanciaie di Amatrice € 14.00
Mezze maniche “Amatriciana” with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
- Spaghetti monograno Felicetti alla carbonara con uova bio livornesi e guanciaie di Amatrice € 15.00
Spaghetti carbonara with organic eggs and pork cheek
- Tagliolini al pomodoro fresco e basilico € 12.00
Homemade tagliolini with fresh tomato and basil
- Spaghetti monograno Felicetti con calamaretti e zucchine alla scapece € 16.00
Spaghetti with baby calamari and zucchini
- Spaghetti monograno “Felicetti” alle vongole veraci e cozze € 20.00
Spaghetti “with fresh clams and mussels
- Risotto ai funghi porcini e tartufo nero estivo € 22.00
Risotto “with porcini mushrooms and black truffle

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 E DI PESCE

MEAT AND FISH MAIN DISHES

-Filetto di manzo al pepe verde	€ 30.00
<i>Beef fillet mignon with green pepper sauce</i>	
-Filetto di manzo alla griglia	€ 28.00
<i>Grilled beef fillet mignon</i>	
-Filetto di manzo alla tartar	€ 28.00
<i>Grilled beef fillet mignon alla tartar</i>	
-Chateaubriand con salsa bernese (min per 2)	€ 80.00
<i>Beef fillet chateaubriand with Bearnaise sauce (min. for 2)</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>	
-Petto di pollo alla mugnaia	€ 18.00
<i>Chicken breast with white wine sauce</i>	

-Trancio di pescato alla siciliana	€ 25.00
<i>Fresh fish fillet of the day with sicilian tomato sauce olives and cappers</i>	
-Pescato del giorno (a seconda della disponibilità)	all'etto € 9.00
<i>Local fresh fish of the day</i> <i>each 100gr</i>	
-Scamponi locali	all'etto € 13.00
<i>Local jumbo scampi</i> <i>each 100gr</i>	
-Gamberoni rossi freschi o mazzacolle locali	all'etto € 11.00
<i>Fresh red shrimps or local prawns</i> <i>each 100gr</i>	
-Aragoste locali	all'etto € 16.00
<i>Local spiny lobster</i> <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>	
-Patate arrosto	€ 7.00
<i>Roasted potatoes</i>	
-Insalata di rucola e pomodorini	€ 7.00
<i>Rucola and cherry tomatoes salad</i>	
-Fagiolini all'agro	€ 8.00
<i>String beans</i>	
-Zucchine alla scapece	€ 7.00
<i>Zucchini with scapece</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

- Tiramisu' classico al caffè' € 9.00
Classic coffee tiramisù with mascarpone and chocolate
- Cheesecake ai lamponi € 10.00
Cheesecake with raspberries
- Bavarese alle fragole e cioccolato bianco € 10.00
Homemade bavarese cake with strawberries and with chocolate
- Crostata alla crema e pinoli € 10.00
Cream and pine nut tart
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia € 12.00
Mixed wild berries with Grand Marnier liqueur and vanilla ice cream
- Carpaccio di Ananas con gelato al frutto della passione € 12.00
Pineapple carpaccio with passion fruit ice cream
- Sgroppino alla vodka € 10.00
Lemon sorbet with vodka

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*