

Aperitivo Cacciani:

Aperol Spritz, Americano, Mojiito, Gin Tonic: 7 Euro

Calice di Prosecco, Bianco Frascati : 5 euro; Rosso Cacciani: 6 euro
ed altre scelte dai vini al calice del giorno....

Tagliere salumi e formaggi del territorio (selezione Maletti e Petrucci):14 euro
Prosciutto Umbro e Bufala Campana 14 euro *Ham and bufala "mozzarella"*

Cestino di pane artigianale e focaccia "Cacciani": 4 euro

Gli antipasti di terra: 14 euro

Porchettina del "Grande Stefano" con misticanza (dal 1922) *Baby pork roasted*

Il Crostino "alla provatura" su pane fatto in casa al nero (dal 1994)

Homemade Bread with ink squid and fresh provola cheese

Pate' di coratella su pane croccante con profumi di arancia abbinato al cannellino
(dal 1993) *Crouton of lamb offal pate'*

Antipasti di Mare : (il pescato fornito da Michelino fish)

Seppie o calamari alla "catalana" con carotine,germogli,cipolla di Tropea e
pomodoro "cuore di bue" *Squid with onions and tomatoes* **18 euro**

Alicette panate e fritte con salsa agrodolce di Paolo *Fried anchiovis* **18 euro**

La "nostra" Tartare di pescato del giorno ai profumi delle isole

Fish of the day Tartare: **22 euro**

Primi Piatti della tradizione Cacciani e della stagione: 14,5 euro

I tonnarelli "a cacio e pepe" con pecorino romano e pepe di Rimbasi (dal 1922)

Eggs spaghetti with pecorino cheese and black pepper

Mezzemaniche carbonara o amatriciana (dal 1922) **cottura 15 minuti**

Ravioloni di melanzane alla parmigiana, pesto e crema di bufala

Eggplant "Parmigiana" Ravioli

Gnocchetti di zafferano con zucchine in fiore,spuma di parmigiano,polvere di
prosciutto(dal 2022) *Gnocchi with zucchini*

Spaghetti "all'assassina",con tonno fresco di Michelino Fish, pesto di basilico e
origano(dal 2025) *Spaghetti with tuna fish ,tomato and "pesto"* **17 euro**

Fettuccine con porcini o galletti (dal 1922) *Eggs pasta porcini mushrooms* **17 Euro**

Secondi piatti della tradizione e della stagione: 22 euro

Polpettone di Bruno "Picchiapo" e chips (dal 1990) *Meat Loaf*

Pollo alla romana"Eataly" con creme di peperone e ratauja (dal 2014)

Chicken tomato and fresh origan

Fritto di verdure dell'orto,fiori di zucca,crocchette di casa(dal 1922)*Fried vegetables*

Trippa alla romana con menta e pecorino (dal 1922):*Tripe*

Secondi piatti: 24,5 euro

Carpaccio di pezza di manzo con misticanze e scaglie di parmigiano e porcini(dal 2001)

Beef "carpaccio" with salad and mushrooms

Bistecca di costa di Manzo DK con verdure grigliate *Steak on the grill*

Abbacchio alla "scottadito " con cicoriette (dal 1922) *Baby lamb on the grill*

Pescato di Anzio al forno con patate *Fish of the day*

Funghi porcini arrosto *Roasted porcini mushrooms* **26 euro**

Pollo alla diavola di Nonno Leopoldo, intero per 4pp (dal 1922)

Pressed and fried chicken 50 **euro** (cottura 35 min)

Contorni: Friggitelli , "grattaculi" , patate sauté,erbe di campo ripassate,ratatuje dell'orto, misticanza di campo....**8/10 euro**

Bianco Cacciani-De Sanctis (uve Frascati) :18 Euro

Rosso Cacciani-De Sanctis (uve Cabernet Sauvignon-Merlot):22 Euro

I dolci di Caterina (dessert): 8 euro

Cestino di Pane Artigianale e Focaccia fatta in casa: **4 euro**

Acqua minerale **3 euro**

Caffè': 2.50 euro

Il Negozio CACCIANI (da portare via):

Bianco Tenuta Cacciani De Sanctis (Uve Frascati) 2021: 12 euro

Rosso Tenuta Cacciani De Sanctis (Uve Cab. sauvignon/Merlot) 2021: 15 euro

Olio Cacciani 0,750 lt : 13 euro

Olio Cacciani 5 litri : 70 euro

Salsa "Cacio e pepe" (180 gr.) : 7 euro

SUL MENU' SONO PRESENTI I SEGUENTI PRODOTTI CHE CREANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: GLUTINE, ALCOL ETILICO, CROSTACEI, UOVA, PESCE, GELATINA DI PESCE, ARACHIDI ED OLII DI ARACHIDI, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, MOLLUSCHI