

cacciani

Ristorante • Hotel

1922- 2025 : 103 Pranzi di Ferragosto!

Gli antipasti di terra: 15 Euro

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

Homemade Bread with ink squid and fresh provala cheese

Porchettina Tuscolana fatta in casa con misticanza (dal 1922) *Roasted Baby Pork*

Prosciutto "Umbro " e Bufala Costanzo *Ham and bufala cheese*

Antipasto di Mare: Catalana di calamari , cipolla candita e julienne di verdure dell'orto

Squid and vegetables julienne 17 Euro

Alicette fritte con salsa agrodolce di Paolo **17 Euro**

Fried anchovis

Primi Piatti della tradizione Cacciani e della stagione: 15 Euro

Tonnarelli Cacio e Pepe Pecorino Romano, pepe Rimbasi *Eggs pasta pecorino and pepper (1922)*

Fettuccine all'Amatriciana *Eggs pasta with tomato, bacon , pecorino cheese (1922)*

Ravioli di melanzane alla parmigiana, crema di bufala, pesto (2018)

Eggplant ravioli, pesto and bufala cream

Fettuccine con galletti, porcini e champignon in arrabbiata leggera alla mentuccia (dal 1954)

Eggs pasta with wild mushrooms 17 Euro

Tonnarelli con gamberetti, calamaretti, e zucchine *Eggs pasta with shrimp 17 Euro*

Secondi piatti della stagione : 24.5 Euro

Pollo alla "romana" 2022 e ratatouje (dal 2022) *Chicken with peppers ,tomato and organ*

Abbacchio alla "scottadito ",erbe saltate *Baby lamb on the grill (dal 1922)*

Taglio di "Manzo" e verdure grigliate (dal 2021) *Steak on the grill*

Carpaccio di manzo con porcini, misticanze e scaglie di Parmigiano (dal 2023)

Beef carpaccio, salad, slice of parmesan and porcini

Porcini trifolati *roasted porcini mushrooms 26 Euro*

Spigola ai profumi delle Isole *Sea bass tomatoes,olives,capers,organ (dal 2022) 26 Euro*

Contorni : Patate sauté, cicoria ripassata, misticanza... : **8-10 Euro**

I dolci di Caterina (dessert) : 8 Euro , Cocomero di Ferragosto : 6 Euro

Pane 3 euro; Acqua minerale 3 euro

CONSIGLIAMO IN ABBINAMENTO : Bianco Vigneto Cacciani De Sanctis : 20 Euro

Rosso Cacciani De Sanctis (Cabern.Sauvignon, Merlot, Shiraz): 23 Euro

Cacciani chiude dal 16 al 22 Agosto

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 I, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, MOLLUSCHI