

Gli antipasti di terra: 14 Euro

Pate' di coratella , pane all'arancio e cannellino in abbinamento(dal 1990)

Baby lamb pate' with orange and sweet wine

Mini melanzane alla parmigiana crema di bufala e pesto (dal 2010)

Aubergine "parmigiana" style

Il nostro crostino "alla provatura" su pane fatto in casa "al nero" , salsa di acciughe (dal 1990)

Crouton of home made bread and fresh provola cheese, anchiovis sauce

La Porchettina frascatana di Stefano con misticanza (dal 1922)

Roasted baby pork wild fennel, garlic and rosemary

Tagliere con selezione di salumi di "Cacciani"(Lonza e Salame Maletti , Mortadella Bologna , Prosciutto King)

Mixed cold cuts sausages, ham, salami....

Tagliere con selezione di formaggi "Amatrice":Granello Vaccino, Pecorino riserva di grotta, Erborinato di capra

A selection of local cheese

Gli antipasti di mare: 17 Euro

Il tonno appena scottato, con riduzione di Rosso Cacciani , fagioli barzotti, 3 colori di pomodori e cipolla candita

Tuna fish, tomatoes, onion, fresh beans

Il salmone "Label Rouge" affumicato da Leopoldo con "creme fraiche" e finocchietto

Home made smoked salmon

I primi Piatti della tradizione Cacciani e della stagione : 14,50 Euro

I tonnarelli artigianali "a cacio e pepe" -pecorino romano "Amatrice" pepe di Rimbasi (dal 1922)

Eggs spaghetti with pecorino cheese and black pepper

I cannelloni di Papa' Armando con sugo di carne (dal 1954)

Meat rolls with "ragout" sauce

I ravioli di zuccina romanesca e zafferano, su fonduta di caciottina e fagioli bianchi con friggiretti saltati(2025)

"Zucchini" ravioli with a cream of cheese and beans, saffron , pepper

Gli intramontabili: Mezzemaniche alla Carbonara o Amatriciana con guanciale e Pecorino selezione "Amatrice" (dal 1922)

Pasta "amatriciana" with tomato, bacon, pecorino, or Pasta "carbonara" eggs, bacon pecorino

Le Novita' dal "bosco":Le fettuccine con i porcini e galletti (dal 2009) 17 Euro

Eggs pasta with fresh mushrooms

Il primo di Mare: (dal 2025) Capellini "risottati" con dadini di pescato del giorno e vongole in arrabbiata leggera con olio al basilico e polvere di pomodoro 17 Euro *Seafood thin spaghetti*

I secondi piatti dalla tradizione e della stagione : 22 Euro

Il Nuovo “fritto verde” alla Cacciani con primizie di carciofi , broccoli , crocchette di Tanu’ e supplì Antica Pergola (dal 2025)

Fried vegetables

Polpettone di “Bruno” alla picchiapo’ con chips (dal 1990) *Meat loaf with tomato and chips*

La trippa di Stefano alla romana con pecorino e menta (dal 1922)

Tripe, mint , tomato and pecorino cheese

La cacciatore “catalizzata” di carni bianche con aceto, vino , acciughe ,olive, capperi e rosmarino all’aglio (dal 1922)

White meat, wine, winegar, capers, olives , rosmarino, anchovies

Secondi Piatti speciali: 24,5 Euro

Tartare di tonno di Michelino Fish con capperi, limone, olive itrane, origano (dal 2016)

Tuna tartare

Taglio di manzo DK sulla pietra lavica con olio nuovo , sale al rosmarino e verdure grigliate

Sliced Beef on the grill with grilled vegetables

L’ abbacchio “Finamore” a scottadito con cicoriette (dal 1922)

Grilled baby lamb with cicory

Secondi pregiati :26 Euro

Millefoglie di manzo, porcini e patate (dal 2022) *Beef, porcini mushrooms potatoes*

I funghi porcini arrosto (dal 1922)

Miglior pescato di Michelino Fish al forno con patate e verza viola (dal 2025)

Fish in the oven with violet and potatoes cabbage

Fiorentina e Picanha(a peso) alla griglia **6 Euro l’etto (dal 2025)**

Beef steak with bone or picanha

Il pollo “biscottato” alla diavola per quattro persone 50 Euro (dal 1922)

The whole pressed and fried chicken

I Contorni: Cicoriette, Patate saute’,Friggitelli, Verdure alla griglia, Verza e cipolla Viola, Misticanza con pomodorini *Daily Sides*

I dolci di Caterina: 8 Euro Our Sister Caterina home made desserts

Vini di Casa:

Frascati “Santa Teresa” Fontana Candida 20 Euro ; Frascati “ 496” De Sanctis : 23 Euro

Rosso Cacciani De Sanctis (cabernet sauvignon, shiraz e merlot) : 25 Euro