



Ristorante • Hotel

**Gli antipasti di terra: 14 Euro**

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

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

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

La Porchettina frascatana di Stefano con misticanza (dal 1922)

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

Tagliere con selezione di formaggi "Amatrice"

**Gli antipasti di mare: 17 Euro**

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

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

**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)

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

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

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

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

**Il primo di Mare:** (dal 2025) Capellini "risottati" con dadini di spigola,vongole in arrabbiata leggera con olio al basilico e polvere di pomodoro 17 Euro

**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 suppli Antica Pergola ( dal 2025)

Polpettone di "Bruno" alla picchiapo' con chips ( dal 1990)

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

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

**Secondi Piatti speciali: 24,5 Euro**

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

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

L' abbacchio "Finamore" a scottadito con cicoriette (dal 1922)

**Secondi pregiati :26 Euro**

Millefoglie di manzo, porcini e patate (dal 2022)

I funghi porcini arrosto (dal 1922

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

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

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

**I Contorni:** Cicoriette, Patate saute', ....., Misticanza con pomodorini

**I dolci di Caterina: 8 Euro**

Vini di Casa:

Frascati "Santa Teresa" Fontana Candida 20 Euro ; Rosso Cacciani De Sanctis ( cabernet sauvignon, shiraz e merlot) : 25 Euro